

小树周围种着的香葱



苏州人的葱花蒜叶

撰文·供图
杭悦宇

油豆腐线粉汤摊，那是一副担子，担子的前头上面是一块有围边的小方板，中间一个圆孔放着一只深底铁锅，下面是一只燃烧的煤基炉，铁锅周围放着各种调味品和一叠洗干净碗和竹筷。铁锅内是放有凝固的鸡鸭血块或猪血块的沸腾的汤汁，沿铁锅还浸放着几只敞口的小草荷包，分装着油豆腐、百叶结、肉百叶包、猪小肠、猪心肺等。顾客来了，摊主就左手拿碗，右手拿一把剪子夹住一只油豆腐，放到碗里剪成不规则的七、八小块，再夹出两只百叶结（钱多一点还可以放一只肉百叶包），同样剪碎，又夹出一点猪小肠、猪心肺，亦是剪碎，然后放下碗，拿起竹笊篱到后面去装一点水线粉后放在锅里煮一会，放在碗里，再提起竹笊篱让汤汁流入碗中烫一下已放好的吃食，再把碗里的汤倒回锅内，再放调味品，然后以极快的速度用笊篱在锅内捞一些鸡鸭血块连汤带水放在碗内，接

着用笊篱滤汤汁到碗至浅满，再放一点青蒜叶或小绿葱，一碗碧清碧清味道鲜美的点心就到了顾客手上，爱吃辣的，可以自取加入适量的红辣椒酱。

以上文字是我老爸写的自传《山塘河的情忆》中的一段，场景感十足的文字，不仅描绘了旧时苏州“星桥上河图”，也提炼了苏州人的葱蒜食文化。对于本性不嗜辛辣、不逐异味的苏州人来说，香葱、蒜是厨房须臾不离的调味植物，如同山东人的大葱、湖南人的辣椒、四川人的花椒、西域引进的香菜。

苏州人的葱是特有的细葱，学名香葱（*Allium cepiforme*），和北方人的大葱（葱 *A. fistulosum*，苏州人叫胡葱）完全不同。香葱绿丝如发、青丛葳蕤、清爽娟秀，感觉上是可以栽成水石盆景的。其实，中国的葱属植物大概有138种，包括了葱、香葱、蒜、韭、洋葱、野葱、野



上：炒螺蛳
中：苏式面
下：山东葱

蒜（薤白）、藟头（独头蒜，薤）这些常见常用的蔬菜。

苏州的小菜场里，卖菜娘娘手脚麻利称完菜、收完钱，总要抽几根细香葱，塞进你的菜篮，嘴里客套：“be(给)徐(你)几根葱，烧烧ng(鱼)”，一来一去，乡情满满。苏州人烧水鲜是一定要放细香葱的，比如早春的清炒螺蛳、初夏的响油蟮糊、中秋的银鱼炒蛋、隆冬的红烧鲫鱼，真如宋代刘子翬描绘的“投葱裂素丝，裁姜落金钱”的意境。及至白菜烂糊肉丝、红烧粉丝、炒鸡蛋、凉拌莴笋也是一定要放葱花的（香葱的碎末），苏式汤面、猪油咸大（烧）饼、猪油糕等点心也离不了香葱，正是应了“宝刀香腻春葱丝，玉盘寸断嫩葱芽”。

立夏季节，小青豆、毛板青、牛踏扁等品种的蚕豆纷纷上市，买一篮带着叶、披着绒毛的新

作者简介

杭悦宇，笔名六月牛，江苏省中国科学院植物研究所植物多样性及系统演化研究中心研究员，南京农业大学兼职教授、博士生导师。主要研究方向为植物系统与分类学、植物及功能基因演化。研究之余，自2016年6月创建个人公众号“草木悠家”，旨在进行植物与文化的科普。现任江苏省第九届科协委员，江苏省植物学首席传播专家。

鲜胖豆荚，小竹凳一坐，闲闲剥上一碗青皮绿眉，重油多糖，不加水焯熟，绿葱花一撒，就可进嘴了。苏州人还会将葱加工成葱油：香葱洗净晾干，切碎，油锅烧开，放入葱花，小火焯至香味散出、葱花略发黑即成。葱油可淋白斩鸡、可拌凉菜、可滴素汤，葱油拌面则是苏州人经典的夏季主食。“一杯童子飴，手自笔油葱”“蔬羹相对泼油葱”，不知古诗中的油葱，是不是就是苏州人的葱油。

