

倭豆

仇亦斌

宁波人把蚕豆叫做倭豆，其他地方有叫胡豆、南豆、豇豆、佛豆的。据说原产于欧洲地中海沿岸、亚洲西南部至北非，相传是西汉张骞自西域引入中原，故称为胡豆。宋代人编的《广韵》中解释道：“倭，顺貌”，即是“平顺的样子”。宁波话保持着古汉语的读音和传统，也可能说这种豆很顺滑圆润。

倭豆貌似只有宁波人这么叫，有一种说法是跟倭寇有关，是农历四月蚕豆成熟的季节刚好是明朝倭寇常来侵犯的时间。后来听老人说，当年戚继光抗击倭寇，有时候为争取战机，士兵只能饿着肚子行军打仗，这样就会影响部队的战斗力。戚继光让人煮了好多蚕豆，然后用线穿起来挂在士兵的脖子上，肚子饿了就扯下来吃，很方便，对战胜倭寇出了力。所以老百姓慢慢地就把蚕豆叫做倭豆了。

立夏时宁波人要吃倭豆糯米饭，加点盐。那时倭豆刚上市，剥壳后青翠如玉，和糯米同煮，清香软糯，异常鲜美。嫩倭豆有人生吃，那是小时候，有小伙伴嘴馋了摘下还没成熟的倭豆，说是有甜味。我尝过一次，生腥味太重。因其滑润，记得在倭豆的头部插上两个红色的野莓，尾部插上墙上长的一种草，非常像金鱼，小时候常常这样玩。

嫩倭豆可以带皮一起吃，和雪里蕻咸菜炒，味甚佳。或者小火慢煮，放雪菜汁或酱油，味道也不错。现在的饭店



里有个菜——倭豆煲，是在油里煮熟的，味道是不错，但太油太面了。老一点的倭豆要剥壳，还是炒雪菜，加点肉丝，很清口。用倭豆肉做的羹很多，雪菜倭豆蒲羹，肉丝可放可不放。鳝丝羹中也可以放倭豆，鸡杂羹里也是。小时候常拿来做汤，在饭镬里和土豆一起煮熟后，放一起，再加入笋脯咸菜冲汤。或者和咸笋干一起煮汤，味道都不错。

新鲜倭豆晒干后可以保存很长时间，吃法也很多。老倭豆在水里泡几天后就变软了，吃法可以和新鲜倭豆一样，只是味道差了些。主要是做零食，其中茴香豆是最有名的，做法是：老倭豆在水中浸泡后，入锅后加适量的水，用急火约煮15分钟。见豆皮周缘皱缩，中间凹陷，就马上加入茴香、桂皮、食盐，再用文火慢煮，使味道从表皮渗透至豆肉中。待水分基本煮干后，离火揭盖冷却即成。茴香豆香味浓厚，表皮青黄色，豆肉熟而不腐、软而不烂，咀嚼起来满口生津，五香馥郁，咸而透鲜，回味微甘。绍兴的茴香豆经过鲁迅先生《孔乙己》的广告，名气很大，但我觉得有点硬、容易嚼得腮帮子疼，不如宁

波的茴香豆好吃。

还有“兰花倭豆”，和油炸花生米一样是下酒的好菜。入水稍微泡后，在顶部划一刀后，再油炸，豆瓣外翻裂开，很像兰花而得名。兰花倭豆酥脆而香浓，可以带壳一起吃，是越吃越想吃，非常过瘾。还有干倭豆肉油炸后，一般就分离成两半了，也很脆，嚼之有声。

以前过年时总是要炒些老倭豆。干倭豆炒熟就很硬，牙口不好的人吃不了这玩意，嚼的时候声音也大，常让人怀疑是否要蹦掉牙齿。还有种有裂口比较酥软的，是水泡后再炒的，有咸甜两味。父亲一直很喜欢吃炒倭豆，现在60多岁还是如此，晚上边看电视边吃。倭豆都是父亲自己种的，不会占用特别好的地块，在沟边墙角种上一些，就能长得很好。

