

## 扁豆

□张羊羊

从前有个叫姜嫄的女子，她踩了巨人的脚印后就怀孕了，给周人生下了始祖，那个聪明伶俐的孩子叫后稷。这个孩子不爱玩弹弓荡秋千，也不像其他同龄人那般调皮捣蛋，自幼就已经能够自食其力，并且对农作物种植还很有天赋，《诗经·大雅·生民》就讲了他率领周人兴农旺族的故事。“蓀之荏菹，荏菹旆旆”，有人说这里的荏菹是大豆，有人考证荏菹就是扁豆。古时紫苏被称作“荏”，后来又从“荏染”的写法慢慢演变为“荏苒”的说法。荏菹是不是扁豆，我找不到确切的答案，但古人看着植物从繁茂到枯槁，其中那一点点流淌的心思痕迹还是表露了出来。“菹”是豆类的总称，带点儿紫的豆子很像是扁豆啊，你看乖巧能干的后稷就在那儿种扁豆，他种的扁豆多么茂盛啊。

一说起大头青，我就会想起扁豆来；一说起扁豆，我也会想起大头青。大头青和扁豆原本并无太多瓜葛，这两种蔬菜，只是在屋旁的小菜园里，以各自的姿势享用着季节。我没见过有人用大头青炒扁豆吃，同样也就没见过有人用扁豆炒大头青的吃法了。扁豆与大头青的关联，实因板桥先生的那副对联相互依偎，有了一种平平淡淡的暖意：“一庭春雨瓢儿菜，满架秋风扁豆花。”瓢儿菜指的就是大头青。以前，妈妈总会在苗床上均匀撒播好种子，并覆盖一层细土，待幼苗长到一定的高度后，再移栽到大田中。这种青菜经霜雪后味甜鲜美，在苏南深受人们喜爱。

这副对联是郑板桥在苏北小镇安丰居住时，手书浅刻于厢房门板上的。他生活简朴，有“白菜腌菹，红盐煮豆，儒家风味孤清”的饮食观。虽吃得清淡，却也算有吃货的运气，春雨后的瓢儿菜随手一炒即是白菜中的珍品，扁豆他是怎么个做法那就不得而知了。

于是，我起身去菜市买了些扁豆回来，我很久没有做扁豆吃了。妈妈做扁豆总是用菜油爆炒一下后，小火焖熟焖烂，这也是南方妈妈们普遍的做法。我坐在小凳子上，想着以前的小模样慢慢撕扁豆。嫩的好处理，直接掐去两头。略老的先用右手拇指和食指掐去冒出来的

“头”，再往下撕，豆荚颈背上的茎撕下来后，掐住尾部的茎再顺手往下撕，豆荚肚皮上的茎也就撕下来了。我放了些蒜瓣，把鲜肉薄片干煸一下后，倒入扁豆，爆炒两三分钟再加水焖煮五分钟。一盘扁豆上桌，介于不脆与不烂之间，我觉得做得一般吧，妈妈说烧得挺好吃的。妈妈的眼睛里，我看见她正在屋边的墙沿那儿弯身种扁豆。每一窝数了三颗种子下去。浇水，发芽，攀援，她用绳子帮助那些藤蔓往篱笆与近旁的大树上牵引。秋风吹起，就是杨万里“道边篱落聊遮眼，白白红红匾豆花”，一串串浅绿淡紫的扁豆们转眼挂在了妈妈的睫毛下。

我的这种做法，有个海边的朋友提了更好的想法：先把扁豆切丝，用虾酱炒。我不切丝，荷兰豆可以切丝，扁豆不可以，再说虾酱在我看来与扁豆一点也不搭。我只是觉得它很瘦，张着一只小嘴，要用油脂来喂，才能油亮丰腴。所以，我用肉片来喂它，给它增香，我觉得猪肚片也可以与扁豆一起爆炒，不妨下回试试。

有地方把扁豆和芋艿同烧，我的直觉不会太好吃。袁枚的做法是“取现采扁豆，用肉汤炒之，去肉存豆；单炒者，油重为佳，以肥软为贵。毛糙而瘦薄者，瘠土所生，不可食”。这做法其实也并无新意，而且我小时候所见的扁豆大多“毛糙而瘦薄”，他吃的扁豆又是什么样子呢？

我见最有意思、最诱人的吃法是晁凤乔先生说的，把刚摘下来的鲜嫩的扁豆荚，掐去两头，用开水煮熟。捞在盘中，撒上精盐、味精拌匀，待凉后拌上一层面粉，鸡蛋适量打匀后，将每只扁豆均匀地裹上蛋液，一只只下油锅炸至黄里透绿。这个做法非常新颖，有点儿诱得我想立马一试，口感想必十分爽脆，味道想必很是鲜香。

扁豆有很多种叫法。苏北有地方叫茶豆，我觉着喝茶若用豆子佐以小食的话，炒香的黄豆或蚕豆看起来似乎更讲究。有地方叫眉豆，这个名字好听的，扁豆的形状像一枚新月，豆荚边缘是一抹淡紫，确有些眉毛的意思。陶弘景在《名医别录》

里把扁豆写成菹豆，杨万里在《秋花》里把扁豆写作偏豆，林洪在《山家清供》里把扁豆记为匾豆。提到扁豆最早的就是陶弘景，他说：“菹豆，人家种之于篱垣，其荚蒸食甚美。”陶弘景吃扁豆是蒸了吃的，他提到扁豆会连起说到篱垣，陆游也写“筍实傍篱收豆荚”，这个确实，我小时候村子里每户人家的篱笆院墙上，要么爬满了扁豆花，要么爬满了丝瓜花。因为与篱笆形影不离，扁豆又有了个名字：篱豆。乡下人对篱笆充满了情感，所以这个名字显得最为温暖。古人写到篱豆，会常提到一种昆虫蟋蟀，翁森有“篱豆花开蟋蟀鸣”；古人画篱豆也要把蟋蟀请进去，任伯年作画就画了翁森句。白石老人画了幅《篱豆》也没少了蟋蟀，他自己说的，还用这幅画换了个夫人回来：“胡南湖见余画篱豆一幅，喜极。正色曰：能赠我，当报公以婢。余即赠之。并作诗以纪其事。”胡南湖拿到画后没有食言，果然送来一位侍女，成了他的继室，料理他的生活，给他生了众多儿女。那时候的人挺会玩的。

白扁豆，绿扁豆，红扁豆，绿色紫边的扁豆……扁豆的邻居们长豇豆、四季豆虽说身子细长，却圆鼓鼓的，扁豆为什么是扁的呢？这可能也算活着的个性吧。这么扁的扁豆居然还有地方剥了豆仁吃。于是读到查学礼的诗“最怜秋满篱外，带雨斜开扁豆花”，读着读着，我有点儿心疼起扁豆来。

嘉庆二十二年（1817年），不到33岁的吴其濬中了状元，历任翰林修撰、湖北学政、鸿胪寺卿、云南巡抚、云贵总督、山西巡抚兼提督盐政。他为官廉洁勤政，对植物还情有独钟，著有一本《植物名实图考》，描写植物时用笔如小赋，才华非李时珍能及。他写扁豆棚：“观其矮棚浮绿，纤蔓紫红，鹿眼临溪，蛩声在户，新苞总角，弯荚学眉，万景澄清，一芳摇曳。杨诚斋诗‘白白红红匾豆花’，秋郊四眺，此焉情极！”风又起，妈妈可没有那么多功夫怡情，一日又到第三餐了，她在水池边，正挽起袖子洗扁豆呢。

## 米线中烫着情

□贾照莹

都说一方水土养一方人。北京人大多都想着在偏仄的胡同角落，有小小一方四合院，可供品茗赏景。内蒙人则愿在沃野千里的翡翠草原，体会“风吹草低见牛羊”的满足。而在我的家乡，爱吃米线的徐州人都幻想着在街头一隅开一家米线店。

