

## 舌尖上的信阳

# 最是儿时蚕豆香

殷雪林



(网络图)

五月立夏,春天谢幕,家乡沐浴在清凉宜人的浅夏时光里,此时,时序轮换,新鲜景物处处让人耳目一新:浓荫初成,石榴花欲燃,樱桃红了,梅子熟了,枇杷黄了……在乡村,麦子正养花灌浆,农家房前屋后、田边沟畔,那一垄垄蚕豆熟了,又是人们采摘品尝那青翠爽嫩的田间好味的时候了。

儿时乡下姥姥家,每年农民都会种下一些蚕豆。那时人们生活清贫,蚕豆既可当菜也可当粮,尤其青黄不接的春夏之交,为缺衣少食的清苦岁月添补了不少滋味。

春天,田野麦苗清秀的时候,乡村蚕豆开花了,紫黑色的花朵缀满枝头,远看像一群花蝴蝶落在翠色的枝叶间,微风过处,时而翩翩飞舞,时而静止栖息;近看像一个个彩色的小铃铛悬挂于植株上,枝柯轻摇,仿佛能奏出叮叮当当美妙的脆响。

初夏,蚕豆熟了。清晨,一垄垄喝饱露水的棵棵蚕豆从上到下结满了碧绿的豆荚,用指甲一掐,嫩得能冒出水来,有的已鼓鼓囊囊,饱满得招人眼目。村里老人们常笑着说:“啥季节,尝啥鲜,这季节吃蚕豆最有口福。”其实这当口还有其他果实新熟,如樱桃、黄梅、枇杷,不过这些果树村里很少,即使有,也被人家的院墙遮挡。蚕豆,村里村外、菜园、坡地、田间地头的角角边边随处可见,不稀罕,几乎家家都有栽种,所以人人都可以享口腹之欲。

每当这时,姥姥村里的人们欢天喜地,清晨或傍晚的菜园和田畔里总会有妇女、儿童结伴去采摘蚕豆,收获的满足让大家忘记了栽培的辛劳,个个笑逐颜开。姥姥也会牵着我和大家一起去采摘欢乐。自种自收,拿回去无论怎么吃,都会让人舒心惬意。

剥豆是件很好玩的事,农家小院里或门口的绿树浓荫下,小伙伴们一起嬉嬉闹闹,互相帮着大人来剥豆。剥开豆荚,抠出胖嘟嘟的蚕豆,再剥去豆壳,那青翠碧嫩的豆瓣就现身了,装在瓷碗里或瓦盆里。有时大家比赛看谁手巧剥得快,所得的奖励是获得一些比较完整的豆壳。男孩子们把豆壳套在指甲上可扮灰狼、老虎爪。最有趣的是女孩子们,把豆壳用针线串起来做成手钏和项链,带在腕子或脖子上,可扮丫环与小姐。

剥好的豆瓣等待下锅,我记得姥姥最拿手的菜肴就是蚕豆铺土鸡蛋。锅里舀两勺清油,大火烧热倒入鲜嫩的蚕豆,迅速翻炒几下,然后泼上蛋汁,“噗”的一声,顿时清香四溢。再连着翻动几下锅铲,眨眼好了,铲入盘中,一道金黄翠绿的农家小菜叫人爱不释手。

煮豆吃,是家长对孩子们的犒赏。做法很简单,新鲜的蚕豆去荚在柴锅里煮开就行,爱吃咸的,煮时抓一小把盐。傍晚,夕阳余晖,炊烟里氤氲着蚕豆香。等熟了,盛在碗里,你端半碗他端半碗,麦场上一起分享来

了。趁热你尝我一把,我尝你几颗,边吃边品,最后还要为谁的豆香而争执得不可开交。分食时的喧闹和嬉戏,偶尔会吸引收工归来的人们脚步,放下锄头或犁铧来看热闹,一会儿就被孩子们的天真无邪和欢乐逗得身心轻松。

每年姥姥家都会收获一些蚕豆。儿时家贫,常去乡下姥姥家,正赶上新豆下来时,她都让我带些蚕豆和其它土产回去让全家尝鲜。等豆老了,姥姥采下剥去豆荚在太阳下晒干,然后用布袋装着,挂在墙壁上或房梁下,到秋天时会晒豆瓣酱,还留一部分逢年过节拿出来,炒蚕豆或温水发泡做菜吃。我最爱吃姥姥做的炒蚕豆,炒豆时,在大铁锅里放些沙子,这是防止蚕豆被炒糊或炒得太焦,就像炒花生一样。炒熟后晾凉,虽然生硬如铁,但牙齿好的嚼起来嘎嘣脆,蚕豆原本的滋味和香气久久弥漫在口中,叫人回味无穷。姥姥总是为我预留着,她在世的每一年我都能吃到她亲手炒做的铁蚕豆。

现在,不光常年能买到新鲜蚕豆,而且用蚕豆做成的速食食品也有很多种,可以说是丰富多彩、色香味俱全,可是我总觉得还是儿时的蚕豆最香,虽然那时的做法很普通、很简单,也缺乏调料而味道平淡,但在我的内心里却有着特殊的味道,因为它的香味里,珍藏着让我怀念的童年时光,还凝聚着让我无法忘记的爱意。

