

## 茄子

## ——乡村记忆之八十三

□ 杨吉元



夏日来临，餐桌上菜蔬的花样突然丰富了起来，腌菜、梅干菜早已退居其次，取而代之的是洋芋、苋菜和茄子之类的新鲜蔬菜。

春天刚过，茄子花次第开放，花呈紫白色，繁花过后，便有小小的茄子渐次生出。枝叶掩映之下，原先如蚯蚓一样的茄子便如小孩玉臂般肥硕起来。

李时珍在《本草纲目》中对茄子作过如下介绍：“自夏至秋，开紫花，五瓣相连，五棱如缕，黄蕊绿蒂，蒂包其茄。茄中有瓢，瓢中有子，子如脂麻。其茄有团如栝蒌者，长四五寸者。有青茄、紫茄、白茄。”

茄子有圆形、梨形和长条形等，颜色也有白色、紫色或淡绿色之分。我们老家以长条形紫色茄子为多，至于白色茄子，我一直未曾见过。

我国先秦之前并无茄子，文学家王褒在《僮约》中有“种瓜作瓠，别茄披葱”的句子，这是诗文里最早提到“茄”字的。学问家扬雄在描述家乡物产的《蜀都赋》中也提到过“茄”。王褒和扬雄均为西汉蜀地人，可以猜想，大约在那时，茄子已经丝绸之路被引到了中国，且已是当时四川比较常见的蔬菜之一。扬雄还认为，茄子的“茄”原写作“伽”，

乃梵文的译音字，说明茄子来自印度，是一种舶来品。

我们老家称茄子为“落苏”（也有作“六蔬”），据说在江浙一带多以此称之。

“落苏”一词颇显文雅。北宋王辟之在《澠水燕谈录》一书中对“落苏”作了解释：“钱穆（五代时吴越国创建者）之据钱塘也，子跛，缪钟爱之。谚谓‘跛’为‘癩’，杭人为讳之，乃称‘茄’为‘落苏’。”意思是，钱穆王有一个爱子腿脚不便，是一个“癩子”，当听到有人叫“茄子”时，他便十分反感。钱穆偶然发觉儿子帽上的两条流苏很像挂落下来的茄子，为解儿子心头之结，于是下令将“茄子”改叫“落苏”。

这自然是一个传说，不足为信，南宋诗人陆游便曾表示怀疑。他在《老学庵笔记》中说道：“《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。”

有人认为，落苏之名源自其味。《本草纲目》：“按《五代贻子录》作‘酪酥’，盖以其味如酪酥也，于义似通。”《五代贻子录》作者不详，但李时珍基本认可因茄子味道似酥酪故称落苏。其实，这个说法依据似也不足，

姑妄信之。

宋代之后，茄子在我国已被广泛种植，描绘茄子的诗歌已有不少。如宋人郑清之《咏茄》诗：“青紫皮肤类宰官，光圆头脑作僧看。”写的应该是圆茄，说茄子外皮青紫如家臣，脑袋光圆如和尚，十分形象有趣。清代谢塘则说：“落苏本是江南语，辨味惟推北产佳。”大概作者是北方人，自然说南方茄子不如北方了。

茄子是一种大众菜蔬，几乎适合所有的烹饪方式，可以烧、炒、炖、煎、蒸、拌、炆、炸、烤，也可以腌渍、炸酱、干制，或者做汤，有吃不完的花样。

清代随园老人袁枚是一个大才子，既是文人，又是美食家，他在《随园食单》中介绍过几种茄子的吃法：一是将整个茄子削皮，滚水泡去苦汁，猪油炙之。二是切茄作小块，不去皮，入油灼微黄，加油爆炒。三是蒸烂划开，用麻油、米醋拌，或煨干作脯，置于盘中。

一代文豪曹雪芹在《红楼梦》第四十一回“栊翠庵茶品梅花雪，怡红院劫遇母蝗虫”中曾详细地描写过一道茄子做成的菜肴，叫“茄鲞”。书里说刘姥姥去大观园，吃了这茄鲞，不知为何物，凤姐告诉她这是茄子，刘姥姥不信，说别哄我了，茄子跑出这个味儿来了？我们也不用种粮食，只种茄子了。凤姐于是解释了这茄鲞菜的做法：“这也不难。你把才

