

口述民俗

豌豆尖之于川人 相当于鸡枞之于云南

豌豆颠颠儿 四川冬天的美食灵魂

白白

身处阴冷潮湿的四川，无福消受被寒风吹得冰脆的糖葫芦，也没有在暖气房里吃冰淇淋、看着窗外大雪纷飞的奢侈。四川的冬天，能有一碗热气腾腾的食物驱寒，就再好不过了。而这一碗食物里，最好得有一个“灵魂”：豌豆尖。按照四川话，可能得说“豌豆颠颠儿”（音）。

听过豌豆苗，也知道豌豆，可什么是豌豆尖？菜如其名，豌豆尖就是豌豆幼苗最上端的部分。豌豆尖可不是普通的豌豆幼苗，用农民的话来说，摘了豌豆尖，就不会再结豌豆了。秋天的豌豆尖，街上也有的卖，但纤维还略有点粗，吃起来口感欠佳，只有冷得可以穿羽绒服的时候，按照四川的时令差不多要到小雪、大雪时节，这个时候的豌豆尖才是最佳。

豌豆尖尖、糖油粑粑、萝卜缨、青菜苗苗，四川人爱用叠词，无论从说法还是吃法上，豌豆尖尖都充满了四川特色。

冷飕飕的天，烧一锅水，撒一把中江挂面，配上一把分分钟就能烫好的豌豆尖，窝一个鸡蛋，佐以熟油海椒、醋、酱油、葱花、蒜末，最重要的，是要用热汤，化开满满一勺亮澄澄的猪油。猪油的香气配上入口即化的面条，再加上豌豆尖的清香爽口，没有一个四川人，能够在冬天拒绝这样一碗面。虽说是吃面，但大都知道肚明，无非是冲那一筷子的豌豆尖而来，实属“醉翁之意不在酒”。

如果你以为这只是一种普通的蔬菜，那真是大错特错。要怎么形容豌豆尖之于四川人的隆重和盛大？只有鸡枞之于云南可以一比。

鸡枞每年产于7月至9月，赏味期限仅两月有余，剩下的时间，尚能以油炸鸡枞来一解思味之苦。而豌豆尖虽然能够吃一个冬季，但只要天气一旦暖和起来，市场上的豌豆尖就立刻“神隐”，就算是偶尔看到一两家在卖，下锅却也不再找不到那种清香，味同嚼蜡。

因此在这一个冬季的时间里，四川人真是铆足了劲儿地吃：下面、涮汤，甚至主动点起了鸳鸯锅，就是为了在大鱼大肉之后，涮上那么一筷子的豌豆尖，消散些火锅带来的重口味。上海青、小白菜跟它比口感太粗糙，大白菜、娃娃菜和它比又过于软烂，它的口感如鸭舌一般巧妙，引得冬天一到，每家每户不约而同地把它当作了首选蔬菜。



豌豆尖是四川人的心头好。本报资料图片

他乡的 一口豌豆尖 可以一解思家的离愁

对于没尝过它的外乡人来说，一旦尝过了，免不得留下“千里带豌豆尖”的佳话。张女士在成都读大学，那个时候还是上世纪80年代末。放寒假的时候，同寝室的北京同学其他特产都不打算带回家，就计划带一大口袋成都的豌豆尖回去，要让家里父母尝尝这种四川美食。为了节约行李空间，临上火车的那个晚上，一间宿舍，八个同学，连夜把一大堆豌豆尖掐了嫩尖尖。

四川人夸豌豆尖，不说嫩，说“胖”。走过一个菜摊，稍微驻足一下，热情的老板就会说：“买点豌豆尖尖嘛，胖得很，早上才到的。”在菜摊买的豌豆尖，大概要摘一半，只留下最“胖”的那一节。这便有了“女生宿舍连夜摘豌豆尖”的故事，也不知道这带去北京的豌豆尖，在北京的涮羊肉里表现如何。

对于四川人来说，豌豆尖的味道大抵是离家的乡愁。“在澳门读书的时候，一个星期必去一次珠海，就为了买一把豌豆尖，配上靠近关口那家的馄饨，鲜掉舌头。”在小梁心里，别处吃不到的豌豆尖，成了心头的“白月光”。在家养成的饮食习惯，例如夏天要吃的新鲜核桃，冬天要吃的豌豆尖，出省读书后竟变得格外敏感，季节一到便被提溜在心尖上，提醒着自己身在他乡。

