

胶东风物

老黄县那些瓜

王东超

瓜为蔓生植物,种类很多,主要出自葫芦科,但也有一些其他科的草本甚至木本植物的果实也以“瓜”名之。中国古代本土产的瓜种类有限,且可食

用者甚少,主要有甜瓜、瓠、冬瓜等几种。如今餐桌上琳琅满目的瓜类大多源自全球各地的引种。古籍中如果不加以特别说明,所说之瓜即为甜瓜或其变

种稍瓜,如《诗·豳风·七月》:“七月食瓜,八月断壶。”“瓜”即甜瓜;“壶”即瓠,指葫芦。

老黄县人提到水果会说“瓜果梨桃”,这是对水果的总

称。上世纪90年代,黄县最有代表性的地方饮料名叫“瓜果液”。这说明黄县地界的瓜类资源还是比较丰富的,下面就大致梳理一下。

四

丝瓜为葫芦科丝瓜属植物,原产印度尼西亚,大约宋代传入中国,宋人有多首吟咏丝瓜的诗,如杜北山《咏丝瓜》:“寂寥篱户入泉声,不见山容亦自清。数日雨晴秋草长,丝瓜沿上瓦墙生。”南方各地栽培较多。《本草纲目·菜部》“丝瓜”条:“此瓜老则筋丝罗织,故有丝罗之名。”因是天然生成,故又称“天罗”。油条擘开后,内里蜂窝相连的样子与丝瓜络有些相似,所以浙江有些地方给油条叫“天罗丝”。丝瓜之得名亦与此有关。

印象中,我家种丝瓜在上世纪80年代中后期,那时候结的丝瓜,都是一任它长到老熟,晒干后取里面的丝瓜瓤儿(学名丝瓜络)用来刷锅洗碗。后来才知道嫩丝瓜可以吃,用来炒鸡蛋或做汤,味道很鲜。丝瓜络及全草可入药,性微寒、味苦微甘,功能祛风湿、通经络,主治胸肋疼痛、筋脉痠痛、乳痈肿痛等症。如今丝瓜络的用途得到进一步开发,其独特的网状结构吸水性和透气性良好,可以用来做鞋垫、汽车垫、床垫等,洗澡时也可用来搓澡,自然又环保。

苦瓜为葫芦科苦瓜属植物,原产印度尼西亚,南宋时始有记载。《五灯会元》卷十四:“僧问:‘如何是默默相应底事?’师曰:‘哑子吃苦瓜。’”其果实表面纵有大小不平的瘤状突起,骤看起来微似荔枝壳,因又名“锦荔枝”“癞葡萄”。和丝瓜一样,苦瓜也是南方多有种植。我是上世纪90年代初才在一位老者的小院里见到苦瓜,果实是纺锤形,一掌可握,多瘤皱,像个小手雷。现在市场上卖的长长的苦瓜是改良后的品种,作夏蔬有清热祛暑、降血糖的功效。直到今天,南方人吃苦瓜仍较普遍。

佛手瓜为葫芦科佛手瓜属植物,原产墨西哥及西印度群岛,多在冬季温暖的地方栽培。黄县地界见到佛手瓜,应在上世纪90年代以后。说叫佛手瓜,看着倒有点像葫芦梨,不过其果面上有五条不规则浅纵沟,形似佛手,故得名。这里说的“佛手”又名“佛手柑”,是芸香科柑橘属香橼的变种,果在发育中成为多个手指状肉条,佛手瓜很像手指闭合的佛手,故此得名。还真有些不良商贩以佛手瓜干燥果实的切片冒充佛手入药,一般人还真是不好区分。

木瓜为蔷薇科木瓜属植物,其果实称“光皮木瓜”,同属的贴梗海棠的果实称为“皱皮木瓜”,黄县人统称之为“木瓜”。其名字即已显露出其为灌木或小乔木,

甜瓜为葫芦科甜瓜属植物,是我国最早当作果品的瓜类,《诗经》中多次写到它。马王堆发掘出的女尸辛追夫人胃中就曾发现有甜瓜种子。

甜瓜是我小时候最喜欢的瓜类,因为它不仅甜,还有一股浓郁的甜蜜的香气,所以古人又称之为“香瓜”。过去黄县地界常种的甜瓜有“黄杠儿”,熟后上面有一道道黄色的杠儿;有“一窝猴儿”,结的瓜比较多,瓜熟蒂落,滚得满哪儿都是。我最喜欢的是“虎皮脆”,皮薄酥脆,果肉黄绿色,细嫩多汁,香气也比较浓郁。直到现在,遇到“虎皮脆”我是一定要买来尝尝的。只是“虎皮脆”作为老品种,现在种得已经很少了。前些天逛超市,看到有一种“八里香”甜瓜,样子像过去的老甜瓜,买

