

家乡古早味 (三)

□ 徐宏杰 / 文 徐芊卉 / 图

茭白

《尔雅》:茭牛薺疏,似芹,可食。按,茭白小,茭白肥香,泽如新切玉。

茭白,古称菰,世人只知“莼鲈之思”,实际上是“翰因见秋风起,乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍”,可见在“莼鲈之思”的主人公张季鹰的心中,茭白要排在莼菜、鲈鱼之前。江南茭白,以一种原产无锡北门外花壳种晚熟茭白最为著名,茭壳青绿色,茎脉现红色斑纹,白嫩细糯、鲜中带甜,适合炒食,因肉茎多瘤突及皱纹俗称“麻茭白”。市场上茭白均为人工种植之物,家乡却另有一种野生茭白,每至立夏,常有乡人至长江边采摘。野茭白俗称茭儿菜,家乡亦有人唤其雄茭白,远无种植茭白肥大,肉质却更细嫩,常有人将其与蒲菜混淆,其实两者为不同野生水生蔬菜。



金钱菜

即塌菜,茎短叶圆,色深碧,贴地生冰雪中,味甘腴,是家乡本地白菜优良品种,一种叫菊花心塌菜的栽培历史已近二百年。塌菜耐寒性极强,零下五六摄氏度仍能生长,纤维多、水分少、品质佳,宜炒食、煮食和做馅心用,无论荤烧素吃均好,经霜打雪压者另有一种甜味,所谓“霜后挑来塌地菘,味如蜜藕更鲜浓”。家乡另有传统菜“青鱼炒塌菜”一味甚有名,以青鱼片炒雪后塌菜,味之鲜美,无可比拟。



燕笋

“春雨含苞嫩,山畦吐玉斑,清斋供客罢,燕剪落花闲”,此秋雪衿燕笋句。铜官山笋最佳,冬笋独早,次燕笋,又次毛笋。

江南人家,讲究应时而食。谷雨时节,燕子南归时采食之紫袍竹笋叫燕笋,是春天最早上市的笋,此时恰逢刀鱼荐新,两者同烧,地上之鲜与水中之鲜结合,绝对是江南春天的味道。清阳湖人黄仲则在京城法源寺写有:“江乡风味,渐燕笋登盘,刀鱼上筋,忆著已心醉。”其时黄二先生潦倒,困守异乡却馋着燕笋与刀鱼,应该是思念故乡了。燕子归时,江南另有一种山珍即燕来蕈,与秋天的雁来蕈并重,燕来蕈熬制成菌油,以之烩燕笋,味道更加不俗。

麦人

麦饭可食,烹泉作饮,夏日代茗,可以下气,茶芽立甌中者曰茶人,亦应以麦饭内浮立甌中者为麦人,即大麦茶中的浮麦。

家乡农家夏季素有饮大麦茶的传统,早上将大麦炒得稍焦,再加水煮沸后放凉,闻之有浓浓麦香,饮之则消食化滞,可作人家一整天之解暑饮料,现一些单位每至盛夏必免费供职工取饮。



玉爪蟹与芙蓉蟹

玉爪蟹出芙蓉圩玉祁最美,八足双螯,洁白如玉,稻黄时上市。芙蓉蟹分股生切,糊以汤面,苕以姜椒,秋灯月地,乡味宛然。

东乡芙蓉,素有“十万八千芙蓉圩”之称,芙蓉湖水面浩荡,所产玉爪蟹至秋季西北风刮时最佳。“分股生切,糊以汤面”则指面拖蟹,通常用“六月黄”制作,将蟹洗净一切为两,剖口处蘸干面粉以免蟹黄流出,再下锅油炸,面糊加调料倒入锅拌炒即成。蟹以面拖法烹制,蟹黄鲜嫩、肉质细软,如加毛豆子同烧,则味更胜。

炙豆

豆翠碧色佳者,有珍珠之名,阳湖所产最香美,三四月间多收,用火炙干,微加晶盐,翠色不改。

家乡毛豆品种多、应市时间长,从农历五月始至九月,可供应人们夏秋两季之用。炙豆原为常武地区土产,制法为:秋日,取毛豆子数斤,洗净倾入沸水中加盐、糖数两,煮至豆软即可,不可太烂,取出滤干,置竹筛内放炭火上熏炙,火力不可过猛,需时时翻动豆子,保持绿色乃佳。炙好,俟冷透盛瓶中,可随时取以下酒佐粥,亦可在新年作为待客之茶食。记得儿时常有农家自制炙豆,但近年几乎无人熏制,不过在网可购常熟熏豆,熏豆与炙豆,只名称不同而已。



焦饭

焦饭,即锅巴,一名釜底粢,京城法源寺僧油浴加松美,尝仿为之。

家乡把锅巴叫“锅粢”,农家铁锅以柴火烧米饭,锅底更结一层锅巴,金黄香脆,趁热吃为佳,常被儿童抢作零食。如火力过猛,则锅巴焦黑难看,但加水煮泡饭,则焦苦之味全无,竟分外焦香可口。民间常以焦锅巴入药,有和中、健脾、消食、止泻之功。“油浴加松美”之法,其实就是油淋锅巴。抗战时期重庆军民将“油淋锅巴”唤作“平地一声雷”或“轰炸东京”。其实早在1934年,江苏省在镇江举办全省物产博览会,展会期间评出了一桌江苏菜,中间就有道“天下第一菜”,做法是将鸡汤煮成浓汁,将虾仁、番茄猛火略炒后加入鸡汁轻芡,油炸锅巴上桌,趁热浇上鸡汁番茄虾仁,顿时油润吐刚、声爆轻雷,列鼎而食,可谓色、香、味、声四者悉备。

