

君子之茭

□秦钦儿

今晚,我打算郑重地向茭白道个歉,因为半个月前的武断,我写下了这样一段话:灵感偶至,清炒茭白里搁几粒枸杞,本为点缀颜色,却出奇的人味,茭白透着枸杞的丝丝清甜。本是混搭,竟成了绝配。

谁说茭白和枸杞才是绝配?和小芹菜也是,或者和小韭菜也是,和辣椒、大蒜、小葱、胡萝卜都可能是——你没试过,怎么就知道不是?今晚的芹菜炒茭白丝还未入口,夹一筷子经过鼻子底下,竟闻出一阵夜来香的香气。可见,茭白的吸附性极好,草本密度疏松,易与其他食材相融。

茭白表示很委屈,为什么要搭?一清二白,清清爽爽,我自己搭自己不行么?清清白白才是君子的本色呀!一切食材都讲究个原汁原味,茭白也不例外。清蒸或者白灼,蘸酱油,这是典型的江南吃法,在宁波人看来,一切食材皆可如此炮制,但是一定要选很嫩很嫩的那种小茭白,刚从田里割来,水灵透骨新鲜的。凉拌茭白也很清口,水里余一下,撕成条,码盐,浇一点芝麻油即可。而四川人的吃法则比较重口味,茭白切成丝,小米椒剁碎,搭配炒牛肉丝,别有一番滋味。

据说上海练塘镇每年还有专门的“茭白节”呢,方便生活在繁华都市的人们能够选购到农家最生态、最新鲜、最时令的农副产品。练塘是著名的江南水乡古镇,宁静安详,清清河犹如一条玉带,蜿蜒曲折,贯穿古镇东西。河两岸水浅处丛生着成片的野生茭白,枝繁叶茂,风中林立,形成秀美的园林湿地景观,如一幅浓郁的江南水乡画。

茭白生长在淤泥里,出落得亭亭玉立,白净柔嫩,味道甘实,无论切丝、切块、切片均可,又能与各种荤素菜肴搭配,是一种“全能”型蔬菜品种,被视为家宴佳品,更以丰富的营养价值而被誉为“水中人参”。

茭白还能当水果生吃。记得三十多年前,几个小男生被校长从课间操队伍里揪出来,站到升旗台上,因为偷了农民的茭白,在全校师生众目睽睽之下念检讨——他们在上学路上经过一片农田,其中一块田种了高笋(我们老家管“茭白”叫“高笋”,倒也形象,一节一节拔高了生长),他们三人脱了鞋下田拔高笋,剥了笋衣,小溪坑里洗洗就往嘴巴里塞,兔子嚼胡萝卜似的,够爽脆鲜甜了吧?结果被农民伯伯家的狗撵了,溅了一身的泥水,被逮到校长那里挨批,那一定成为他们童年里最难忘的记忆吧?如今同学聚会我们也要拿出来笑一番,尽管他们当中有一人研究生毕业后当上了三峡大坝的高级工程师,一个是建筑行业的小老板,另一个则当上了我们原来那所小学的校长。

在古代,茭白又名菰笋、茭笋、雕胡,茭白结的种子名茭米,又名菰米。据说,远在秦汉以前,菰是作为谷物种植的,多生长于长江湖地一带,茭米作为主食在水稻驯化之前,是江南主粮,后来稻子驯化了,人们便不让他授粉结实。茭米轧出来就像上世纪五六十年代的大米,色泽略带淡黄,是标准的米色。古代把菰米纳入五谷,合称六谷(稻、黍、稷、粱、麦、菰),一直到唐朝,菰米仍然是一种大众化的食品,在唐代,雕胡饭是招待上客的食品,据说用菰米煮饭,香味扑鼻且又软又糯,唐代诗人很多都钟情于它。如李白的“跪进雕胡饭,月光照素盘”;杜甫的“滑忆雕胡饭,香闻锦带羹”;王维的“鄜国稻苗秀,楚人菰米肥”等诗句。又有宋朝诗人许景迂的“翠叶森森剑有棱,柔条忪甚比轻冰。江湖若借秋风便,好与莼鲈伴季鹰”。诗中不仅道出了江南三大名菜——茭白、莼菜和鲈鱼,更是写出了诗人的情怀和志趣。

