



□ 徐宏杰 / 文 记者 徐芊卉 / 图

参加会议或活动时，通常需合影，此时摄影者会大声向众人喊“一、二、三，茄子”，皆因茄子发音能让人嘴角上翘作开心状，每每我会心一笑，嘴里喊着“茄子”，心里实在是想着茄子各种美饕的滋味。

上世纪80年代末，我远离故乡至京城服役，惊觉北方的茄子居然如地雷般滚圆，很是大开眼界。茄子作为外来物种在公元4—5世纪传入我国，当时的茄子就是圆形的品种，我国至元朝时始栽培长条茄子。我从小未见过圆形茄子，对地雷的认知也来源于儿时观看战争影片中千篇一律的圆形，其实地雷的形状亦有多种，于是自嘲为“井底之蛙”。

宋咸淳《毗陵志》载：“茄，又名昆仑瓜，有紫白二种。”可见在南宋以前，常武地区即有茄子，可谓家乡十分古老的蔬菜品种，家乡常见的似乎只有紫色的长茄子。清阳湖管干贞《毗陵食品拾遗》载：“茄，一名酪酥（落苏），有紫、白、青三色，吾乡多用紫茄。”这种紫茄的学名叫牛角茄。“山中无老虎，猴子称大王”是一句有名的歇后语，家乡无高山更无大虫狌猴，只得“村中无大树，茄子也称王”来替代，因紫茄植株真的不高，仅50厘米左右。紫茄立春前后播种育苗，故家乡谚云“二月二，葫芦、茄子齐下地”，谷雨前后定植，芒种至小暑上市，直至秋后留种，此间乃为家乡人民享用茄子的好时机。



豇豆茄子



蒸茄子

新茄上市，最好吃的一种做法莫过蒸茄子。整条茄子洗净后不去柄，如茄子略粗，可竖切几刀，但万万不可切断茎部，置盆中放饭锅的蒸架上蒸。待饭熟后，将茄子取出，仅加盐、猪油两种，用筷子戳碎后食用，故也有将这道菜称“戳茄子”者。如无猪油则以菜油替之，但食之味逊。这是儿时记忆中母亲的蒸茄子法，当然属于典型的“贫民版”。富裕人家则截然不同，清时乡邑大家洪亮吉《夏令食单》有“蒸茄”一则：“蒸烂用麻油、清酱、好醋拌。”民国武进籍作家伍稼青著有《武进食单》，亦载有“蒸茄子”一法：“将茄子在饭锅上蒸熟，以上好酱麻油拌食（或用甜酱），功夫最省。”伍稼青是常州城西瀛里人，这种做法明显属市民版，过去农家当然没有也舍不得用上佳调料来蒸茄子。但就是母亲蒸制的茄子，最简单最朴素，那种嫩滑香鲜的味道却是叫人难忘，我后来吃过外乡的皮蛋擂茄子、鱼香茄子等，根本无法与之比肩。

另有一则家常制法叫“豇豆茄子”，我在《豇豆的故事》一文中曾提过，但那是我战友用微波炉烹制的偷懒之法。母亲的做法，则是先炒后蒸，在烧热的铁锅中很心痛地加数滴菜油，豇豆与茄子入锅加作料略翻炒，再置饭锅中蒸熟。这种烧法的豇豆茄子，吃口糊烂，基本看不见油星，用现代标准来

讲十分健康，实际却是那个匮乏年代的无奈之举，惟为省油省柴火。另，家乡旧历七月十五中元节有一道应时点心曰“茄饼”，以茄丝作馅的专祀祖宗，其余则多以青菜肉末、青菜虾仁、韭菜虾仁或豆沙作馅以飨家人及馈送亲友。茄饼制法为面皮（亦有以米粉作皮者）包馅后，入沸油中焯熟，即可供祀或供人食用。只是现在家乡人民移风易俗，以何种馅心之茄饼祀祖宗亦不十分讲究了。

以上数则家常做法之茄饌，当然作不了富贵人家与高档饭店之盘餐。不过茄子虽是普通之物，亦能做出高档菜肴，其中最著名的莫过《红楼梦》中的“茄鲞”。王熙凤讲：“这也不难。你把才下来的茄子把皮签了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子，俱切成钉子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”如此繁琐奢糜的茄鲞，就连袁才《随园食单》中“将整茄子削皮，滚水泡去苦汁，猪油炙之。炙时须待泡水干后，用甜酱水干煨，甚佳”与“切茄作小块，不去皮，入油灼微黄，加秋油炮炒，亦佳”两种制茄法亦自愧不如，歇后语“刘姥姥进大观园”很大部分即源于茄鲞。

乾隆三十年闰二月廿九，乾隆爷南巡回程过常州，驻跸政成桥大营，晚飧



茄饼

有“茄干一品”。乾隆六下江南均为春天，其时茄子尚未结果成实，只有茄干可供食用，不知御厨如何烹制才入得了皇帝之金口，但想来还是比不上大观园茄鲞之豪横。“一粥一饭，当思来之不易”，贾府茄鲞，窃以为是对食物的一种不尊重，容易招祸，果然没过数年，大观园便没落凋敝了。

另有一则故事，讲的是粤系军阀陈炯明爱吃酿茄子，其专用厨师选用刚刚屠宰之猪仍在微微颤动的部位，以铁棒打成肉茸作馅用来酿茄子，这种酿茄子当然味道绝佳。后来陈炯明封该厨师为团级司令员，无需带兵打仗，只专司酿一道茄子，一时传为笑柄。

现在家乡人民富裕，茄子于是也有了升级版家常美食，如滢里一家叫“毛大饭店”的农家菜馆，有一道“茄子烧黄鳝”，真叫风味别饶，饕餮之徒可按图索骥，一啖为快。