

# 倭豆开花黑眼睛

□方名列

春光明媚,踏青郊外。广袤的田野里,绿油油的倭豆叶随风摇曳,竞相怒放的倭豆花犹如一双双漂亮的黑眼睛,淡淡的豆花香在空中飘荡,引来蜜蜂飞舞。在五月初立夏时节,倭豆将长出壮实的豆子,剥开厚厚的豆荚,里边躺着绿澄澄又大又嫩的倭豆,少则一二粒,多则三四粒,豆色通体淡绿,有光泽,宛如翡翠。

倭豆是宁波话,即蚕豆。倭豆是一种很普通的食材,过去,由于经济实惠,煮法简单,很受家庭主妇的青睐。在我们宁波人的饭桌上,一年四季隔三差五的总能见到倭豆平凡的身影。

倭豆吃法多样,刚上市的新鲜倭豆,剥开后,不用水洗(怕老去),立即用油快速炒一下,起镬,颜色青绿,原汁原味,鲜嫩无比,还略带一丝甜味。倭豆炒韭菜,豆香加韭香,两香调和,深绿加淡绿,在色香味上,更胜一筹。我们宁波人历来有立夏吃倭豆糯米饭的习俗,倭豆用油炒一下,与糯米一起放入大镬中,用柴火烧,两种食材相互渗透,香糯可口。大人在煮饭时,会在镬上蒸些倭豆,熟后

用线串成圈状,犹如项链般挂在孩子们的脖子上,边玩边吃,充满童趣。刚上市的新鲜倭豆吃起来特别鲜嫩香糯。

待过时日,当倭豆头上的“乌珠”渐渐变黑时,说明倭豆已经老了,外面的一层皮不能食用,需剥“肉里肉”了。此时,倭豆的叫法也变成了“豆板”,前期的豆板还呈绿色,豆板韭菜鳝鱼羹,豆板韭菜清香,鳝鱼滑嫩,是一道不错的时令下饭。豆板炒山药,绿白相间,色彩清爽。后期的豆板呈黄色,放入油镬中余,余好后,凉一会,放入大口瓶中。要吃时,在豆板上洒些细盐,这油余豆板又酥又香,是一碟上好的下酒菜。

倭豆的季节很短,大约一个月时间。此时变黑变干的豆荚晒在路旁,任凭行人脚踩,豆荚在阳光和脚力的双重作用下,发出“毕啵毕啵”的声响,一粒粒倭豆从豆荚里跳出来,倒也别有一番情趣。

鲜倭豆落市后,就吃干倭豆。干倭豆凭颜色就可区分优劣,青绿色的为优,淡红色的是被虫蛀过的,为劣。干倭豆吃前需用水浸泡一晚,在其尾部剪一刀,加盐煮烂,成烩酥

豆,软软粉粉的,特别适合老年人食用。同样尾部剪一刀,用油炸后,开裂成四瓣,像兰花的形状,故称兰花倭豆,兰花倭豆也是喝酒的好下饭。

干倭豆浸泡至刚发芽,成倭豆芽,与其他食材组合,可煮出不同的下饭,最常见的是咸齏倭豆芽。干倭豆也可剥成豆板,豆板炒咸齏,或加点水,就成了豆板咸齏汤,豆板咸齏汤是宁波人度夏必不可少的一道下饭。

还有用茴香、桂皮等调味品烤出皮起皱的茴香倭豆。用盐炒的盐炒倭豆,用砂炒的砂炒倭豆,用冻米胖机器爆的爆倭豆,松、脆、香,这些都是宁波人喜爱的闲食。过去,街上有专门卖茴香倭豆与砂炒倭豆的摊点,一分钱可买茴香倭豆11粒,或砂炒倭豆10粒。记得儿时还有个游戏,叫“弹倭豆”,之所以要用炒倭豆,因为炒倭豆有点圆,易于滚动。

每当看到倭豆,儿时的童谣渐渐会在心中响起:油菜开花遍地金,萝卜开花白如银,莛花开花满天星,倭豆开花黑眼睛……



# 最是一年春好处

□崔海波

清晨六点,父亲来叫我起床,昨天晚上说好的,今早一起去拗椿脑,椿脑就是椿芽菜。往年清明节前椿脑已经可以收了,今年是过了清明才拗头椿脑,所谓头椿脑就是第一批采收的椿芽,长在树枝的顶端,色香味最佳,市价要六十多元钱一斤,一只芽头值三四元呢。

清明节前宁波菜场上也有椿脑在卖,要么是外地货,要么是大棚栽培的。父亲抬头望着树枝顶端的叶芽,欣喜地说,一个晚上又长大了很多。他每天要到自己的山林田地巡视一遍,对每棵树每株庄稼的生长情况了如指掌。父亲的香椿林有三个片区,其中山脚下的这片最大,由五层梯田组成。大概三十年前,这里是一片荒坡,长着杂草杂树,父亲沿着坡势开荒造田,种植香椿树,我们是看着香椿树苗长成树木的,或者说是香椿树看着我们从少年步入中年。如今,这些大树老态龙钟了,椿脑的产量也不如从前。有一株香椿树已经枯死了,父亲说是被天牛吃死的。

