

饮食

蚕老蚕豆鲜

□ 厉勇

谷雨后来菜店买菜，一眼就看到了一筐筐的蚕豆和豌豆，碧绿的外壳，饱满，鲜嫩。价格牌上写着，蚕豆十元三斤。久居城市的我恍然意识到，又到了乡下蚕老妇女忙的时节。

蚕豆为啥以蚕命名，是因为它的豆荚和老蚕相似，明代李时珍曾说：“豆荚状如老蚕，故名蚕豆。”同时，食用蚕豆时正好是老蚕吐丝作茧的农忙时节。蚕豆生长和蚕长大的时期如此严丝合缝，简直是天作之合。因此，即便现在知道蚕豆还有其他名字，如胡豆、佛豆等，身在江南的我一直以来都只称它为“蚕豆”。

立夏尝新，尝的第一个刚“上市”的时令蔬菜即是蚕豆。乡下母亲知道我喜欢吃蚕豆，有几年还特意为我在地里种了几行，等我回家烧给我吃。这蚕豆吧，特别能结豆荚，只要随便在田间地头、犄角旮旯栽几行，吃都来不及。从小在江南长大，发现老人家特别喜欢跟着时节尝鲜。春天刚开始尝的是春笋，春天结束时尝的是蚕豆，春天的头和尾不吃春笋、蚕豆，那这样的春天似乎就不完整。与生俱来的习惯，加上母亲从小到大的投喂，让我特别喜欢这两种食材。春天因为有了笋和蚕豆，鲜美了一季。

在城里，若是看见菜摊上有蚕豆的身影，我也会第一时间买来尝，刚上市的蚕豆稍微贵点，四五块钱一斤，到后来越来越便宜，十元三斤，五元两斤。花上十元，自己一颗一颗把蚕豆剥出来，满满的一盘，下锅随便一煮，立即散发出蚕豆独有的清香，和母亲一样，出锅前放点葱花点缀，香气四溢的蚕豆就可以食用了。那味道，仿佛是夏天将来的味道，绵长而醇厚，糯软而香甜，饱满多汁，让我食欲大开，连皮也一并吃下去，特别下饭，特别满足。

鲁迅在《社戏》中写到了摘蚕豆吃的情节：“他于是往来地摸了一回，直起身来说道，‘偷我们的罢，我们的大得多呢。’一声答应，大家便散开在阿发家的豆田里，各摘了一大捧，抛入船舱中。”

“吃完豆，又开船，一面洗器具，豆荚豆壳全抛在河水里，什么痕迹也没有了。”

最后他在结尾感叹：“真的，一直到现在，我实在再没有吃到那夜似的好豆，——也不再看到那夜似的好戏了。”

“那夜似的好豆”永远留在了鲁迅的童年记忆里。而我童年时，也在蚕豆荚刚刚鼓起来的时候，禁不起蚕豆的诱惑，和同伴一起偷偷摘别人家的蚕豆

吃。剥开刚刚鼓起来的蚕豆荚，里面只有小小的一粒，还没有完全成熟，味道是清甜中带着一丝涩味，我们一边吃，一边满足地笑着。这样的味道，也永远留在了儿时的美好记忆里。

蚕豆烹饪方式多样，可炒、拌、烩、炖、煲。餐厅里的蚕豆煲，热气腾腾的，吃着香软可口。还有浙江菜中的“火腿蚕豆”，利用早熟的嫩蚕豆，同金华火腿同烹，红绿相间，鲜上加鲜，清香味醇。

蚕豆老得快，到后面就老得吃不动了，一颗颗硬得跟石头一样。聪明的食客又把老蚕豆炒制成了兰花豆，依然带着独特的香味，松脆中带点麻辣，是下酒好菜，也是我喜爱的小零嘴。

春笋像一声惊雷，破土而出带来春天的问候，让沉寂了一冬的餐桌有了鲜美的时令山珍。蚕豆像一束绿光里走来的妇人，她且行且道着珍惜，在忙碌的农忙间隙，一碗新鲜蚕豆让忙碌而带着疲惫的家人食指大动，让他们比平时多吃一碗饭，浑身也就又蓄满了力量。尝鲜二字，是春天里江南人时常挂在嘴边的词，道尽了他们对春天新鲜食材的喜爱。春天的鲜美食材到了蚕豆季，就完美落幕了。

蚕老枇杷黄，蚕老蚕豆鲜，又到了我疯狂吃蚕豆的时节，不亦快哉。

山居

赶活

□ 徐军

周日上午八点半左右，妻子把我带到青山头，她则去了蚌壳山我老丈人家帮忙洗前一天割下的芥菜，说好10点半左右来接我回富阳城区。

我到家后，先是跟着母亲到菜地里采了些青菜芯和芹菜。当我把菜提回家的时候，看到父亲在扫屋西面的竹叶，我连忙把菜扔在一边过去帮忙。竹叶扫得差不多了，母亲说厨房后面水泥沟里都是屋后小区绿化树的落叶，让我扫一扫。我便带了扫把、畚斗和塑料袋去清除。落叶确实不少，足足装了两大袋。我按要求把落叶提到围墙外灰堆处。