在小区西门附近，有一家特别的米线店。这家店不同于其他本地米线店，名叫“湘味米线”，店名的由来还要从老板和老板娘的爱情说起。20多岁年轻力壮的徐州小伙被湖南美食吸引，千里迢迢坐绿皮火车就为了急白头脸、大快朵颐地扒几口粉，却意外在这个火辣热情的地方邂逅自己情定一生的女孩。他用现学的、不免滑稽的湖南方言轻唤：“妹陀，跟我回徐州嚯？”那一刻，爱的缘分通上了电，牵着手就毅然奔赴苏北。来自湖南的妹子带来了湘系配方，与徐州传统米线做法丝滑碰撞，肉沫浇头因湖南辣椒而变得更为香辣出彩，只闻几口便食欲大开。开业当天，门口的食客就抱着程门立雪的决心排起长队，从早到晚，络绎不绝。

每每放假回乡，第一时间直奔这家米线店。阔别几近半年，门店有些变化。店门用奶白色油漆重新粉刷过，屋里的桌椅陈设也增加了许多，店里多了老人做工，这是从前没有的。随着米线店名气愈胜，闻着香气想要一饱口福的食客日益增多，店里需要更多人手。原以为店主会雇佣年轻强壮的劳动力，毕竟汤锅铁勺都那么重，不是一般人能随意掌握的。可没曾想老板和老板娘邀请了那些经常在店门口晒太阳、却绝少进店品尝米线的老人做工，许诺每月定时发工资，早晚都提供餐饭。

于是，每天百无聊赖的，只能晒着太阳打着盹的老人有了一份工作。老人们只负责烫米线、撒佐料，重活依然由老板操持。老人学习能力不如年轻人，有时手一抖盐洒多了，辣油倒多了，甚至将刚做好的热气腾腾的米线碰翻，一开始颇引起了一些食客的不满和牢



骚。

但每到中午、晚上，老板娘依然挥着锅铲，麻利地烹饪员工午餐。用餐时，老板娘会先招呼每个老人，自己再坐下。她从不吃饭时数落员工的错误，而是起身把菜的位置调了又调，确保每个老人都能公平地夹到菜。老人坐在一起是健谈的，家长里短，七零八碎。尤其是聊到儿女的近况，大家眼里都射出自豪的光，流露出思念。许多老人倾尽一生托举的孩子，都像鸟儿一样飞走，到大城市安家落户。此前在米线店门口盘桓的老人，很多都在等着那辆熟悉的车开回来。

老板娘是心思细腻的人，看到老人眼眶含泪时便走过去蹲下，用自己的手臂环住他们佝偻瘦小的身子，软软地安慰道：“咱们也是个大家庭！天天在一起陪着你嚯！”闻言，老人皱起皱纹，露出残缺的牙齿，手臂伸过去环住这位更像朋友的雇主。霎时间，不甘遗憾悔恨思念，都因手臂传来的温度破冰消融。此时，老板就站在厨房，一言不发地搅着那锅汤，时而望向一如初次见面那般直率大笑的妻子。店里没有播放网红歌曲，有的只是正在输送热气的空调扇叶声，再搭配上食客吸溜米线的声音、老人们的喁喁私语和老板娘爽朗的笑声，这是有爱小店独有的轻缓放松的节奏布鲁斯。

这就是我在常州上大学，日夜魂牵梦绕的那一碗米线。那碗米线胜过无数他乡“当头月”，始终是我心上的“一盏灯”。而我念的只有那美味的酱香米线吗？那底汤中炖煮的不只有猪骨牛骨、增味香料，还流淌翻滚着从赤诚灵魂汇入孤独心灵的一片冰心，里头裹着爱情，熬着亲情，烫着友情。



金蛇纳福 钱新明