



# 瓜茄任我笔纵横——话说茄子

林卫辉

## 茄子 你是何方神圣？

已知茄子的发源地在印度，这主要是因为在印度、东南亚、马达加斯加、毛里求斯等地发现了茄子的野生品种，从出土文物上考证，五千年前印度河谷的先民就采集茄子作为食品，两千年前的梵文文献就有人工种植茄子的记载。我国文献记载出现茄子，那已经是西汉末年的时候，西汉时期辞赋家、汉宣帝时的谏议大夫、四川资阳人王褒曾在成都投宿亡友之妻杨惠家中，他使唤杨家一个叫“便了”的家僮去街头店铺给自己买酒，但遭到拒绝。家僮说杨氏买他时约定，他的工作范围只是看家，没有沽酒的任务。王褒一怒之下从杨惠手里买下这个家僮，并订立《童约》，约定家僮要负责采购酒菜，其中就有“种瓜作瓠，别茄披葱”的字句。这是最早提到“茄”的，估计茄子当时已经在四川比较常见。与王褒齐名、并称“渊云”的成都人扬雄，在夸赞家乡的《蜀都赋》中说“盛冬育笋，旧菜增伽”，这个“伽”，也指茄子。茄子首先在成都出现，传播路径应该是从印度到西藏，再从西藏传到四川。

“茄”是一个形声字，从艸，加声。从发声来推测，这也更像是来自印度。在王褒、扬雄写过茄子后的三百多年，晋朝的广州刺史嵇含撰写了两广及越南植物的《南方草木状》，里面提到“茄树。交、广草木，经冬不衰，故蔬圃之中种茄”。嵇含是安徽人，“竹林七贤”之一嵇康的侄孙，这个北方人，特别说到茄子，说交州和两广的茄子“经冬不衰”，大概率是他北方见过“经冬衰”的茄子，否则没必要大惊小怪于“经冬不衰”。从西汉的王褒到晋的嵇含，三百多年的时间，足以让茄子从四川走向中原大地，说北方的茄子是从广东往北传过去的，缺乏依据，倒是广东的长条形茄子，究竟是来自四川，还是从东南亚传入，可以考究一番。

菜市场，一年四季都有茄子卖，北方的圆茄，南方的长茄，白的、青的、紫的都可以见到。茄子是喜温植物，即便是冬天，海南也可以种植，再加上温室大棚，让大家餐桌上随时有茄子不成问题。

茄子的品种繁多，《中国蔬菜品种志》中所列的茄子种子资源

就有220份，各省常见的茄子，就超过50种。植物学上，茄子只分为圆茄、长茄和矮茄三类。决定茄子好不好吃的主要因素是挂果时的昼夜温差，温差越大，茄味越浓，也越好吃。茄子的质地，主要由茄子的老嫩决定。至于茄子的颜色，主要有白色、绿色和紫色，颜色越深，说明花青素含量越高，抗氧化的功能越好。

## 茄子，你为何叫“落苏”？

广府人把茄子叫“矮瓜”，把茄子归入瓜类，瓜类一般要搭高棚，以利瓜藤攀爬挂果，与其他瓜相比，茄子结果时确实矮，叫“矮瓜”，没毛病。但到了潮汕，它居然叫“力苏”。这是“落苏”的异音，源于江苏、浙江、上海与安徽一带的部分地区对茄子的俗称。“落苏”是吴语方言词，吸油的茄子，味道与牛

羊奶做成的“酪酥”很像，所以从“酪酥”变成“落苏”。这个叫法，从江浙沪传到福建，再传到粤东一带，就变成了“力苏”。至于传说中茄子改叫“落苏”，据说是吴王阖闾有一瘸腿儿子，为避讳而改名。对于这一说法，陆游在《老学庵笔记》卷二说：“《酉阳杂俎》云：‘茄子一名落苏。’今吴人正谓之落苏。或

## 茄子，如何做更好吃？

把茄子叫落苏，听上去就旖旎多姿，像书香门第的小姐，都不好意思红烧乱炖，需烹制成清雅精致小菜，才不枉此名。袁枚在《随园食单》中的“茄二法”，吴小谷家和卢八太爷家的做法，都属于粗暴型的红烧系列，他自己的做法是“蒸烂划开，用麻油、米醋拌”，倒是清雅得很，所以他接着说“夏间亦颇可食”，夏天，大家的胃口偏向清淡，来个《红楼梦》茄鲞这类浓油赤酱的茄子，确实不合适。

广东人食秋茄，颇得袁枚的精髓，最经典的清蒸做法，浇上好的酱油和油即可。这种吃法保留了秋茄完整的风味，一点点的酱油激发了秋茄的鲜味，将秋茄的味道发挥至极致，又嫩又甜的秋茄，如同春天的白芦笋，是不可多得的季节风

