

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。中国南瓜果实顶部的花被痕内凹，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，肉嫩多汁，而农圃不广植。盖烹以蒙腴，则得味外味，而煮以蔬盐，则如水济水，膏梁者爽口之鲭，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。

西葫芦为一年生蔓生草本，有长蔓型的，飞碟瓜就属于这种。经过人工多年培育，西葫芦果实形态的多样性属蔬菜之最，除常见的棒状，还有长颈瓶状、球形、碟形、扇贝形等，颜色有白色、黄色、橙色、浅绿、墨绿，可以用“千奇百怪、五彩缤纷”来形容。

北方有些地方称西葫芦为“角瓜”。这是因为西葫芦的表面不是圆滑的，而是略微有些棱角，可能是这个原因才以“角”名之吧。西葫芦有一个品种叫“金丝瓜”，又叫“面条瓜”，即《植物名实图考》所载的“搅丝瓜”：“花叶如南瓜，瓜长尺余，色黄，瓢亦淡黄，自然成丝，宛如刀切。以箸搅取，油盐调食，味似撇蓝。”这种瓜嫩时和普通西葫芦吃法一样，待老熟后，上锅蒸煮，然后切开用筷子搅动，就可以得到面条一样的丝状结构，挑出来可以拌凉菜吃。现代人喜欢炒作，称之为“鱼翅瓜”，品种名一般称为“搅瓜”。

在我小时候，人们把西葫芦叫“西葫芦儿”，而且“芦儿”读如“楼儿”。后来黄城周边的人跟西葫芦叫“茭瓜”，似乎“西葫芦儿”这个叫法太老土，“茭瓜”显得洋气一些。但写作“茭瓜”显然是不对的。或因为黄县人走南闯北，接

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：“桂霭桐阴坐举觞，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，泼醋擂姜兴欲狂……”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、镦、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：“蟹肥暂擘馋涎堕，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。