



孟 晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

夜来香鸡汤和晚香玉火锅

喜欢出国旅游的朋友想必都看到过鸡蛋花，但你是否知道，在咱们的广东，这种花是一种食材？

鸡蛋花原产美洲，近代以来，在印度洋和太平洋各地广泛移植，我曾在肯尼亚著名的旅游地拉穆岛看到它。后来，在顺德一处著名园林旁，我看到一棵长成壮硕大树的鸡蛋花，树旁的介绍牌上写明“花可食”，当时就笑了出来。从夏威夷到拉穆岛，都只是把鸡蛋花当成体现热带风情的观赏花卉，好像只有我们的广东同胞把那花儿开发成了入口的美味。

这几年，因为工作需要买了些上世纪的食谱，结果，在1975年出版的《扬州菜谱》里看到“夜来香氽鸡片”，在1979年出版的《山西食谱》看到“夜来香炒鸡丝”，这才知道，夜来香入饌，曾经流行大江南北。夜来香同样原产美洲，并不是中国的本土植物。欧洲人开始所谓大航海时代之后，利用从美洲攫取的白银，展开与东方以及非洲的贸易，中国正是他们的重要贸易对象之一。与此同时，物产的交流也在中国与美洲之间展开，多种美洲植物引种到中国，其中即包括夜来香。

传统生活没有空调，盛夏时节，家家都是大敞门窗，利用空气的流通来为室内降温，夜来香在日落之后芳香炽烈，让夏夜的庭院里花气盈漾，并且从门窗弥漫入室，营造了美好的睡眠环境，因此备受喜爱。乾隆皇帝就非常欣赏这种外来花卉，几次以专题诗的形式加以咏赞，其中有句：“晚风庭院递清芬，睡鸭还当罢夕熏。”——因为夜来香的天然芬息不断由阶下飘至纱帐前，所以都不用在鸭形小香炉里焚香了！

形式加以咏赞，其中有句：“晚风庭院递清芬，睡鸭还当罢夕熏。”——因为夜来香的天然芬息不断由阶下飘至纱帐前，所以都不用在鸭形小香炉里焚香了！

鲜花入饌一向为中国古人所喜，从美洲引入的花卉也自有勇士敢于品尝。试验的结果是，夜来香不仅无毒，而且口感颇佳，所以广东率先出现了以其花瓣做菜的风气，《清稗类钞》即记载，在清代，粤菜中曾经流行夜来香做的肴饌。《扬州菜谱》和《山西食谱》

则显示，很多地方都有类似的雅致风味，或许是广东人的开创精神让全国受益吧。

扬州“夜来香氽鸡片”极为清淡，除味精外不加任何作料，山西做法也只不过加一味姜末，看来精华在于强烈的花香。可以推测，清朝时没有味精，要用各种精心熬制的高汤以及笋粉、蘑菇粉之类调味，只怕口感还要更为鲜洁。

《清稗类钞》还记载，晚清巨商盛宣怀别出心裁，把晚香玉的花片与竹荪下入暖锅，据说是香味美绝。晚香玉也是原产美洲，康熙时才引种到北京的皇家内苑，其后渐渐在民间传播开来，远及于江浙。其功用和夜来香类似，以花香让生活环境显得雅洁，晚清通俗小说《济公传》描写一处闺房的夏日陈设，就写道，床帐内当中挂着一只花篮，花篮里插着茉莉、夜来香、晚香玉。不出两百年，中国人就搞清楚这种外来花卉的可食性，发明出晚香玉火锅！

鲜花入饌一向为中国古人所喜，从美洲引入的花卉也自有勇士敢于品尝。