

枝蔓上的扁豆荚。 绘图——杨薇



文\海南日报记者 黄媛艳
特约记者 孙体雄

难以割舍的人生回味 乐东扁豆酱：

一粒粒扁豆包裹着红褐色的外衣，扁圆形的体态娇小结实，咋一看上去，煞是可爱。就是这一颗颗可爱的扁豆精灵，深深地镌刻进乐东百姓的记忆。无论男女老少，无论身处何方，只要一提起扁豆，出自乐东的人们都会滔滔不绝地讲述着他们不解的“扁豆缘”。

其貌不扬的扁豆酱有点儿酸味，亦带有些咸味。作为乐东百姓餐桌上常见的调味佳品，其中蕴含着浓浓的乡情和人生的回味。



晾干后的扁豆被送入自制的臼中捶烂。

初识扁豆酱，竟被它的真容吓到了。黑乎乎的稀泥状物质均匀地铺洒在鲜鱼上，顿时让人有种避之唯恐不急之感。

“这就是我们乐东最出名的扁豆酱，快尝尝。”在旁人的“怂恿”下，记者不得已地拿起筷子，夹起一小块沾有扁豆酱的鱼肉，放入口中。细细品尝一番后，记者皱起的眉头自然地舒展开来。

酸酸咸咸扁豆酱

其貌不扬的扁豆酱有点儿酸味，亦带有些咸味。作为乐东百姓餐桌上常见的调味佳品，扁豆酱常被用水稀释后，用作鸡、鸭、鹅等肉类的蘸酱；但扁豆酱更常见的做法，则是用于与五花肉、海鲜等一起烹煮。这样烹饪出来的猪肉，肥而不腻，既香又甜；而经此法做出的鱼、虾等海鲜，则可以将其的鲜味完全释放，又可巧妙去除海鲜本有的腥味。

扁豆酱取材于生命力顽强的扁豆。由于地处西部的乐东，气候干旱少雨，耐旱作物扁豆就被百姓习惯性地种植于房前屋后。许多乐东的百姓，都喜欢在农忙之余将荒地犁一犁，清除荒草，随便将扁豆的豆种撒上，再用耙子把泥土覆盖于豆种之上，就“大功告成”。不出三天，细嫩的扁豆苗就陆续冒出地表，贫瘠的土地上很快就被一抹抹的新绿覆盖。

乐东人赵玲夫甚至还撰文回忆起“文革”岁月中，播种扁豆的幸福记忆。“合作化那阵家里平时没有什么菜，特别是“文革”那十年，割资本主义尾巴，种菜成了非法的东西，我主要是靠生产队分的那三分自留地，种扁豆。当时，自留地不能与生产队争农具、肥料和劳动力，只好种扁豆了，它花工不多，不占肥，收成也可观，家中用以下饭的主要是扁豆酱和扁豆芽。”

其实，由扁豆制作而成的扁豆酱不仅可以用作下饭的辅佐品，其蕴含的丰富营养成分也为乐东百姓的健康，树立起一道结实的屏障。

《中药学》一书有记载，扁豆中含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁、植酸钙镁、泛酸等丰富的营养成分，还蕴含胰蛋白酶抑制物、淀粉酶抑制物、血球凝集素 A、B 等，具有健脾作用。味道酸酸的扁豆酱，在炎热地区食用，不仅能敛汗止泻祛湿，预防流汗过多而耗气伤阴，还能生津解渴，健胃消食。

土法手工制良酱

貌不惊人的扁豆酱竟然有着如此丰富的营养，并深受乐东百姓的喜爱，那它又是如何制作而成的呢？

乐东黄流镇的集贸市场里，产自该镇黄西村钟永再家的扁豆酱拥有超高人气。制作扁豆酱，在钟永再家已有数十年的历史，从奶奶辈开始，扁豆酱就成为家里主要的经济收入来源。由于一直坚持土法、手工制作扁豆酱，他家作坊出产的扁豆酱备受市场青睐。