惊蛰后，倭豆就开花了，小时候总觉得那黑红相间的花朵很像人的眼睛。而宁波老话是这样说的：“油菜开花遍地金，萝卜开花白如银。苕花（紫云英）开花满天星，倭豆开花黑良心。”春分后正是倭豆花开的最盛的时候，引得大批蜜蜂来采蜜。等过了清明和谷雨，到了立夏就可以吃到新鲜的倭豆了。

总第 5608 期

投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

三江月

又到松花飘香时

单飞

松树也开花？也许你会觉得惊讶，桃树、梨树会开花，难道四季常青的松树也会开花？是的，松树也会开花，开出来的花叫松花。

每到春末四五月间，正是松树开花的好时节。松花或椭圆形或塔形，还是花蕾的时候是青色的，到花儿全开时则变成金黄色黄的，那情景也颇为壮观。

如果把松花摘下来加工，就变成了松花粉。小时候，每当松花开放之际，母亲就会上山去摘松花，回家加工成松花粉，然后就变着法子给我们做松花点心吃。

春日白天长，放学回家的我们早已是饥肠辘辘，家里没有别的零食可以吃，母亲就给我们做松花饼充饥。通常母亲将双手洗净了，在吃饭的方桌上摆一个专门和面团用的扁扁的木桶，倒上一些干面粉，和起一团面，将面团拧成一小团一小团，再把团压扁成饼，放到已经烧热的油锅里煎。饼在锅里煎，香味可不老实，老早从我家飘向屋外，飘到路上了，惹得过路的人直招呼：煎松花饼呢！我们就更不用说了，愣是站在锅边只剩咽口水的劲儿了。终于煎至两面金黄，母亲用饭铲盛了分给我们，尽管母亲提醒我们慢点吃，小心烫，可是那时的我们哪还听得进去，三下两下就把松花饼吞到肚子里去了。烫吗？没感觉；好吃吧？好吃！肚子填饱了，眼馋

也解了，就各干各的事去了。儿时，条件是差了些，可那生活现在想起来还是觉得特有味儿。

每当家中有喜事或是缝年过节的时候，母亲就做松花团。母亲把雪白的糯米做成团子后，在金黄的、细腻的松花粉上一滚，软糯的团子表面立刻就有了丝一般润滑的感觉，一入口，满嘴松树的清香，那味道真是好极了。

前些天回老家，与父亲聊起了松花粉，他颇为感慨。他说，今年松花还未开放，收购松花粉的人已在村里预订了。说今年大量收购松花粉，而且价格也比往年高出许多。当我问他松花粉价格如此之高，是否有上山采摘的冲动时，他说冲动也没用，如今松花粉不好采。一是松树数量减少，山上很少能见到成片的松树林了。因为松树的经济价值远远比不上杨梅树，许多村民把松树砍了，漫山遍野种上了杨梅树。二是松树花期短，松花由青转黄且未开放，采摘也就两三天时间。采早了，花穗还是青的，采回家也晒不出花粉；摘迟了，花穗转黄且已开放，花粉早已随风飘散，采回家也是白辛苦一回。再说把松花加工成松花粉也是一件很复杂的事。

记得小时候母亲每次把松花采回家里后，就把松花包进一条旧被单里，裹紧，外面封一层塑料纸，“蒸”一夜，叫“蒸松花”。母亲说，蒸过一夜后，

花粉脱得更干净些，出粉多。第二天，用一张圆匾到太阳下晒，晒几天后，花粉便全从花房里脱落了。母亲拿一张纱筛，将脱尽了粉的花壳子筛去，花粉过了筛落在被单上，黄花花的一小堆，那就是可以做松花点心的松花粉了。

因为小时候经常吃，曾经以为松花粉及松花粉做成的点心，是因为经济条件有限明知不可吃而吃之，虽然好吃，应该是没有营养的东西；曾经还嫌其乡土味浓，野味足，上不了台面，难登大雅之堂。不曾想如今时代变了，人们讲究养生，追求纯天然无污染的食品了，松花粉这种不起眼的黄色粉末竟成香饽饽了。有人说松花粉有美容护肤的作用，有人说松花粉有润心肺、益气之功效。神乎其神的，总有点不大相信，于是查了些资料，才知道松花粉的另一种身份竟是“中国医学宝库中的药食兼用花粉品种”，含有丰富的氨基酸和全部天然维生素以及多种酶，集聚了大量生命元素，饱含丰富的营养成分和活性物质，有非常高的保健价值。东汉时期《神农本草经》记载：松花粉“气味甘平无毒，主治心腹寒热邪气，利小便，消瘀血，久服轻身益气力，延年”。唐代的苏敬、李勣等编著的《新修本草》则认为：“久服令轻身，疗病胜似皮、叶及脂也。”

