

红人堂·壹壹

茭白：餐桌上的

# 白月光

“自古逢秋悲寂寥，我言秋日胜春朝”。秋天带给人的感觉是复杂的，有丰收之喜，也有摇落之悲；有充盈，也有萧条。所以自古以来文人逢秋之际也多悲欣交集，不一而同，大约唯有应季的佳肴能让这帮人达成共识。

对于吃，中国人是最有发言权的，我们不仅追求吃，还要吃出文化，吃出格调，吃出哲学。中国人讲天人合一，也讲身土不二，意思是身体和土地合二为一，出生长大的地方生长出的东西最适合自己的体质，说白了就是一方水土养一方人。

对应季而食的宁波人来说，秋天的茭白，到了一年中味道最好的时候，错过了这个时节，要等到来年的暮春，才能尝到如此的鲜味。因此，这个时节的餐桌上，三天两头都有茭白的身影。

茭白，其名如形，清清白白，淡然如水，君子之食也。它有着普通的外表，并不爱张扬，密密的长叶飘扬在田间地头，自顾自地生长。只有一层层剥开表皮，才能发现它不为人知的美。我愿称它为秋日餐桌上的白月光——只因为它有个很好听的名字，会让人联想到月光，也蕴藏鲜美。

人海浮沉中，文化吃货，最为销魂。清代就有一枚文化吃货——袁枚，在其美食要著《随园食单》中曰：“茭白炒肉，炒鸡俱可。切整段，酱醋姜之，尤佳。煨肉亦佳。须切片，以寸为度。”时至今日，这道做法简单、味道鲜美的茭白炒肉已经成了江南人餐桌上的家常菜。

其实，无论是切片切丝还是滚刀块，小炒油焖还是炖汤，茭白都是鲜甜甘美的妙物。经过几番实践，我发现，如果把肉换成香菇，再加入虾米、蚝油，和茭白一起下锅炒，明明没有肉，却可以吃出肉的口感和香味。

在来宁波之前，我对茭白一无所知。第一次吃的时候，这似

肉非肉、似菇非菇的绵软口感，清爽而不油腻，真是妙不可言，恍惚间有“不知何处是他乡”的错觉。

后来才发现，原来茭白就是古诗词中常出现的“菰”。我们今天食用的茭白，其实是被黑粉菌侵入后膨大的菰的茎，未被感染的菰秋天会结出黑色的菰米，古人称为雕胡米，位列“六谷”之一，唐代乡野之人多有食用。

南宋美食家林洪在《山家清供》中记载：“雕菰叶似芦，其米黑，曝干舂洗，造饭既香而滑。”不过因为产量太低，宋代以后逐渐式微。从菰的角度而言，病态的变得寻常，常态的反而稀有，也是有意思。

茭白和秋天是最配的，一半来自滋味，另一半来自韵味。说到这里，就绕不开南宋词坛婉约派的集大成者吴文英——一位来自宁波的词人，他的《踏莎行》中有两句“隔江人在雨声中，晚风菰叶生秋怨”被誉为千古名句，词人通过晚风、菰叶、雨声孕育出隔江相望、隔水相寻的意象，迷离悠远，似梦非梦，就连最不喜欢梦窗词的王国维也对这两句大加赞赏，因此四库提要评价：“词家之有文英，亦如诗家之有李商隐。”

也难怪水乡同里的退思园中有“菰雨生凉轩”一景，凉风生菰叶，细雨落平波，不仅野趣横生，也有天然降温之功效。菰叶，也因此有萧瑟之气，成为代表秋天的字符。

一百个秋天的文案，也抵不过餐桌上的一盘茭白。作为秋季江南的时令蔬菜，茭白带来的味觉享受和文化积淀，不仅在举箸的高低之间源远流长，也在食客的思绪万千之中徘徊游荡，才入口腹，却上心头。

眼见秋风又起，怎能没有“菰鲈之思”呢？



扫描二维码  
阅读全文



## 推荐榜



### 三耳秀才

十月小阳春，霜降碧天静



摄影：陈黎明



### 何良京

“脚生在头里”，您可能不知道的乌贼“秘辛”



### 大山雀

超甜爆浆，“桑葚的表亲”你见过吗？



### 虞燕

“好一朵茉莉花……”



### 草莓

玄关设计好，客人到访无烦恼

红人堂·庸星

## “生姆娘”的长面

宁波至今保留着生姆娘吃长面的习俗。“生姆娘”是本地叫法，称作产妇则更直白些。刚生产完的女人，身体虚弱，食物营养吸收需慢慢恢复。吃长面容易消化，可增食欲。

以前，生姆娘每天必吃此面，一个月子里要吃掉几十斤长面，这对于惯吃生猛海鲜、川味火锅的现代年轻女性来说，简直是受罪。但若家里有老人在，象征性地吃一回两回长面是必须的。

至于有亲戚朋友赶来探“月子”，主人家也一定会盛上一大碗热腾腾的糖水鸡蛋长面，让客人吃了才肯放她回去。小孩子满月后，还会将长面一碗碗盛好，提着桶盘，挨家挨户去分送，是很闹猛的。

煮长面也有讲究，先将面放在滚水中煮开，然后用冷水冲洗待用，这个过程叫“拔汤”，拔汤的作用是去掉长面内的盐分，再将桂圆、鸡蛋煮熟，放黄糖与长面一起烧开。

至于长面的产地，宁波乡下是都会有的，但尤以宁海、三门那边为好。宁海人干脆将长面叫作“垂面”，其细如丝，其白如玉，若让文人描述，则千丝万缕都是乡愁了。

据说，制作长面对气温要求严苛，每年深秋到次年暮春，做长面只在不到半年的时间里，那时，凛冽而干燥的北风，能迅速又不动声色地带走水分，确保长面的质量。做长面的原料只有面粉和盐，虽工艺简单，但工序却不简单，揉面、和面、醒面、抻面、出面、开面、晒面、收面……每个步骤都能觅见前人积攒的精湛技巧。

我与长面的情结由来已久，两个姐姐都在自己家里过“月子”，眼看着母亲忙里忙外，煮出一碗碗长面。

此后“清静”了几十年，忽是家里又要添丁了，儿媳十月怀胎，即将迎来新生命。我问宁海的朋友，现在是否有做手工长面的。幸是有个“宁海小桐美食记”好友，她那边还联系着做长面的“师太”。她说，做长面有风向、温度、阳光等诸多讲究，立冬前后做面最合适，现在市面上很多在售的都是机器做的，不正宗，不地道。而这些天又气温太高，村里只有一位“师太”吃得落做，重阳节前赶了几斤，这就给你寄去。

听这话，记忆涌起，温情脉脉，如丝如缕，瞬间漫过心间。



## 作者简介

李元甲，笔名壹壹，现居宁波，长期从事文案、文字工作。热爱文学、哲学、摄影、行走。参与创作的文化创新项目多次获全国、省、市大奖。