来尝了一下,却没有“虎皮脆”的那种酥脆感。后来引种的一种甜瓜叫甜宝,皮很光滑坚韧,耐储运,甜度也比较高,果肉有些硬。

还有一种不甜的叫“面瓜”,个头也比较大,像个小瓷罐,熟透了很香,瓜肉纤维少,面而柔软,黄县话叫“老面兜儿”。形容一个人性格软弱,没有一点火气,会说“你真是一个老面兜儿”。老面兜儿直接吃并不好吃,不甜,还噎人(好处是很有饱腹感,吃了可以顶饥)。如果用小勺把肉擦出来放在碗里,加一点糖,再放井里“拔”(《红楼梦》第三十一回曾用“湃”字,晴雯把果子“湃在水晶缸里”)一下,那在溽热的夏天,简直是一种无上的享受。

甜瓜的种子多而又难以

消化,所以路边堆沤的土肥或施过土肥的玉米地里经常会长出野甜瓜,可能是因为家花不如野花香的缘故吧,小时候觉得野甜瓜更好吃。

稍瓜是甜瓜的变种,属侧蔓结果类型,瓜结稍上,故名,又名“越瓜”。《本草纲目》“越瓜”条:“越瓜以地名也,俗名稍瓜,南人呼为菜瓜。”稍瓜不是不能生吃,解渴还是可以的,但是它甜不如甜瓜,鲜不如黄瓜,就有点尴尬。它主要是用来腌渍的,从《诗经》时代一直腌到现在。北京六必居的酱瓜、河北馆陶的酱包瓜,都是用一种叫“八道眉”的稍瓜做的。《红楼梦》第四十九回提及的“野鸡瓜齑”也是用稍瓜做的。胶东每每有人将腌萝卜写作“瓜齑”,我是坚决反对的,二者不是一种原料,就像

酱黄瓜不能叫酱瓜一个道理。

黄县话“稍”“臊”同音,稍瓜吃起来有点臊唧唧的,所以卖稍瓜的人不敢吆喝稍瓜,怕引起不好的联想,都是吆喝“脆瓜”或是“酥瓜”,以体现其酥脆的特点。《醒世姻缘传》第一回:“众人看了这个光景,‘稍瓜打驴——不免去了半截’。”

秋天的花生地、地瓜地和玉米地里有时会发现一种小瓜,和甜瓜很像,只是植株纤细,果实也长得很迷你,顶多乒乓球大小,隐约有类似甜瓜香味儿的这种小瓜。我当初还以为它是野生的营养不良的小甜瓜呢,咬一口才发现上当了,又苦又酸。原来它也是甜瓜的变种,叫“马泡瓜”,也叫“小马泡”。成熟“小马泡”越揉越软,手感很好。咬开吸其汁液,仍有酸味,但会有回甜。

冬瓜是葫芦科冬瓜属植物,经霜后皮上白如粉涂,因其冬熟,故名。贾思勰《齐民要术》称为大瓜,以别于古已有之的甜瓜(小瓜)。冬瓜的果实为长圆柱形,个头挺大,有十几二十斤。如果谁的头长圆而胖,会被讥称为“长嘞跟个冬瓜样儿嘞”。

买个冬瓜回去一家人好几顿都吃不完,冬瓜的一个变种——“节瓜”,就受到了欢迎,超市里常可以看到卖节瓜的。节瓜因每节只生一瓜而得名,瓜圆筒形,比黄瓜略长而粗,表面密披粗硬毛,故又称“毛瓜”,肉质较冬瓜坚脆,较冬瓜早熟。

葫芦瓜为葫芦科葫芦属

植物。《本草纲目·菜部》“壶卢”条:“后世以长如越瓜首尾如一者为瓠,音护。”“瓠”即葫芦瓜,又称“瓠子”,果实粗细匀称而呈圆柱状,直或稍弓曲,长可近一米,果皮绿白色,果肉白色,嫩时可作蔬菜。黄县人因其叶与花与葫芦相近,果食可食,故称之为“葫芦瓜”。