眼下正是松花飘香之际，我早已和朋友们约好双休日要回老家赏松花、摘松花，继续享受大自然的馈赠！

拔野山笋

邵永祥

因为是山里人出身，所以山上的大多数行当我都做过。譬如：砍柴、开荒、种树、采茶、背毛竹、摘野果、嫁接杨梅树、拔（拗）野山笋，等等。

每年的清明节前后，山上的各种野竹笋进入了快速生长期。这时，上山拔笋的人开始多了起来。十岁出头的我，也和哥哥一起加入到了这支队伍当中。

上山前，一般要准备好三样东西：一块布；一根棒；一团饭。布是用于包裹笋的，裹着笋的布包称为“笋包”，下山时，笋包愈大说明收获愈丰。棒的用场可多了：探路、赶蛇、做拄杖、当抬杠，如果想要拔取长在荆棘丛中的竹笋，还可以当作“撑开器”和“砍刀”等，堪称是“万能棍”。至于饭嘛，不言而喻，是中餐。上山拔笋的人，哪个不想多一些收获？所以，人们通常都是大清早出门上山，到下午晚些时候才肯下来。因此，中午必须在山上用餐。

拔野山笋大有学问。首先，你得熟悉山上的情况，要知道山上哪些地方竹子多，还要知道都长了哪些竹子，因为不同种类的竹子“出笋”的时间有早有迟。我们这一带野山笋的主要品种有水笋、苦笋、乌笋、剑竹笋、小麦笋、龙须笋等。像剑竹笋、乌笋等出土比较早，清明前后就可以开拔。而龙须笋和一种叫“曼卷笋”的则要到立夏以后才能拔，且一直可以拔到芒种前后。其次，你要懂得哪些地方经常有人光顾，哪些地方少有人去。如果别人赶在你的前面刚拔过笋，那么步人后尘的结果必定是无功而返。再者，拔笋也大有讲究：不能拔得太老或太嫩。拔得太老了，回家后还得切掉一大截，既耗体力又费时间；拔得太嫩了，就意味着你把大好的部分留在了剩下的笋根上，更加可惜！

经过大半天的“山上游击战”，该考虑“收兵”了。这时就需要将所拔的笋略作整理并进行打包。如果拔下的野山笋不是很多，可以直接将其放在随身带的布上，然后对角拉起分别打上两个结（一紧一松），一只单肩背的“笋包”即成了。有时因笋拔得过多，无法用布包起来，怎么办？不要紧，山里人自有办法：干脆把穿在外面的长裤脱下，将笋结结实地塞入两只裤脚管内，上下各用藤条绑住，这样，一只人字形的开叉式“笋包”便制成了。

当拔笋的队伍下山时，村子里的人会不约而同地跑到村口观看，还会评说每个人的笋包大小。每当这时，笋包大的人就会昂首阔步，流露出得意的神情。

背到家里的野山笋，需进行一番挑选和分类，一般将“卖相”不好的留下供自家享用，如烤咸簕笋、油焖笋等，大部分则扎成一小捆一小捆的到街上去卖，以此来补贴家用。有时实在没有工夫去卖或一时卖不出去，那就利用晚上时间，一家人围坐在一起剥笋壳，然后将笋洗净烤熟腌制咸笋或晒笋干。所以，一个“笋时”下来，屋前的空场地上往往会有大堆大堆的笋壳。这些新鲜笋壳自有用处：把其厚厚地铺壅在芋艿、茄子等地里，一来可以阻止杂草往上生长，再则是笋壳腐烂后本身就是上好的有机肥料。当然，也可以将笋壳晒干后当柴烧……