“结根布洲渚,垂叶满皋泽。匹彼露葵羹,可以留上客。”茭白本是生长于长江中下游最古朴的植物,谈不上有多么惊艳,却因为千百年来身受江南水乡的滋养、晨钟暮鼓的熏染、勤劳农人的抚育,可谓清秀怡人,味正品高,资质不俗,是不同凡俗的“清虚妙物”,如兰如竹,乃水中君子也。

一种普通的水生物种,引来众多文人墨客吟咏抒写,因而充满诗意。今天,我们用它各种蒸煮炒拌,花样繁多,不吃出点文化味来,都过意不去了。

何人为你剥莲蓬

□安殷

夏末,在城里地铁口的台阶上,我看到一个小贩和一担莲蓬,他坐在扁担上,等待买主来询问。城里难得见到如此新鲜的莲蓬,上面还挂着水珠,我颇为心动,但要赶路,就没买。

想起以前的莲蓬味道。我在原来的小区门口买过莲蓬,也是有人挑着担子在卖,记得是十元两个。青绿色的莲蓬,莲子密密地布在上面,像是一个个的眼睛,不能久看,否则容易眼晕。那次买来莲蓬和女儿一起品食,那年她四岁,已经喜欢自己拿、自己剥了。莲子很鲜嫩,微带清甜,莲心则略有苦味。我是整个都吃的,孩子就仔细多了。她拨开皮后,扳开肉,挑出莲心给我吃:“爸爸,你来吃莲心。”有时她挑不出来莲心,就整个吃了,还说:“爸爸,我都吃了,不太苦的。”

见此情景,不由想起辛弃疾的《清平乐·村居》中的一句:“最喜小儿无赖,溪头卧剥莲蓬。”如今这首词,女儿也已经会背诵了。这溪头卧剥莲蓬的情致,着实是人见人爱,成了千百年来童年乐事。莲蓬里的莲子,是“连子”的谐音,有“多子多孙,子孙满堂”的寓意,在民间自然大受欢迎。

我看过金农的一幅画——《荷塘忆旧图》。扬州八怪中的金农出生在杭州,这幅图中有长廊、栏杆和荷塘,荷叶和花清丽可人,有一人在凭栏赏荷。这幅画只是寻常景致,技法也不精深,但在上方题了字,读来很有深意:“荷花开了,银塘悄悄。新凉早,碧翅蜻蜓多少?六六水窗通,扇底微风。记得那人同坐,纤手剥莲蓬。”

最打动人的是“记得那人同坐,纤手剥莲蓬”。这可能是取之宋代陈克的一首词:“卧看雪儿纤手,剥莲蓬”,但转用得很巧。寻遍画面不见佳人,但“那人”却又无处不在。这双纤手是谁呢?是他的亡妻还是早夭的小女?抑或他年轻时的某位红颜知己?画这幅画时,金农已经73岁了,以上女性皆有可能。莲蓬入了诗画,其间的韵味让人浮想联翩。

记得有一年在丽水旅游,去莲都区东西岩景区的途中,我看到窗外有成片的荷塘,荷花半开或刚开,至少有几百亩,蔚为壮观。因为是众人出游,不好意思让司机停车,但心里真想去闻闻这荷香。回到宾馆后,去逛超市,看到莲子被放在非常醒目的位置,这里是莲藕的主产区。心想买不到莲蓬,买点莲子也是好的。丽水的莲子分为红皮和白皮,还有带莲心和不带莲心的区分,去掉莲心的还便宜一些。我好奇地问售货员,用工具去掉中间的莲心不是很费事吗,为何还便宜?售货员淡然地说,莲心可以入药,比莲子的价格贵得多。原来如此,我喝过莲心茶,夏天里可以去火,虽然苦,却也有一些淡淡的鲜味。我自己煮过莲子粥,腊八粥里是一定要放莲子的。也吃过莲子羹,尤其是莲子银耳羹,乃绝佳之味,可以润肺。这些莲子和莲蓬,想必也是经过村姑或是村妇之手,摘下后剥开的吧?

刚摘下的莲蓬清新可人,如果不吃,会慢慢干枯,从绿色变成墨黑色,成为书房清供,我将之放在观音像旁。几年后,拿起,感觉分量轻了很多。微晃之,莲子在孔中发出噗噗的声音。据说这种子即便是放到一千年后,照样能发芽。只是百年后,我早已不在,不知这个莲蓬会流向何方。

好物不常有,好景不常在,且行且珍惜。珍惜手中的莲蓬,珍惜愿意为你剥莲蓬的那个人。