以前,父亲每次都是背着梯子来拗椿脑,伸手够不到的枝头就爬到梯子上去拗。今年他干脆将树枝砍下来,说是等椿脑落市,要把这批香椿树全部砍倒,重新培植一批。拗椿脑还有一种工具,就是在竹竿的顶端绑个铁钩子,勾住目标,转一下,椿芽就折断掉下来了。我用这个办法成功地拗下好几株椿脑。做农活如果不为养家糊口,仅仅是调剂生活,真是很好玩的。

刚抽出来的椿脑是暗红色的,非常漂亮。拿回家用开水一泡,颜色变绿,满屋飘香,撒点盐花就可以吃了,那是天下第一美味。

拗完椿脑去割菜。田地里,很多青菜已经上蔬开花,青菜花是黄色的,跟油菜花很相似。这些天,朋友们驱车几十里、几百里去外地赏花,微信朋友圈简直成了油菜花田,我很不以为然,油菜不就是庄稼的一种吗?春天里,庄稼地里开花的作物多了去了,除了黄色的油菜花、青菜花,还有白色的萝卜花,蚕豆还开双色花呢,粉红里面一点黑,只是开得很低调,不像油菜花那样闹枝头,而是静静地绽放在叶子底下,还有豌豆花贝母花等等。每到四月,庄稼地里万紫千红美不胜收。

父亲的承包地东一块西一块,其中一块在蛇弄里。“蛇弄里”是地名,也是路名,这是一条弯弯曲曲像蛇一样的田间小路。以前,路两边还有矮矮的石头墙,我们去菜地要走过这条路。四月初上,路两边的贝母花刚刚摘掉,禾秆齐崭崭很茁壮,父亲颇为喜悦地说,今年的贝母长势蛮好的。我环顾四周,如果把田地比作一张白纸的话,庄稼就是农民的作品,父亲为自己的作品自豪着,虽然这几年贝母的销售价并不高。

我在菜地里割了一株天菜、三株青菜,背回家后,还不到8点。哥哥兴冲冲地走进来拿锄头,说是和朋友们约好了,上午去挖笋。看来,我家中午的餐桌上,都将是春天的鲜嫩味。

清明前后,春色已渐老,远远望去,松树也开花了。

没想过摘松花,扫墓的当儿却赶巧遇上。有山的地方,就有松树;有松树的地方,就有山的遐想。看见松树,亲切感就自然地漫上来。小道又弯又陡,还狭窄,松树在低矮的草丛里宛如鹤立鸡群。我在铁狼萁丛生的松树下仰望,高高的松树张开放射状“手臂”,无数松针夸张地刺向天空。要不要再走上去一些,以便够到松树的枝丫?我犹豫着,又怕脚下踏空,或者,被一切“暗潮涌动”的不明事物吓到。脚边是密密匝匝的草丛,要是突然蹿出一条盘旋的蛇或者虫,该如何是好?我心里藏着不安。小时候去山上,在蜿蜒的山路上忽然看见盘在枝条上的“竹叶青”,顿时吓得脸发青,避之唯恐不及。尽管如此,我们还是向往着登山,向往在绿色氧吧里穿行,摘一朵映山红,或者掏一株兰花,山上丰富的宝贝应季而生,在盛开,在召唤。

清明时节正好赶上松花成熟,实是乐事一桩。姐姐在离我五六米的低处,见我果真将想法付诸行动,便笑着说:“你想做麻糍用?还是去卖啊?”我笑着回应:“是的,多的话就去卖!这是原生态的好东西呢!”这时,我瞥见匍匐着的狼萁草边,舒展的艾草张开嫩嫩的叶子,葱茏青翠,于是摘松花的决心蓬勃起来。艾草与松花粉,可谓巧妙的组合,做好的麻糍沾上松花,绿黄相映,散发出悠悠香味,我忍不住咽了咽口水。可惜我的手太短,松树枝条太高,高不可攀啊!我正嘀咕着草太长,正为祖坟割完草的老爸忽然来到近前,一手扒草,一手迅速将草嚓嚓割去。年过花甲的老爸又麻利地爬上松树,一节节将枝条拽下来,只见枝头托出无数黄灿灿的松花,近似圆锥体状的松花坚实茁壮,我在下面轻松拗松花,摇一摇,黄黄的粉四散而飘,细密不知归处,空气里弥漫起特殊的芳香。

晒松花比摘松花安静多了。将上山摘来的松花铺在直径三尺有余的竹匾里,太阳下,满满的一盘松花,黄黄的宛如太阳,盈盈的香气蒸腾而出。没风的日子正好,如若风劲吹,刚刚被阳光干燥过的松花就随风而飘了。母亲说,你运气好,这几天不下雨,阳光倒猛烈。我是闹着玩的,采摘来的松花并不多。

几天前,母亲剪来艾草,将水滚开焯过,去水放进冰箱,说是让我们带去,什么时候想要自制麻糍了,捏一小团出来,与蒸熟的糯米粉与粳米粉一起搅拌混合即可。这会,松花粉有了,岂不更妙?松花,是春天时马尾松雄枝抽新芽时的花骨朵,期间采集的花粉叫松花粉。松花粉的用处多多。据说,松花粉可作爽身粉用,亦是一种珍贵的高级营养食品原料。舀一小勺子入牛奶或者豆浆、蜂蜜水均可,适量长期食用还能增强体力,美容养颜,帮助睡眠,提高记忆力……这么一想,更觉得这松花粉简直是宝贝了。

漫步在春天的山林里,连呼吸都是清香的,是松花粉的味道,大概这就是春天的味道了。

# 松花漫漫

□慕雨

总第6303期 配图 方华 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn