

Menghui

紫苏风光



孟 晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

疫情推迟了一切计划，今年八月，是看不成新疆昭苏县的万亩紫苏花了。

我特别喜欢紫苏叶的气息和口感，尤其喜欢川菜餐厅里的紫苏煎豆腐，怎么吃都不厌，连带着对一切和紫苏有关的消息都感兴趣。追溯起来，紫苏是古老的烹饪配料之一，在中国有着两千多年的栽培史，比胡椒、辣椒资格老得太多了。在汉晋时代的植物学里，紫苏属于“荏”类植物，古人曾经赋予紫苏一个文雅的名称“桂荏”，其含义是说，这种草叶能够像桂那样为食物制造带来刺激性的香味。

《齐民要术》记载了北朝时代的一道炖鸡菜谱，就用到它。其方法为：

把一只整鸡下锅，加入鲜紫苏叶或者微火烤过的干紫苏叶、盐、葱白、豆豉与清水，煮熟之后，把鸡取出，将鸡肉撕成长条，在盘内摆好。然后，将鸡汤沥清，趁热浇在鸡肉上。

这道菜叫“膳鸡”，膳是当时“水煮”法的专称，膳鸡大概可以视作白切鸡的前身了。至今，做紫苏炖鱼、紫苏炖鸡时方法仍然差不多，是把紫苏叶直接加入汤里煮。奇妙的是，有一种紫苏炖鸡的做法，在多种作料中同时包括紫苏和豆瓣酱，而一千五百年前的膳鸡则是用到紫苏和豆豉，二者的调味配方差不多啊！

紫苏嫩叶也可以直接当蔬菜吃，凉拌或腌成小菜。《本草纲目》里介绍了一种明代的方法很新鲜，是用盐和梅卤（盐腌青梅果形成的酸汁）把紫苏叶加以腌制。

看起来，在古人的经验里，紫苏叶与梅子在味道上很搭，据《调鼎集》可知，清代有一种叫做“紫苏梅”的蜜饯，乃是梅卤、紫苏与青梅果的结合，大致是把鲜青梅果用盐略腌之后晒干，去掉果核，捶扁成饼，再将鲜紫苏叶于梅卤内浸一下，然后

包裹起梅果饼，上锅蒸熟，随之码放在瓶内，放一层就撒一层糖。最后把整瓶的苏叶包梅果再蒸一下，就可以静置保存。

不仅咱们中国人青睐紫苏，似乎整个东亚也懂得欣赏这种香叶，日本的紫苏叶包生鱼片，撒着紫苏嫩叶的越南河粉，随着美食全球化，现在在世界的很多地方都能吃到。对我来说，最喜欢的是韩国泡菜里的腌紫苏，比常见的腌萝卜、腌白菜更有嚼头，还带着独有的叶香。

这种有点刺鼻的叶香让大多数人喜欢，但动物却嫌弃，所以，往昔，乡村人家喜欢在自己的

田地周围种一圈紫苏，牛羊等牲畜闻到紫苏的叶气，感到不舒服，就会掉头离开，而不会再向前闯，糟蹋庄稼。田主人则可以在下地劳作之后，顺手摘一把紫苏，带回家烹调当天的饭菜。紫苏之所以得名，是因为成熟的叶子为紫色，并且会开出成串的紫花。因此，逢到紫苏开花时节，一方又一方的田地

会镶上紫色的花边。

昭苏开辟万亩紫苏田，重点倒不在于其叶，而是为了籽，即苏子。苏子富含油脂，所榨的油叫“苏子油”、“紫苏油”，古称“荏油”。早在南北朝时期，荏油便是一种重要的油料，可以用于照明，或涂在布帛上制成防水的油布，同时也可食用，“色绿可爱，其气香美”（《齐民要术》），油液微含绿泽，非常之香。

因此，昭苏的紫苏田是油料作物种植基地。不过，每到八月，紫苏开花，那里就像熏衣草田一样，一片紫色的花海无边无际，吸引着八方游客前来观赏。近年，新疆的各种农业资源纷纷转化成旅游亮点，土尔根乡野杏花沟，库尔勒梨园，天山红花，和田玫瑰，伊犁薰衣草……如今又加上一个昭苏紫苏花田，人文风景叠加在自然风景之上。📍

不仅咱们中国人青睐紫苏，似乎整个东亚也懂得欣赏这种香叶。