物。也有升级版的“银鱼蒸秋茄”，将秋茄码放得整整齐齐，加入银鱼干一同蒸熟，然后淋上酱油，加一点点姜丝和葱花，银鱼的鲜味和秋茄完美结合，在酱油的助攻下，胃口大开，这时必须来碗大米饭。鱼肠煮秋茄则是珠三角人共同的家庭记忆，最为便宜的鱼肠经过清洗、油煎，既去腥又增鲜，然后和秋茄一同焖煮，这是纯正的老广的味道。

茄子内部细胞之间有众多的细小气孔，构造松软，这对厨师来讲有两大挑战：一是一煮就缩小，难以搭构造型，二是遇油吸油，相当油腻。在提倡少油少盐的今天，各种红烧茄子的做法，就有些不受待见。北朝贾思勰《齐民要术》卷九素食第八十七提供了解决方案：

焦茄子法：用子未成者，子成则

不好也。以竹刀骨刀四破之，用铁则渝黑。汤煤去腥气。细切葱白，熬油令香，苏弥好。香酱清、葱葱白与茄子俱下，焦令熟，下椒、姜末。

“焦”读 fòu，煮的意思，先用“汤煤去腥气”，“汤”指热水，“煤”读 zhá，焯水的意思，用热水焯一遍，茄子受热，结构发生塌陷，松散的构造变得紧实，再用葱油、酱油、葱白“焦令熟”，这样茄子就不会吸油，没那么油腻，最后再下花椒和姜末，这道菜，可以取名“贾思勰麻香茄子”，哪家餐厅有兴趣拿去做，估计销路不错。茄子切开后，茄子里的酚类物质和多酚氧化酶在氧气的参与下发生化学反应，颜色由白色变为褐色，如果用刀切，铁的参与，这种褐变更加明显，贾思勰强调要用竹刀、骨刀切，高明啊！

## 茄子，没点油荤行不行？

我们现在不喜欢油腻的烧茄子，那是因为物质丰富了，大家营养过剩。但是，茄子含茄碱，有苦涩味，油脂不够也不好吃。清代程世爵撰写的文言笑话集《笑林广记》中有一则故事，说一位教书先生，东家一日三餐供的都是咸菜，东家菜园中长有很多又肥又嫩的茄子，却从来舍不得给他吃。先生忍无可忍，题诗抗议：“东家茄子满园烂，不予先生供一餐。”东家知道后，顿顿供吃水煮茄子，这位先生吃饱了，却又有苦说不出，又续诗曰：“不料一茄子到底，惹茄容易退茄难。”

水煮茄子，没有点油荤，味道肯定不好，再说了，再好吃的东西，天天吃，谁受得了？这个道理，不独适用于茄子。



本版绘图:李炫君

## 连载



65

韩石山著

■ 华文出版社

《碧海蓝天林徽因》节选

评价，因为要钱实际上是为了给林徽因看病，顺便把林徽因的情况也做了介绍。原文是：

思成之研究中国建筑，  
并世无匹，营造学社，即彼一人耳(在君语)。营造学社历

年之成绩为日本人嫉妒不置，此亦发扬中国文物一大科目也。其夫人，今之女学士，才学至少在谢冰心辈之上。(梁从诫编《林徽因文集·文学卷》)

“在君语”，是说这句话，是丁在君说的，丁在君是一位著名的地质学家，多年前就去世了。信中有几句话，现在读来仍让人感动，请听听：

总之，(梁家兄弟)二人皆今日难得之贤士，亦皆国际知名之中国学人。今日在此困难中，论其家世，论其个人，政府似皆宜有所体恤也。未知吾兄可否与陈布雷先生一商此事，便中向介公一言，说明梁任公之后嗣，人品学问，皆中国之第一流人物，国际知名，而病困至此，似乎可赠以二三万元(此数虽大，然此等病症，所费当不止此也)。国

家虽不能承认梁任公在政治上有何贡献，然其在文化上之贡献有不可没者，而名人之后，如梁氏兄弟者，亦复甚少！

傅斯年的信，是1942年4月18日写的。很长，我们再“总之”一下：总之是必须给钱才行。

当时梁思成不在李庄，林徽因接到钱的同时，也接到了这一封信，知道了是怎么回事，知道了当然是很感动的，就要写个回信表示谢意。不是给蒋介石写，那犯不着，是给傅斯年写。信中代表思成，也代表思永，她是嫂子，当然能代表了小叔子，表示了感谢与愧疚。信中说，兄弟二人“深觉抗战中未有贡献，自身先成朋友与社会上的累赘的可耻”。

随笔