

咏物志

西葫芦

王东超

上周天去超市,买完水果顺便去蔬菜区逛逛。一堆西葫芦旁边,摆着几个很萌很萌的瓜,有手掌大小,绿白色,圆形,中间鼓四周扁,果缘有棱齿,看上去就像科幻电影里的飞碟,旁边的标签上也标明是飞碟瓜。看到它,让我想起《长江七号》里的七仔,这玩意儿能吃吗?怎么吃?生啃?

回家上网查“度娘”,这飞碟瓜竟然也是一种西葫芦,网友称“飞碟西葫芦”,怪不得超市摆在西葫芦旁边,一家人就得整整齐齐。飞碟西葫芦是葫芦科南瓜属美洲南瓜的一个变种,果实为扁圆形瓠果,腹背隆起呈碟边状,果面呈淡黄色、白色或绿色,因外形酷似飞碟,故名。飞碟西葫芦可切片清炒或以鸡蛋、肉片炒食,亦可切段蘸酱生食,口味清淡,原来真的可以生啃!

南瓜属作物的多样性在植物界是不多见的,种质资源十分丰富,这就造成了其分类也异常混乱。我国南瓜属作物主要分中国南瓜(代表为密本南瓜、磨盘南瓜、牛腿南瓜)、印度南瓜(又名笋瓜,代表为贝贝南瓜和板栗南瓜)、美洲南瓜(代表为西葫芦)三个栽培种。一般狭义上的南瓜专指中国南瓜,广义上的南瓜则是指南瓜属作物,即南瓜、笋瓜和西葫芦,所以说西葫芦是南瓜是没有问题的。西葫芦是南瓜属的模式种,也就是说,在一众瓜兄瓜弟中,西葫芦才是老大。

西葫芦所代表的美洲南瓜,是叶片

白斑较少,果柄五棱形的一个栽培种。区分西葫芦和南瓜、笋瓜的方法比较简单:瓜蒂有清晰的五道棱线,与果实相连处无明显膨大的是西葫芦;棱线不是特别明显,与果实相连处呈五角星状膨大的就是南瓜;瓜蒂无棱,呈圆柱形,与果实相连处无明显膨大的是笋瓜。中国南瓜果实顶部在花被痕内凹,西葫芦的是一个略微鼓出的圆形,笋瓜的最为收敛,是个小圆点。

西葫芦的原产地是北美洲西南部和墨西哥西北部。欧洲探险家发现美洲印第安人把菜豆、西葫芦、玉米间作套种,称作“三姐妹作物”。菜豆固定土壤中的氮元素,玉米提供天然的格架,西葫芦保持土壤的湿润,抑制杂草生长。后西葫芦传入欧洲,清代从欧洲引入中国。“瓜瓜三兄弟”中,南瓜是明嘉靖年间引入的,在中国繁衍最久,故称“中国南瓜”。笋瓜是明清时从印度引进的,故称“印度南瓜”。西葫芦传入最晚。清吴其濬《植物名实图考》卷六“水壶卢”条:“水壶卢,山西、直隶皆有之,大体类南瓜而叶多花杈,花则无异。瓜有青、花、白数种,早种速成,肉缕多汁,而农圃不广植。盖烹以豢腴,则得味外味,而煮以蔬盐,则如水济水,膏粱者爽口之饕,乃菜色者净肠之草也。”“壶卢”即葫芦,称之为“水壶卢”是形容其肉嫩多汁,此描述指的应是西葫芦,或可证明最迟 19 世纪中叶,西葫芦即已在我国种植。

触到北方的角瓜和南方的搅瓜的叫法,黄县人喜欢“时洋兴”,也想这么叫,但黄县话里“角”读如甲,如羊角、丧门角;又读如撇,如一角花生、豆角。没有 jiǎo 这个读音,又不太明白“搅瓜”“茭瓜”的具体含义,所以就稀里糊涂写作“茭瓜”了。

西葫芦的吃法以炒食和作馅为主。齐如山《华北的农村》:“瓜长圆形,长约一尺上下,圆径约六七寸,落花后长至拳大便可食,可以吃到秋后。嫩时绿色,老后便发黑,味颇清淡,与小嫩北瓜,没什么大分别。结果很多,随摘随吃,大多数都是用以作馅,加肉固好,加虾皮亦不错,卤熬都可,北平尤喜食此。”

西葫芦还有一种吃法,擦成细丝,掺到面糊里,调好味放铛上摊薄煎熟,吃时可蘸蒜泥,北京人称“糊塌子”。这和黄县人淋鸡蛋饼儿差不多,不过鸡蛋饼儿一般只放葱花,有时放切碎的韭菜,如果放上西葫芦丝儿,增加蔬菜的摄入,想来应该不错。

在农业生产中,西葫芦还有一个用途,就是用作砧木嫁接西瓜。西瓜容易感染枯萎病等土传疾病,嫁接到西葫芦上的西瓜抗病性好,产量高,不过品质会有所下降:皮略变厚,糖度会略微降低。

秋风起 螃蟹肥

鲁从娟

秋风起,螃蟹肥,又到一年吃蟹时。

对于螃蟹,我一般都是蒸着吃,简单省劲,还能保留螃蟹最本真的鲜美味道。一揭盖子,里面满满实实都是蟹肉和蟹黄,那个鲜香啊!小花盖螃蟹顶盖肥,我会把它一切两开,放点调料炒着吃,别有一番滋味。除了这两种,基本上就没有其他花样做法了。总觉得螃蟹如此鲜美之物,无需过多烹饪。