我回到庭院里时，母亲跟我讲，扫落叶是轻便活，他们自己也会干的，如果有时间的话，帮忙把房屋东面的一畦地松一下，过几天可以种黄瓜，黄瓜喜阴，种在那里不要紧的。母亲一边说一边到储藏室去取铁耙。父母年纪大了，近年来翻土松地都有点吃力。我虽然不赞成父母种植太多的蔬菜，但房屋周围的自留地我还是赞成进行绿化或种植蔬菜的。杂草遍地，不仅有碍观瞻，还会引来蛇虫。我有时会利用双休日根据母亲的要求给菜地松土，或者修剪庭院里的苗木，拔除一些杂草。

母亲对菜地的整理要求很高，她要我先把菜畦上的杂草用阔版锄头刮掉，

然后再用铁耙翻土。

我根据母亲的要求进行了除草，活干到一半时，父亲说要到老老年活动室去取饭菜。村里给80岁以上的老人准备了午餐。父亲前段时间生病住院，行走不便，母亲身体也不是很好。我提出骑电动车去拿。父亲提醒说，等下你要回富阳的，地里的活要紧。母亲听了，叹气说，九点回来，十一点要走，还有什么事可以做？母亲接过父亲手里的篮子，一步一步前往村中央的老年活动室。

我只好埋头除草。

父亲站在菜地边，指着我家北面围墙外隔壁小区绿化带内的一株半大香樟树说，阿祥，我看你还是去砍一下那棵香樟树吧，那棵树自生自长，不砍掉的话，以后的落叶都在我们院子里了。

我口头答应下来，并让父亲先跟小区负责人打个招呼。我手上一刻也不敢停息，我要先把地开好了才行，等下母亲回来若见我地还没整好要生气的。

等父亲跟小区联系好，我地里的活也干得差不多了，就到柴房里取了一把钩刀和一柄短锯，跟父亲一起到小区南面的绿化带处理香樟树。

香樟树夹在冬青树中间，很难施展拳脚。我只好单膝跪地伸出右手用短锯慢慢地锯。好在香樟树树龄不长，我

花了五六分钟的时间就把树锯断了。香樟树锯掉后，父亲又让我锯几株夹杂在冬青树中间的野楝树。父亲担心这些野楝树长大了经不住风吹，会倒下来压坏我家的柴房。野楝树要比香樟树难锯得多，我钻进冬青树从中左右腾挪才将那几株野楝树锯断，我手臂上也因此留下了好几道树枝的划痕。

香樟树、野楝树锯掉后，我急匆匆地将它们拖到自家的庭院里。考虑到父母亲将这些树枝砍成一小截一小截的柴火会比较吃力，我迅速地拿来钩刀，摆开架势，左手树枝，右手钩刀，三下一段，把长树枝都处理成短截棍了。

等这些都不错，妻子的车还没来，我估计她在我老丈人家那边可能也有些事情要忙碌，但不管怎样，11点快到了，车肯定快来了。

父亲见我收了钩刀，跟我讲，竹林水槽里给鸡吃的水有段时间没换了，可以的话，拎两桶上去。

我于是遵了命到门口的大水缸里提水。等我去提第二桶水的时候，母亲取了饭回来。她见我在提水，说了句“该做的不做，不该做的连做做”，我就知道，母亲一定还有其他的活打算让我去做。就在这时，妻子开着车回来了。

记忆

三块红烧肉

□ 章秋林

1975年我读大学放寒假回家，已临近过年，那时我家的经济生活状况已有了很大的改变，没有了外债，生活渐渐好起来了，母亲仍然任劳任怨每年养一头猪过年。这年农历十二月二十七，父亲请来了杀猪匠，母亲天还没亮就起床烧开水，杀猪匠一大早在父亲等人的帮助下，动作利索地很快把猪杀了，通过除毛、破肚、内脏等处理后，一称足有250多斤，母亲很高兴，平时的勤劳付出终于有了很好的回报。

当晚母亲烧了一大桌菜，那年代物资匮乏，平时难得吃上猪肉，母亲特地想好好慰劳一下大家。全家九个人围坐在八仙桌前吃饭，气氛显得很热闹，人人脸上都露出了灿烂的笑容。母亲特地坐在我旁边，她知道我从小就喜欢吃红烧肉，对我另眼相待，一开始就用那勤快的手，不快地慢慢地夹起很大一块红烧肉放到我的碗里。