在离家读书的第5年，小梁偶然在超市发现了豌豆尖，终于可以抵消乡愁。连带着身边的东北朋友、安徽朋友、四川老乡一起，每个周末他们都挤过头头攒动的横琴口岸，去到珠海一饱口福。

在超市，豌豆尖被装进一次性包装盒里，用保鲜膜覆盖着，早已不是家中看到的那种嫩绿色，而是有些深的碧绿，这意味着它们已经有些“老”了，口感大打折扣。再一看价格，不得了，几块钱就能在家里搞定的分量，竟要二三十元。既没有别的选择，也管不了那么多，三下五除二买完，洗干净后，让老板加在虾仁馄饨里，再来上一勺熟油海椒，在闷闷的天气里，也能出一头的汗，舒服不少。“现在再想到豌豆尖，记忆里不再只是家里的味道。广东的虾仁馄饨，配上有些老的豌豆尖，竟也叫人怀念。”

以前与小梁一起读书的安徽朋友，如今远在美国。她告诉小梁，对于这一口四川味道，实在是想得厉害。虽说是在珠海吃到的豌豆尖，竟也被归纳为“四川味道”，小梁不禁暗自得意。安徽朋友还说，想着在自己住处的院子里，试着洒下一些豌豆，看能不能长出豌豆尖来。小梁想，在珠海种下的“四川记忆”，自然算不得这位安徽同学的乡愁。不过两年的时间，竟也让她如此想念，可能是美味使然，也可能是美好的回忆使然吧。

封面新闻记者 刘可欣

草堂寺豆花饭曾是一绝

老成都有四句俗语，分别是：要烧香到宝光；要拜佛到文殊；要吃喝到昭觉；要赶场到草堂。虽然在当下，这些话连地道的成都人可能都未曾听过，但在民俗专家帅培业的记忆中，这是独属于老成都人的默契。

草堂寺的豆花斋饭 吸引赶场人

“这句话的意思，就是说在旧时成都，烧香要去宝光寺，那里有五百罗汉，数都数不完；而拜佛到文殊院，里面佛坐像和菩萨坐像的做工以及艺术、文物价值，是最好的。”而“要赶场到草堂”这一民谚，就牵扯出了一道老成都的美食——豆花饭。

“古代成都草堂寺的僧人们，肩负着对杜甫草堂纪念建筑群的管理工作，全国各地仰慕诗圣的凭吊者们，在游览完杜甫的纪念祠堂后，都毫无例外要到草堂寺内喝茶，并且品尝和尚师傅们用浣花溪河水煮浆点制的成都一绝——草堂寺豆花饭。”帅培业说，寺庙旁边不远处的望仙场，每逢三、六、九赶场。散场之后，总有不少赶场人要循浣花溪而上，专程到草堂寺来吃师傅们的豆花斋饭。草堂寺的人间烟火味，就在这一碗碗热气腾腾的豆花饭中荡漾开来。

好吃秘诀 在于用了浣花溪河心水

在帅培业的描述中，依稀能够看到当年草堂寺

的热闹景象，而草堂寺的豆花饭，也在无形中吸引了大批游客慕名前往。为何草堂寺的豆花饭与众不同呢？其秘诀就在于浣花溪的河心水。

“旧时的浣花溪，河面宽大到可以行船，水又清凉，水质特别好。自古以来，文人骚客都言水最好就是河心水，所以锦江河边有很多茶铺，都写的是河水香茶，意思就是用河心水烹煮、冲泡出来的香茶。”帅培业说。因此，在锦江河边、浣花溪边的草堂寺，师傅们卖的豆花饭，其豆花都用的是黄豆和浣花溪的河心水磨制而成。“这个豆花是又嫩又绵又香又软。可以用肥肉来形容它的口感，叫作肥而不腻，入口软嫩化渣，不散不烂。”

再者，也因为草堂寺的和尚师傅们长年累月做这个豆花饭，自然手艺不俗。“不仅是浣花溪的水好，黄豆选得好、点的豆花好，也是因为师傅长年累月经营这道素斋，日积月累代代相传，自然与众不同。”帅培业说。

在上世纪三四十年代的成都，荣盛饭店的豆花曾凭借物美价廉，成为当时名气最响的豆花饭之一。但在帅培业的眼中，草堂寺的豆花饭，才是成都豆花饭里最大的一绝，无人可比。“浣花溪水、点豆花的绝技、师傅们代代相传的素菜的烹制功夫，使‘要赶场到草堂’就成为一句对草堂寺豆花饭的称赞，绝非浪得虚名。”

封面新闻记者 李雨心 实习生 郑奕昕



豆花饭。本报资料图片