下来的茄子削了，只要净肉，切成碎丁子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子，俱切成丁子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”刘姥姥听了，惊叹不已，摇头吐舌道：“我的佛祖！倒得十来只鸡来配他，怪道这个味儿！”所谓“茄鲞”，其实就是干茄子丝，用十来只鸡配它，并非在茄子里加入鸡肉，而是用鸡来熬制老汤，再用老汤反复浸泡茄子，使之入味。不过，其做法确是繁复，令人咋舌，这也许是世间最奢华最富贵的茄子了，非一般百姓所能享用。

茄子的这些做法是古代文人或豪族的奢侈享受，我小时候在乡间，温饱尚存问题，如此这般的茄子自是无福消受，依稀只记得母亲曾经给我烧过清炒茄子、酱爆茄子、蒸落苏瘪和红烧茄糊几种。

提起红烧茄糊，至今还是我的最爱。洗净茄子，去蒂，蒸熟。将茄子对半分开，中间调上适量细盐，再下锅煨炒，不时用锅铲压扁，使之呈糊状。然后加入蒜泥、葱花、青椒，倒入黄酒、酱油和少许开水，焖烧数分钟即可出锅。这时的茄子已经完全入味，虽有外皮，但软而糯，别具风味。这种烧法又叫“烂污”茄子。



## 建德市扬帆旅行社

国有景区新玩法，团队拓展亲子游！

1. 山水道水上运动基地 预约电话：13989859736

【玩】帆船、皮划艇、摩托艇、香蕉艇、水上双人自行车、水上沙发等运动项目

【品】三江生态鱼宴、农家特色菜

【住】水上精品民宿

2. 梦幻新安江扬帆二十号豪华船餐 预约电话：0571-64702200

登船踏水欣赏空明月，举杯对酌品尝豪华船餐

3. 新叶古村土灶台农家体验园 预约电话：0571-64169668

你烧火、我洗菜、她掌勺，自制“饕餮盛宴”，追寻柴火烧出来的老味道。喝茶、品酒、夜幕灯光秀，老街深巷好家风蔚然成风。

团队拓展、亲子研学、红色党建各类活动欢迎您来电咨询

扬帆旅行社竭诚为您服务！

地址：明珠路301号（双江特色街）新安江旅游集散咨询中心

咨询热线：扬帆旅行社：64115566 / 64723130

建德市新安旅游投资有限公司



加微信享优惠

## 2018年成人大专、本科招生信息

一、招生专业与学历层次：

大学专科，本科（专开本）专业：经济管理、经济学、工商企业管理、行政管理、公共事业管理、计算机及其应用、法律、市场营销、财务会计、学前教育、小学教育、教育学、汉语言文学、临床医学、护理学、药学、土木（建筑）工程、电气工程、化学工程、环境工程、水利水电工程、给排水工程、机电一体化。

二、招生对象、学制与收费标准：

报考专科者须具有高中，职高，技校及以上学历，报考本科（专升本）者须具有国民教育系列大专及以上学历。学制：2年半，收费标准：成人高等教育学费标准按《浙价费〔2014〕245文件》执行（详见有关高校招生简章）。

三、报名地点：新安江田源路口，东兴商厦二楼，建德市科技干部培训学校（办学许可证号：教民13301827000020）。

联系电话：64722876 13396556390 13805701708

## 买汽车 选别克 到昌炎

别克汽车2017年全国主要城市销售市场占有率名列第一。别克GL8 ES豪华商旅车——博鳌亚洲论坛2018年年会唯一指定贵宾用车。

建德昌炎众鑫别克4S店是浙西地区建德、淳安、桐庐的别克4S店。车型齐全，价格优惠，分期付款零利息，旧车置换有补贴，赠送保养和老客户购车更优惠活动。欢迎大家光临选购。

地址：建德市新安江街道新衢路108-110号（市交警大队右侧）  
销售：0571-64718018 服务：0571-64718166

## 遗失启事

建德华元装饰工程有限公司遗失银行开户许可证，核准号：J-3310077659601，声明作废。

王恩祥遗失集体土地建设用地使用证，证号：建集建(90)字第3407047号，声明作废。

蓝和根遗失集体土地建设用地使用证，证号：建集建(90)字第1502058号，声明作废。

