

田家豆熟逢蚕月

陈峰

风吹在脸上像一把小刀子，吹得脸上豁起了一层皮，短而糙，像一条条萝卜丝卧在脸上。得搽好多天的蚌壳油，脸才能恢复光滑。这该死的冬天，这么冷，而父亲偏偏选中这么冷的天，扛着锄头去田畈，种蚕豆。

那蚕豆种是从当年的鲜蚕豆里挑出来的，品相最好，晒干晒燥。用尼龙纸里三层外三层密不透风地包裹好，盛在饭篮里，高挂在屋梁上，防蛀防虫咬。哥哥可不怕，再高也防不了他，一条方凳再摆上一条小矮凳，叫我牢牢地按住凳子，不晃动。他爬上去，红着脸，颤颤巍巍地拿出一把来，跳下，吁了一口气。这蚕豆种有什么用？放进火灶里，焐一下，然后蹦出来，香气四溢，解馋呢。还能和小伙伴玩弹豆游戏，豆子睡在地上，人站着，大拇指和食指圈成O型，然后，奋力一弹，豆子飞出老远，如果碰巧撞上另一粒豆子，那就是打中了，就是赢了。这游戏可不能让大人看见，看见了，这蚕豆从哪里来，谁说得清楚。

父亲用锄头把地刨开，把蚕豆种放进孔里，再盖上泥土。那泥土就是蚕豆的棉袄，它就这么睡在地里。这么冷的天，蚕豆会发芽吗？别担心，等春风拂过山冈，春雨润过土地，那初生的芽儿就会试探着从地上冒出来，施施然，伸个懒腰。觉得这阳光的温度是友好的，那么就开始大着胆子，今天一个样，明天又是一个样，直到蚕豆花开出来，像一羽羽黑蝴蝶，多热闹呀，上下翩飞在枝叶间。不多时，枝杈间也生发出一节节的豆荚，小小的，短短的，最后长得大大的，长长的，显现出粗壮的个头。终于，在立夏前后，大人把它搬上餐桌做了主角。

彩英外婆在自家门口晒着太阳，瘪着嘴唱起“蚕豆开花黑良心，玉米开花一撮毛，芝麻开花节节高，南瓜开花金钟罩……”。蚕豆花的边缘白白的，正中镶着一圈黑，那黑像是鬼脸，看上去森然可怕。唱词中“黑良心”这三个字不友好，它讨好你，给你吃，却落得这名声，真是不厚道。好在蚕豆浑然不觉，不然它肯定生气，不再长大。

在家乡，把蚕豆叫成倭豆。相传在明朝，到了蚕豆饱满成熟的季节，倭寇趁着洋流侵犯家乡的沿海一带。百姓不堪其扰，便想了一个办法，将收获的蚕豆撒在倭寇上岛的必经之路上，用辣蓼制成的白药粉撒在路上，使蚕豆发酵腐烂。倭寇上岛踩踏后，双脚便陷进泥地里进退不得。埋伏的百姓见此冲将出来，把倭寇打得落荒而逃，蚕豆立了功，于是叫成倭豆。还有一种传说，明朝朝廷派戚继光来此抗倭。一次剿寇时，戚继光为鼓舞士气，当众宣布：“杀敌以蚕豆计数，战后以蚕豆数论功行赏。”战斗结束后，军民上缴蚕豆，戚

继光不仅给予重赏，还把那些蚕豆赏给杀倭寇的军民。那些得到重赏的军民，用线把这些蚕豆串起来，挂在胸前以示光荣。不知底细的人问挂蚕豆干什么，他自豪地回答：“这一颗颗都是倭寇的头啊！”从此以后，每逢蚕豆上市，大人们就用线穿了一大串挂在孩子的脖子上，孩子为挂的是“倭头”而感到自豪。方言中“头”与“豆”字音相似，渐渐地，人们就把蚕豆叫作“倭豆”了。

蚕豆，因为是立夏那天的必吃菜，所以也叫立夏豆。而罗汉豆，这一叫法，想必在鲁迅先生的《社戏》里已经众所周知了，家乡也这么叫。大人们常常会把刚上市的蚕豆用一根线一颗颗串起来，结成一个圆圈，焐在饭镬头。熟了，晾凉，拿出来套在小孩的脖子上，那是多么地引人注目，父母对孩子的疼爱可见一斑。那孩子，摘一颗，又摘一颗，吃得脸上眼中都是得意。那脖子上的蚕豆一颗接一颗像叠罗汉一样。

蚕豆的叫法在家乡也有来历，说是蚕豆成熟的时候，正是蚕事开始的时候，于是叫了蚕豆。清代的慈溪人严恒曾写过一首诗叫《蚕豆》，起首两句就是：“田家豆熟逢蚕月，小荚丛生竟类蚕。”不过，据《中国蔬菜名称考释》里解释，“它扁平，略呈长筒或葫芦形，状如‘老蚕’”，故称。说法略有不同，但有一点是有定论的，那就是蚕豆是西汉张骞出使西域带回来的，所以有些地方叫它胡豆。

蚕豆种起来省事，几乎不用怎么去伺候它。任它在田里，你把它种在四四方方的田里也好，种在边边角角的田角也好，从不挑肥拣瘦，深得乡人的喜欢。于是在田头畚畓，随处可见，这边有几株，那边又有几株，都长得精精神神。清代乡人孙事伦也曾写过一首《罗汉豆》，说它“倘具大慈悲，普济人间食”，对这种平凡的食物寄寓了极大的希望。

