

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 你是何方神圣?

已知茄子的发源地在印度,这主要是因为印度、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《僮约》,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”,大概率是在北方见过“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。

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

云钱王有子跛足,以声相近,故恶人言茄子,亦未必然。”看来这个说法,已经存在了上千年,但这个吴王,是五代十国时的钱姓吴越国的吴王,不是春秋时的吴王。陆游不相信,所以说“亦未必然”!给美食做考据,态度必须严肃,各种民间传说,不能轻易采信,这一点,陆游做出了榜样。

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,都属于粗犷型的红烧系列,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穴,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:

茄子法:用子未成者,子成则

不好也。以竹刀骨刀四破之,用铁则逾黑。汤焯去腥气。细切葱白,熬油令香,苏弥好。香青清、擘葱白与茄子俱下,炆令熟,下椒、姜末。

“炆”读fōu,煮的意思,先用“汤焯去腥气”,“汤”指热水,“焯”读zhāo,焯水的意思,用热水焯一遍,茄子受热,结构发生塌陷,松散的结构变得紧实,再用葱油、酱油、葱白“炆令熟”,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,茄子中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,东家菜园中长出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,这位先生吃怕了,却又有苦说不出,又续诗曰:“不料一茄茄到底,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

瓜茄任我笔纵横——话说茄子

林卫辉



这期间,林徽因的肺病更加沉重,每天只能躺在床上。同时,梁思成的弟弟梁思永的肺病也加重了。思永是史语所的人,也在李庄。这个情况,甚至引起了最高当局的关注,说白了就是蒋介石的关注,拨付专款,给予救济。

当然不是蒋介石亲自到梁家知道了这个情况的,是当时的中央研究院史语所所长傅斯年写信给教育部朱家骅,让他给蒋介石的秘书陈布雷说一下,由陈布雷上达蒋介石。蒋介石也不会拿钱给梁家送去,他让当时的经济部部长兼资源委员会主任翁咏霓,就是翁文灏,给拨了一笔款子。多少呢,具体数目现在已不可知了,但是从傅斯年给朱家骅的信上,能看出来,至少也是两三万元。这在当时是一笔大钱。对这样的辗转

申请,蒋介石只会如数拨付,不会再打什么折扣的。

傅斯年和梁家兄弟的交情并不深,对梁启超还不无微词,主要还是佩服梁家兄弟,包括林徽因的人品学问,才仗义执言,上书教育部长,转请蒋介石玉成此事。按说,这样的信,是不可能留下来的,傅斯年怕梁家兄弟突然接到这么一大笔钱不知所措,就把他给朱家骅的信的抄件,还有一些往返信件,全给了梁思成。

傅斯年在给朱家骅的信上说,“梁思成、梁思永兄弟皆困在李庄。思成之困,是因为其夫人林徽音女士生了T.B.,卧床二年矣。”为梁思成申请专款,实际上是因为林徽因病重卧床不起。为了将来能说动陈布雷进而说动蒋介石,傅斯年特意把梁思成的成绩做了



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,而病因至此,似乎可赠以二三元(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,表示了感谢与愧悚。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