一晃几十年过去了，如今，偶尔仍能遇见有人空着手说是去拔野山笋，但其出发点大概与我们那时不尽相同了吧。



本版摄影 张柯



40

在这期间莎娃的支持者们一直在呼喊她的名字。看台上不时有闪光灯的亮光扫过。我们分立场地两侧，活动了5分钟。比赛开始！

那场比赛我只赢了两局，很快就输完了，这几乎是我打网球以来输得最快的一场比赛。

我甚至没有感到伤心，我只是紧张，非常紧张。当比赛结束后，我拿着拍套沿着过道走进休息室时，我看到自己的双手还在瑟瑟发抖。

那种紧张深入骨髓。

每场比赛之后都有新闻发布会，那场比赛之后，记者照例蜂拥而至，问我有什么感受。

我说我只觉得场地太大了，没有办法去适应。我第一次见到这么大的场地，已经完全不知道在场上应该如何去做了。

我想见多识广的记者当时可能在心中暗笑了。他们接着问我：“那你打算怎么适应呢？”

我说：我只能慢慢适应，比赛场次多了，积累了足够的经验，自然而然就适应了。

这次澳网之旅就这样结束了。我安慰自己，不管怎样，也是走近了大满贯，看到了自己和世界顶尖选手的差距。

有趣的是，2011年我再进澳网，也经历了好多中心场地的比赛，赛前我也去中心场地训练过几次。旧地重游，我忽然发现，这场地并不大啊！那时怎么会觉得它那么大呢？

也许场地始终没有变，变化的，是人的心。也许是这几年在这个圈子里摸爬滚打的结果吧。

在澳网的比赛结束后，我又参加了一系列国际公开赛。在退役前，我基本是打ITF的小比赛，退役两年又复出后，我反而找到了感觉，开始持续打WTA的比赛，成绩稳中有升。那似乎是我最近顺风顺水的一个时期了，在体内沉默了两年的欲望忽然苏醒，虽然此刻我还没进入国际网坛的核心，但那种欣欣向荣的态势是看得见的。

那段时间，我进步很快，在葡萄牙的埃斯托利尔巡回赛上击败名将萨芬娜，打进决赛；在联合会杯世界二组附加赛上，我取得了包括击败斯莱伯尼克在内的两场单打胜利；在多伦多顶级赛上，我击败当时世界排名18的扬科维奇成功晋级，这是我第一次战胜TOP20的球员。慢慢地我发现，我也能打败一些世界顶级的球员，自信心随之水涨船高。

2005年8月下旬，我第一次出征美网正赛，美网也是四大公开赛之一，此时的我已经不再是吴下阿蒙，对大满贯的中心球场也不再畏惧了。

遗憾的是这次比赛签运不佳，首轮就遇到了当时的世界头号种子达文波特。这位美国老将在家乡本土作战时骁

勇异常，我也摆脱了澳网时的青涩，拼得十分卖力。尽管最后以两个4:6输掉了比赛，但我对自己的表现基本是满意的。

我对美国有一种亲切感，也许是少年时代曾来学习过10个月的原因，听周围人说大大咧咧的美语，耳朵很舒服。美国虽然没有欧洲城市那种经历过岁月沧桑沉淀出的美感，但它很热闹，这是一个年轻而热闹的国家。

美网的阿瑟·阿什万人球场是四大公开赛里最大的中心场地。

打比赛的时候，我已经感觉到这个场地很大了——不是澳网中心场地那种印象上的“大”，这个场地的面积确实大得异乎寻常。有一次央视五套采访，我们站在中心场地最上面一个平台上聊天，这是我第一次站到这个场地的平台上，往下一看，真有点瘁得慌。央视的记者告诉我为了安保，中心场地上面有狙击手。十来个狙击手潜伏在场地周围，想想还是挺让人汗毛倒立的。

美网的球场离机场很近，有噪声。但在比赛期间，机场会保证两周左右的时间，让飞机从其他路线绕行过去，以免影响球员比赛发挥。我打球很怕吵，但并不讨厌飞机的声音。我在得克萨斯的网校学习时，球场上也时常有飞机飞过，当时我还会幻想这也许就是国航的飞机，我坐上它，就能一路飞回武汉去，因此听到这种熟悉的噪声时，我并不觉得烦躁，它就像我少年时埋藏在美网场地上的一个小小的秘密。

责编 胡晓新 校对 任伟