母亲烧红烧肉在村里有点名气，她取材恰到好处，肉切得大块均匀，既厚又方正，一块肉足足有一两左右；也没有什么香料，酱油和盐是最好的佐料。但不知什么原因，母亲烧的红烧肉总是香气扑鼻，满屋飘香，色香味俱全，总让人垂涎欲滴，吃起来一点也不腻，嚼劲十

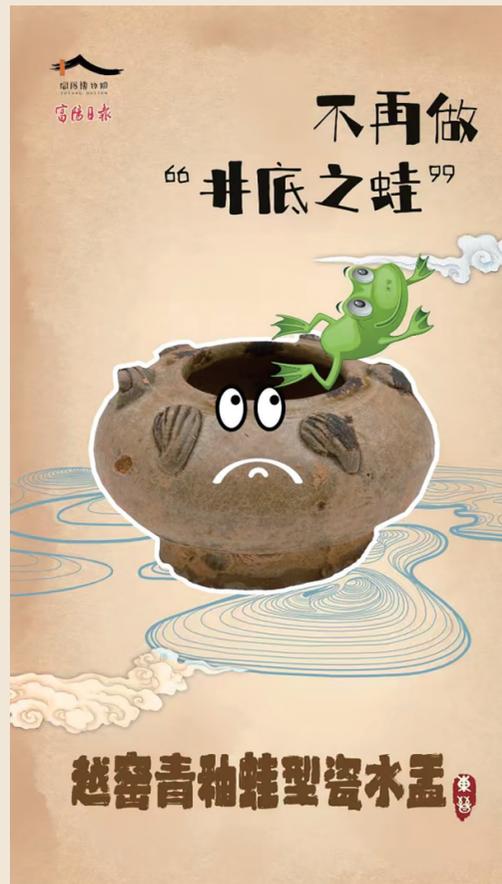
足，口感特好，吃了回味无穷。没过几分钟母亲看我第一块红烧肉已吃完，又很快把一大块红烧肉夹到我碗里，我一点不受拘束，津津有味地吃着，享受着母亲带来的美味，一口又一口……好吃得难以形容，味蕾得到了极大的满足，心也得到了极大的满足。我吃第二碗饭的时候，母亲又把很大一块红烧肉夹到我碗里，很亲热地对我说：“阿林，你现在在外面读书难得回家，今天杀猪机会很好，红烧肉你喜欢就多吃点。”这时我看着桌上碗里留下的红烧肉已不多了，我有些不好意思起来，心想红烧肉要大家吃得满意才好，可不能让我一个人独吃，想到这些就忙和母亲说：“妈妈，红烧肉我够了，够了。”

自从我上大学到参加工作，一直到2006年母亲健在的时候连续31年（这期间母亲身体尚好），每年春节回家看望父母亲，逢杀年猪或吃年夜饭时，母亲定要给我夹三块最好的红烧肉，这种对我的“特殊待遇”一直不变；她到了晚年，头上青丝变成了白发，手脚也没年轻时那么麻利，但她总把我当做心爱的孩子一样，吃饭时每次嘴里会不停地对我说：“阿林你红烧肉多吃点，多吃点。”当我吃完，她就会喜眉眼笑。

改革开放后，农村发生了翻天覆地的变化，农民的生活一年变一个样，如芝麻开花节节高，腰包也鼓起来了。红烧肉已不再是稀有之物，要想吃十分平常。从城市到农村，凡办红白喜事，红烧肉是桌上必备；朋友、同学、亲戚聚餐，上餐馆吃红烧肉是举手之劳。我工作出差、旅游也曾到过浙江省内许多县（市），同时也到过北京、上海、黑龙江、南京、香港、澳门等许多大城市，吃过的红烧肉已难以统计，但不论是北方还是南方，在餐馆吃到的红烧肉，感觉都没有母亲烧的红烧肉那么味道鲜美。听别人说，杭州的东坡肉很好吃，我约了一个朋友专门去吃东坡肉，味道虽然不错，但与母亲烧的红烧肉相比还略有逊色。

母亲于2008年4月20日已去了另一个世界。母亲去世后每当我吃红烧肉的时候，总要回想起她对我的大爱之恩，她生前31年每年给我夹三块红烧肉，这种恩情是多么真，多么纯，多么不容易啊！夹三块红烧肉，看似很平凡，但要坚持31年就显得十分不平凡。母亲夹三块红烧肉的大爱之举，像烙印一样是一种难以抹去的印记，已深深刻在我心灵深处。

非遗会说话



东晋·越窑青釉蛙型瓷水孟

国家三级文物。器物高4.1cm，口径3.3cm，底径4.7cm，腹径6.9cm，圆口，扁鼓形腹，高饼足，底微内凹。器物颈腹部塑蛙一只，双目圆睁，仰视上方，四肢弯曲，作伏卧欲跃状。内外施青釉，釉不及底，胎灰白色。