## 民间传说

### 张果老成仙

淮滨县张庄集,传说是张果老的故乡。张庄集原名叫张果城,张果老成仙后曾一度改名为仙庄集。提起张果老成仙以及他为什么要倒骑驴的事儿,这里还有一段传说呢。

张果老本是穷苦人出身,常年以赶驴帮人运货为生,每天风里来、雨里去,日子过得很是艰难。这天,他赶着小毛驴,一大早就上路了。中午时分,他走到一座破庙前,只见荒野野庙一幅破败凄凉的景象,庙内空无一人,只剩下两间破瓦房。往常,张果老路过这里,总要歇歇脚,啃上几口干馍,睡上个把时辰的觉,也算寻了个痛快。这天,张果老却突然改变了主意,他摸摸干粮袋,还是早上舍不得吃的那一块大饼,现时要把这大饼吃下去倒也容易,可晚上吃什么呢?他牙一咬,心一横,对着驴儿甩了一个响鞭,干脆三顿作一顿,待把货物运到地方再说!他刚要迈步,突然一阵清风刮来,闻到了一股异常的香味。这时腹中空空、饥肠辘辘的张果老不禁喝住了毛驴,停下脚来。张果老将毛驴挂在庙门前的一棵小树上,推开虚掩着的庙门,走了进去。

进得庙门,张果老一下愣住了:一向无人的破庙里,竟然支了口大锅。那灶膛正架着劈柴,锅的四周烟腾火燎地冒着大气。张果老疑惑不定,忙掀开锅盖一看,好家伙,你知道锅里是什么?原来是炖得滚烂的一锅肥肉。锅盖刚一打开,那满锅的香气,一个劲儿地朝他鼻子里钻。是谁有肉不在家吃,偏偏拿到庙里煮呢?张果老越想越感到奇怪,四下瞧瞧,再出门望望,还是没人。张果老碰上了这么个好运气,还会轻易放过?饱尝一口汤,味道出奇得美,也分不出锅里到底煮的是什么肉,反正是他从来没吃过的。他不管三七二十一,从门外的小树上掰了根树枝当筷子吃起来。

原来离这座庙不远处,有一座学馆,里面有一个性情孤僻古怪的教书先生。他平生无别的嗜好,只专一修身养性,以求升天成仙。说来也巧,这天,他从一个学生的口里得了一个信儿,说是在离学馆不远的一个大荒坡地里,经常有一个光屁股小孩出来耍玩,这孩子个子很矮,却长得白白胖胖。学生以为为稀奇,不知是谁家的孩儿,整天在那里玩也不回家。先生听到这个消息,心中暗喜,他断定这是成了精的何首乌。他早就听人说过,何首乌在地下生长千年以后,就会变成人形,出来走

动,谁能吃到这种何首乌的肉,谁就可以超凡成仙。他早就梦想得到这样一种宝贝,不料就在今天。他买来了一斤红丝线和一根绣花针,把丝线的一头穿在针上叫学生带着,让学生设法把针扎在那个光屁股小孩儿的身上。学生听了老师的话,果真这样做了。于是,先生就顺着红丝线一直找到了这种东西生长的地方,刚好,就在张果老经常路过的那座庙后面的地里。先生趁着没人的时候,悄悄地挖了起来,挖了很深很深,直到把红丝线挖完,才挖出了一只长得肥肥胖胖的何首乌。先生想带回家,又怕被人遇见,想来想去,不如就在破庙里支个锅,人不知鬼不觉地独个吃了完事。没想到在他煮熟了何首乌、回去拿碗筷的时候,前庄却来了一个朋友,说是家里办喜事,要请他去帮忙写副对联,不等他答应,朋友就把他拖走了。他匆忙写完了对联,就要告辞,朋友又死活非留他在家里喝几杯不可。就这样,时间一拖再拖,炖得烂熟的一锅仙肉、仙汤却没能吃上口。

那何首乌个大肉多,张果老吃了个痛快也没吃完。这时,他的小毛驴在院外又踢又叫,他这才想起小毛驴还饿着肚子,于是连锅带汤一起端了出来,让驴儿也喝个够。最后还剩下一点汤,他顺手拨到了墙头上。

张果老吃罢肉、喝罢汤,打了个饱嗝,心中美滋滋的,正要坐下来抽袋烟运运气,却一眼看见有个人慌慌张张地朝这边走来。“不好,八成这锅肉是他炖的!”他慌忙起身,解开驴绳,屁股一抬倒坐在驴背上。“得儿——嘟!”接着一个响鞭,驴儿四蹄踏踏飞快地跑起来。谁知就在这紧追快跑之中,仙物生效,那驴儿也因喝了仙汤,四蹄早已离开了地面,腾云驾雾地飞了起来。张果老倒骑在小毛驴上,只觉得身轻似飘,越飞越远,越升越高,破庙和那个追来的人早已看不见了。

传说,那被张果老用来当筷子吃何首乌的树枝干,竟然落地生根,长成参天大树,被当地人称作“果老树”。那一堵被张果老用肉汤泼过的墙头,竟然如铜墙铁壁一般,经世不倒。后来,人们就把这座破庙加以整修,改建成“果老庙”,把这堵墙立为“果老碑”,并在上面题诗刻文,表达对张果老的怀念之情。

(据淮滨论坛)