我家院子里当初种了一棵,根本就吃不完——当然,味道也有点儿难吃。“悬瓠”即为长柄葫芦。“壶”为瓢葫芦,成熟后锯开可作瓢的。“蒲芦”即亚腰葫芦,可作药葫芦,也可作酒葫芦。葫芦瓜(瓠)、小葫芦(可作儿童玩具)及瓢葫芦为其变种。

栝楼是葫芦科栝楼属多

年生草质藤本植物,也写作“瓜蒌”,黄县人以其果实形如牛蛋而称之为“蛋瓜”。其果实、种子和果皮均可入药,有清热化痰、润肺止咳、滑肠的功效。我们村的赤脚医生上山采药时,经常会采一些蛋瓜回来。后来,村里一户人家从山上挖了些,种在院子里,秋天收获生蛋瓜,一嘟噜一串地挂在门框两边。我印象比较深刻的是蛋瓜开花的时候,白色花瓣,边缘具丝状流苏,还像烫了头一样勾勾丫丫的,看上去如梦似幻。蛋瓜的栽培种叫“吊瓜”,个头比蛋瓜大得多,是专门用来取子儿的。吊瓜子具有较高的保健价值和营养价值,很多年前我在南

方吃过炒制的吊瓜子,那时葵花籽八九元钱一斤,吊瓜子已卖到二十多元。

我们村有一户人家,不知从哪儿操持的瓜种,开出花来和蛋瓜一模一样,长出的瓜却细而长,末端扭曲或弯曲,像一条条蛇挂在那里,如果冷不丁闯进院子里,说不定会吓得尖叫起来。后来才知道这叫“蛇瓜”,是栝楼属的栽培种,有人称之为“长栝楼”。也称“印度丝瓜”,因为它原产于印度。其嫩瓜表皮灰白色,并有深绿、浅绿相间的条斑。生瓜有一种轻微的鱼腥臭味,煮熟后有一股特殊的清香味道,微甜。嫩瓜可切片素炒,也可与肉炒或做汤,清香可口,别具风味。

黄瓜原名“胡瓜”。《本草纲目·菜部》“胡瓜”条:“(陈)藏器曰:‘北人避石勒讳,改呼黄瓜,至今因之。’时珍曰:‘张骞使西域得种,故名胡瓜。按杜宝《拾遗记》云:隋大业四年避讳,改胡瓜为黄瓜。与陈氏之说微异。’”

黄瓜起源于印度,其传入中国有两条路线。

一路是张骞经由丝绸之路带入中国的北方地区,并经过多年改良,形成华北型黄瓜。其果实细长,呈棍棒形,刺瘤密,棱沟较深,故又称“密刺黄瓜”,如新泰密刺、山东密刺等。黄县也曾种过一段时间的密刺黄瓜,黑绿一长条,“刷把溜直”,个头大,产量

高,就是水唧唧的,不合黄县人的口味,所以很快就消失不见。现在江南一带吃的黄瓜多是这种。

另一路从海路传入华南,成为现在的华南型黄瓜,果实短,光皮,形如棒槌,属于棒槌瓜类型。胶东半岛普遍分布着华南型黄瓜,这可能与海上交流有关。黄县过去有地方品种苇花黄瓜和秋黄瓜,即属于棒槌瓜类型。海阳白黄瓜,又称“白玉黄瓜”,也属于棒槌瓜类型。另有线瓜类型的黄瓜,瘤小或无,刺稀,各地根据其瓜条细长的特性起名字。好的线瓜类型的黄瓜瓢是黄绿色的,放几天也不糠,只是失了水分,瓜体变得柔韧。

黄县人过去只把黄瓜分成两种:架儿黄瓜和地黄瓜。这是按照种植方式来区分的。地黄瓜之所以不上架,可能是因为它的蔓比较短吧。黄县人都说地黄瓜更鲜,这可能与地黄瓜的播种时间有关,地黄瓜种得要晚一些,而黄瓜、韭菜“两头鲜”。老黄瓜多用来留种,无法生食,但如果削去外皮掏出种,切片炒或烧汤也不错,老黄瓜炒肉片或老黄瓜汤是黄县人中意的夏末美食。

西瓜为葫芦科西瓜属植物,是夏天最大众化的消暑水果,汁多味甜,可消热解渴。《广群芳谱》:“旧传种来自西域,故名西瓜。”原产热带非洲