蚕豆的青春期很短暂。正值春春，是多么地飞扬跋扈，豆的顶端嵌着一枚青青的月牙儿，有人说它像嘴，也有人说它戴了顶帽子。这时候的蚕豆是可以连着皮一起吃的，嫩而不粉。鲁迅先生说，盐水煮罗汉豆最好吃。对的，最好吃的莫过于清煮，把它当闲食淡口吃。可母亲不乐意，她要把它当成一道菜，能下饭的，于是要做成一道酱，叫豆绒酱。把蚕豆从豆荚里请出来，豆荚像沙发一样，里面软绵绵的，像一片云彩，天上的云彩裹着豆子，能不好吃吗？摘掉豆的帽子，剥出豆肉，两片豆肉就成了豆绒，又青又翠。所需的食材是正上市的小笋，切成薄薄的圆圆的小圆圈；还有调味的咸齏，切成碎末。三者混入一锅，滚起即勾芡，就是一道美味的时令菜。豆绒酱只有在上市的时候才能这么吃，

过了季，就徐娘半老，那剥开的两片豆绒就成了豆板，用油氽它才服帖。油氽豆板是父亲用来下酒的。那豆绒酱浇在碗里的白米饭上，拌开来，一碗饭几乎不用费什么力气，一骨碌就吞进肚里。这时，母亲笑了，仿佛某种计划得逞了。立夏那天，鲜蚕豆是不可少的角色，做成豆绒饭，糯米加豆肉。如果有条件，再加几片咸肉，一起焖，熟透后，用铲把饭和豆绒、咸肉搅在一起。那豆绒早已没有了招架之力，一碰，就软绵绵，和糯米饭不分彼此。白色的米饭，青色的豆绒，咸肉油汪汪的，油肉透明，精肉红艳艳，这一锅饭该有多么地好吃啊。可是村里也有人没这口福，隔壁的小伙伴阿龙居然吃了新鲜蚕豆差点要了命，据说是吃太多了，或者是过敏，又是呕吐又是腹泻，撒出来的尿是酱油色的。他母亲吓得连忙讨了救护车去县城，灌肠洗胃才捡回一条命，从此以后，他家再也不让蚕豆进门了。

一个月后，蚕豆便进入了暮年。进入的暮年的标志是它的帽子由青转黄，那一轮月牙儿是黑色的，像弯弯的一条睫毛。这时候，剥掉它的壳，里面的豆肉是黄的，也有白的，吃起来是粉粉的，做成豆绒酱显然是不合时宜了，做成蚕豆煲，或葱油蚕豆，还是光光鲜鲜的一道菜。

老蚕豆晒干晒燥，收起来，平时有菜的时候，不轻易露面，来了客人，一时没了菜，它就出来救急。将蚕豆炒熟，再用开水泡一下，倒上咸齏，在饭镬头一焐，那香味透着咸香和焦香。城里的客人没吃过这道地道的土菜，连连叫好，忙问这叫什么菜。菜名也简简单单，叫咸齏蚕豆。客人学了去，如法炮制，可是他忘了炒豆这一关，便只有咸香而没有焦香。

蚕豆可以孵成倭豆芽，倭豆芽与咸齏煮，不放油，味道也美。“绿绿被头，黑黑枕头，一只手骨，伸出外头。”这是一则关于倭豆芽的谜语，绿是它的颜色，黑是它的帽子，孵成后，顶端豁开，白色的芽出来了，像一只手。倭豆芽比蚕豆大了一倍，吃起来很粉，这道菜深得牙口不好的老年人喜欢。

小孩子的牙口多好，牙齿简直是一件武器，吃起炒豆来，“咯啦啦，咯啦啦”地响着。这豆炒得纯粹极了，就干锅，什么也没有，这叫撮煞豆、石板豆，炒前炒后只是改变了颜色而已，一点也没开口。一颗豆含在嘴里盘来盘去，需把壳软化了才能咬开。如果和小砂石一起炒或放进盐里炒，那叫炒倭豆。小砂石和盐摩擦着蚕豆的表皮，痒得不可支了，才开了口，亮出白白的身体，招人喜欢。有一回，村里放露天电影，哥哥和我装了一口袋的炒倭豆。黑暗中，吃了一颗又一颗，捂着嘴，不让人看到也不让人听到。要是让小伙伴们看到或听到，向你索要几颗，能不同意吗？吃着吃着，感觉肚子里有一股气要冲出来，憋不住了，不好，要放屁了。幸亏电影场人多又吵，没人知道是谁放了屁。正在暗中庆幸，一股臭气在空气中扬开来，好些人捏着鼻子，头转来转去寻找臭气的源头。哥哥用眼神问我，是不是我放的屁。我红着脸，眼神是怯怯的。突然，小伙伴阿三拉着我的衣服说：“她一直偷偷在吃放屁豆。”众人的眼睛都盯着我，真让人丧气。哥哥站起来，跟阿三辩解：“屁乃肚中之气，哪有不放之理？”大人们用手扇扇空气，呸呸几下，继续看电影。

村中的一方小池塘，结了一层薄薄的冰，冬日的阳光下，它成了金色的池塘。小伙伴们低头寻找小石子，向池塘里掷去，看着它滑向远处。我从衣袋里，摸出一颗炒倭豆，头高高仰起，嘴巴张得老大，豆子直直地落进嘴里，“咯嘣”一声，“咯嘣”又一声。