实际上，细香葱是微辣的，尤其是葱白，剥去外膜，苏州人也会将其如大葱一般，“酱蘸生葱白，齏浇熟韭黄”；也会将其酱制、腌制、酢



左：葱花
右：糖醋蒜头

制，“甑中白饭出新春，瓮里黄齏细笔葱”。苏州有个著名的传统菜“火芽银丝”，是将绿豆芽掐去两头，将剁碎调好味的火腿末、肉末塞进杆中，然后将豆芽投入煮沸的高汤（一般用乌骨鸡与排骨熬成），稍事即可食用。于是我就想，为何不用香葱叶管塞肉呢？当然，葱经不起炖会变软变黄是原因，但真正的恐怕还是苏州人只把香葱当调料，而难认其是登大雅之堂之物吧。

相比于葱，其亲缘关系极近的蒜（*A. sativum*），其叶片却是实心的。蒜的气味亦香亦臭，功能亦正亦邪，难怪有人说“幸脱菱藤醉，还遭胡蒜熏”，有人说“蒜薹为馨香”。苏州蒜最著名的是常熟白蒜，常用的则是蒜花（青蒜叶切成的碎）。冬季霜落冰起，最让人难忘的是

这样的两个场景：一家人下班的下班，放学的放学，白炽灯下开盖砂锅湿气氤氲，砂锅里面是经过霜的沙地白萝卜，切块加酱油、糖、盐红烧，出锅前撒下一把青蒜花，有时还要加一勺自家熬的辣椒酱（苏州人做的辣椒酱没有油、没有芝麻，只有少许盐，少了轻浮和华丽，而红正、古朴、简单）。大雪纷飞夜晚的青石小巷，几乎没了人影、人声，随便掀起一家羊肉小店的棉帘，就是一屋子的温暖，灶头上的大木锅里是反复熬过羊肉但已经不见肉屑的清汤，青口瓷碗舀上一碗，加点盐，青蒜花一撒，青青白白暖了口、暖了胃、暖了心，还暖了眼；喝汤的人还常常会切上一盆羊糕（即将煮烂的羊肉连汤冻制，成型后切片食用）。



蒜

蒜的鳞茎(蒜头)做成的盐大蒜头、糖醋大蒜头是苏州人早饭晚食的下饭菜,而生蒜头仅在凉拌黄瓜等少量凉拌菜里放一点。早春季节,野地里一丛丛如发似丝、嫩软及地的野蒜(薤白*A. macrostemon*),倒是一些阿婆嫂们的所爱,“灯前饭何有?白薤露中肥。”“薤白罗朝饌,松黄暖夜杯。”青葱葱的野蒜叶炒鸡蛋、做面饼,白白的小鳞茎加盐、糖、醋腌制,待到七月夏日,绿豆清粥就着糖醋野蒜,疰夏顿愈、酷暑退避。

《本草纲目》记载:“五葷即五辛,为其辛臭昏神伐性也。炼形家以小蒜、大蒜、韭、芸薹、胡荽为五葷;道家以韭、薤、蒜、芸薹、胡荽为五葷;佛家以大蒜、小蒜、兴渠、葱、茗葱为五葷,兴渠即阿魏也。”故而,葱为佛家葷而非道家葷,蒜为各家葷;而一直传为各家葷的野蒜则不是葷,因薤白不是薤,薤头(薤)才是葷。可以佐证的是:一生信仰道教的名医张仲景有著名的“瓜蒌薤白白酒汤”的方剂;《尔雅》则称,薤白“茎叶亦与家栽相类而根长叶差大仅若鹿葱,体性亦与家薤同,虽辛而不葷五脏,故道家常饵之”。

葱:“初生曰葱针,叶曰葱青,衣曰葱袍,茎曰葱白,叶中涕曰葱苒。”诸物皆宜,故云“和

薤头 供图/香魁(汇图网)



事”,这是葱的温暖;浅绿略显微黄的葱芽叶是葱绿色,淡淡青绿色的嫩葱叶是葱青色,成熟葱叶是青葱色,这是葱的妩媚;郁郁葱葱、葱翠欲滴、葱蔚溷润、浓郁葱茏,这是葱的辉煌。

“韭葱蒜薤青遮陇,蘋芋姜藟绿满畦。”苏州人静静成云淡风轻的生活,就着葱情的佳肴、蒜意的美食,将天天日日熬制成岁月的细水长流、温柔风景。

(责编 桑新华)



野蒜