《红楼梦》第八十三回里的那场盛大的蟹宴中,对螃蟹的做法也是简单的清蒸,但食蟹的地点与意境别有情致。螃蟹宴设在藕香榭,很是绝妙。藕香榭建在水中,“四面有窗,左右有回廊,亦是跨水接岸,后面又有曲折竹桥”。坐在里面,既能望见“河里的水又清,满眼的荷叶蓬蓬”,又能闻见岸边桂花的甜香。螃蟹宴尚未开始,宝玉、宝钗、黛玉等人已先到达,在榭中观赏美景。只见“池中莲藕新残相间,红绿离披”,一阵秋风吹过,荷叶沙沙作响,桂花簌簌落下,漂在水里,落在桌旁,画面美到极致。

接下来,便是“食蟹”与“赋诗”的环节,待酒过三巡,蟹过五味,史湘云提议,搞一场以螃蟹为主题的同题诗会。林黛玉才思敏捷,张口便吟出“铁甲戈死未忘,堆盘色相喜先尝。蟹封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香”。寥寥几句,将蟹子的形态与滋味描述得生动传神。宝钗作诗:“桂霏桐阴坐举觞,长安涎口盼重阳。眼前道路无经纬,皮里春秋空黑黄。”宝玉也凑趣一首:“持螯更喜桂阴凉,泼醋搗姜兴欲狂……”赏着桂花,吃着螃蟹,就着姜醋,宝玉虽不及黛玉和宝钗的才情,但诗里透着食蟹时的酣畅淋漓。

螃蟹宴中有这样一幕,待夫人、小姐就坐之后,凤姐站在贾母跟前剥蟹肉,剥好后把蟹肉让给薛姨妈。薛姨妈却道:“我自己掰着吃香甜,不用人让。”可见,吃螃蟹必须得自己动手,像嗑瓜子似的,边剥边吃才有滋味。如果吃别人剥好的蟹肉,就少了吃蟹的乐趣。

自古以来,食蟹就是一件有讲究的雅事。早在明代,能工巧匠即创制出一套精巧的食蟹工具“蟹八件”。据美食指南《考吃》记载,明代初创的食蟹工具有锤、镊、钳、铲、匙、叉、刮、针 8 种,翻译成现代汉语就是腰圆锤、小方桌、镊子、长柄斧、调羹、长柄叉、刮片、针。使用“蟹八件”吃螃蟹,不仅使食用过程更加优雅和便捷,而且也是一种

对美食的尊重和享受。据说,使用“蟹八件”将一只螃蟹吃得干干净净,吃完的螃蟹壳与螃蟹腿,居然还可以拼成一只完整的螃蟹。

袁枚在《随园食单》里写了四道螃蟹菜,有两种螃蟹的做法他非常推崇,一种是整只煮,另一种把螃蟹煮熟后拆下蟹肉、蟹黄再做菜。可以用蟹肉蟹黄搭配原汤做羹。袁枚认为,做蟹羹越简单越好,切忌加鸡汤、鸭舌、鱼翅等,这是“徒夺其味而惹其腥”。对于这样做的厨师被他批为“俗厨”“恶劣极矣”。剥取出来的蟹肉和蟹黄,一起炒了便是“炒蟹粉”。袁枚对炒蟹粉的讲究就是要“及时”,即现剥现炒,超过四个小时,蟹肉会因水分流失而变干,失去本来风味。这两种做法都追求简单,同时又能保留螃蟹本来的味道。

袁枚笔下的腌蟹,与烟台的生腌螃蟹如出一辙。其中最复杂、也最令他赞赏的是那道“剥壳蒸蟹”。”这道菜之所以吸引袁枚,除了好吃外,还因为充满创意,袁枚用“有新色”“颇奇”来称赞之。将五六只螃蟹煮熟后剥壳取出蟹肉和蟹黄,再把蟹肉和蟹黄放回蟹壳里,打一个鸡蛋进去,再加点南瓜泥,搅拌后蒸熟。上桌时每只蟹除了蟹脚都是完整的,制作过程的确新奇。杨兰坡之所以往蟹肉里加南瓜泥,因拆肉后蟹黄不足,而同色的南瓜泥可以假乱真。这也是令袁枚拍案叫绝的原因。杨兰坡也是一位美食家,家里厨师厨艺更是了得,这就与袁枚对上了脾气,《随园食单》里记录了不少杨兰坡明府的美食。

螃蟹是市井平民喜欢的食物,也是文人墨客诗行里的美食。张岱在《陶庵梦忆》中写道:“掀其壳,膏腻堆积,如玉脂珀屑,团结不散,甘腴虽八珍不及。”陆游爱啖螃蟹,写道:“蟹肥暂辍馋涎堕,酒绿初倾老眼明。”东晋郎毕卓曾说:“一手持蟹螯,一手持酒杯,拍浮酒池中,便足了一生。”苏东坡也常以诗换蟹:“堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团(螃蟹,古称尖团)。”

金秋时节蟹肥时,我们的餐桌怎么少得了肥美的大螃蟹?虽然咱没有“藕香榭”的妙景,也没时间做出拍案叫绝的“剥壳蒸蟹”,但我们擅长的就是“蒸”。一掀锅,醉人的鲜味猛烈扑鼻。吹着热气抄起一个大螃蟹,揭开它的“红盖头”,趁着热气一口咬下去,蟹的鲜香在口中瞬间蔓延开来,那是一种“人间值得”的舒爽感。