(制图 黄睿)

闲话

摩洛哥茶桌上的中国密码

□ 陈皓圆

我第一次见到摩洛哥茶道是在卡萨布兰卡的老城区。民宿老板艾哈迈德家的雕花木窗透进细碎阳光，照在青石地面的手工羊毛毯上。这位六十岁的老人从屋里捧出个旧锡壶，壶身布满繁复花纹，壶嘴已经磨得发亮。

“这是祖父用三张羊皮换来的茶壶，”他擦拭着壶身，“中国茶叶、安达卢西亚制糖术、撒哈拉的薄荷——没有这三样，就没有摩洛哥茶。”

我这才知道，北非茶道的起源竟与中国息息相关。15世纪郑和下西洋时，中国商船将绿茶经马六甲海峡运往阿拉伯世界。当茶叶抵达摩洛哥时，这个地处非洲西北角的国度正处于商贸黄金期——向南是撒哈拉商路，向北直通地中海，向西直面大西洋。往来商旅将中国的炒青绿茶、安达卢西亚的甘蔗制糖术、撒哈拉绿洲的野生薄荷奇妙地融合，最终诞生了独具特色的“摩洛哥威士忌”。

艾哈迈德从鹿皮袋倒出中国珠茶，深褐色的茶粒叮咚落入壶底。“这些茶叶要穿越13000公里海运。”他看着研碎三块方糖，“而糖的故事更久远。”8世纪阿拉伯人将甘蔗从印度引入伊比利亚半岛，安达卢西亚人改进的制糖术，通过直布罗陀海峡传到了摩洛哥。

最让我惊讶的是薄荷的使用。阿特拉斯山脚的采茶女黎明即起，带着露珠的新鲜薄荷叶要在正午前送到集市。“沙漠缺水，薄荷清凉能解暑热。”艾哈迈德将碧绿的叶片铺在茶杯里，“就像丝绸之路，不同文明总能找到互补的方式。”

注水时老人的动作突然变得庄重。布满皱纹的手臂高举银壶，沸水在空中划出银色弧线。这个动作源于柏柏尔游牧民族的传统——在沙漠水源珍贵，高空注水既能散热又能让茶汤充分氧化。我看着水幕折射出彩虹，突然理解这种仪式感：当中国茶遇见北非的酷热气候，高空冲泡正是适应环境的智慧。

双层玻璃杯外壁沁出水珠，艾哈迈德将茶汤反复倾倒三次。“知道为什么用中国珠茶吗？”他指着杯中舒展的茶叶，“这种紧压茶经得起长途海运，就像当年青瓷能完整抵达菲斯古城。”

第一口茶滚烫入喉，先尝到安达卢西亚甘蔗的甜，接着是阿特拉斯山薄荷的凉，最后泛起中国绿茶的苦甘。三种滋味在舌尖轮转，恰似地中海贸易的千年回响：11世纪摩洛哥旅行家伊本·白图泰沿着海上丝路抵达泉州；14世纪中国工匠指导菲斯城建起釉陶作坊；15世纪西班牙被逐出的摩尔人，带来了安达卢西亚的建筑与音乐。

去首都拉巴特的路上，导游阿伊莎说起个细节：摩洛哥人日均饮茶3次，全国每年消耗4万吨茶叶。“二战时期商路中断，家家户户把茶砖当传家宝。”她说，“有句谚语，‘茶壶倾斜的角度，丈量着友谊的深度’。”

在乌达亚城堡，我目睹了现代版“茶道”。大西洋惊涛拍岸，几个当地少年正在悬崖练习跳水。他们弓身跃起的瞬间，手臂划出的弧线，与艾哈迈德注茶的姿势惊人相似。浪花飞溅时，我忽然想起茶汤在空中折射的七彩虹光——无论是六百年前穿越撒哈拉的驼队，还是今天在地中海航行的货轮，人类始终在用各种弧线连接彼此。

同行的历史系学生告诉我，这种文化融合仍在继续：中国茶企在摩洛哥设立非洲总部；拉巴特大学开设了茶文化专业；当地匠人将传统茶壶改良出保温功能。在艾西拉艺术村，我甚至见到用青花瓷纹样装饰的现代茶具。

飞机掠过阿特拉斯雪山时，我打开艾哈迈德送的茶包。粗砺的鹿皮囊里，中国茶、摩洛哥薄荷与西班牙蔗糖相依相偎。这三种来自不同大陆的植物，在滚水中舒展的姿态，恰似人类文明交往的缩影——保持本真，又彼此滋养。

茶香漫开时，我突然明白北非茶道延续至今的秘密：当沙漠遇到清泉，当古老智慧碰撞现代科技，真诚的对话永远能找到恰好的温度。就像卡萨布兰卡港口永不熄灭的灯塔，见证着千年商船往来，也照亮着新的航程。