在春节前后从农户手中收购扁豆回来后，钟永再一家就开始了忙碌。“买回的扁豆需要晾晒 2 天，洗净后，就放入大锅中煮，煮至扁豆微微裂开即可。”钟永再告诉记者，现在虽有煤气可替代木材熬煮，但大家依旧喜欢木火熬煮的扁豆，“煤气煮出的扁豆受热不均，有些豆子不易烂。”

煮好的扁豆被放置于竹筐里晾干，晾干后的扁豆就会被送入钟永再家自制的臼中捶碎。这可是个体力活，用粗壮的木头反复捶打放置在臼中的扁豆，一般需要 10 多分钟持续不断的劳作，一颗颗扁豆才会变成扁豆泥。钟永再说，他们一直坚持手工捶打而非使用机器搅碎，最主要是因为手工出品的扁豆酱颗粒和泥状皆有，口感香醇。

将蒜、盐、生姜等放入扁豆泥调味，不仅是扁豆酱即将发生神奇变化的开始，也考验着一家人制作扁豆酱的水平。因为，调味料放置多少，将直接影响扁豆酱的味道。比如，盐用多了，扁豆酱会又咸又苦；而用量少了，则扁豆酱就不那么香甜，甚至有些霉味。

调制好的扁豆酱会被放置坛子里发酵，如果喜欢扁豆酱的颜色是黑色的，人们常常会放入明矾调色。“一般 2 天就可以食用了，放得越久，扁豆酱的酸味就会越浓。”钟永再说。



本版图片由黄媛艳摄
味道鲜美的扁豆酱炖鱼。

手工土法制作的扁豆酱。



扁豆酱中的乐东记忆

黑乎乎的扁豆酱在乐东有个文雅的名字：识字酱！这其中还有个有趣的传说。

相传，古时乐东的村庄里有一个拔贡，在他考取功名之前，家境贫寒。家中一日三餐，离不开稀粥和扁豆酱。一次，他父亲买回一斤肉，但却把它吊在家里的木钩上，哄着孩子，“你识字多了，就炒肉给你吃。”可是一天天过去了，父亲却始终舍不得把肉下锅，倒是孩子吃了扁豆酱，字识得越来越多，八股文也写得有模有样，最终考取了拔贡。这一来，村里就流传着扁豆酱养出了一个拔贡，从此，扁豆酱就被人们戏称为“识字酱”。

其实，细细研究扁豆酱，你能发现，色泽墨黑的扁豆酱，有些神似人们常用的墨水泼洒而成的墨迹，点缀在其间的一粒粒尚未捏碎的扁豆，仿佛一个个墨写的汉字。

对于乐东人黎正昭，识字酱的故事颇有些苦涩的味道。

乐东自古尊师重教，甚至在教育界还流传着“北有文昌，南有乐东”的美誉。即使再贫困，乐东百姓都会让孩子接受教育。为了能让孩子上学，几乎每家每户都在饭桌上放着一盘扁豆酱，一盘扁豆酱能吃上十天八天的时间，放久了的扁豆酱吃起来是酸酸的，容易让人品出甜酸苦涩的人生滋味。“当时妈妈会经常教育我们，不好好读书，不努力识字，就一辈子吃扁豆酱。”黎正昭说，读书的孩子长期以此为食，可以早点知道父母的辛酸生活，要想脱离父辈般劳苦的生活，唯有苦读。

承载着乐东百姓记忆的扁豆酱，在市场化浪潮的不断冲击下，面临着传承的危机。

“奶奶那时的扁豆才 9 角一斤，现在的扁豆已涨到 5 元一斤，扁豆种植太少，豆价太高，我们根本就无力大规模地收购，今年收购的扁豆现在刚用完，接下来的日子，没有扁豆，无法开工。”钟永再很无奈，“木材价格也涨了，我们辛苦工作一天，利润也只有 100 多元，现在制作扁豆酱的作坊越来越少。”

看着乐东百姓尝着扁豆酱的幸福模样，你能感受到，他们品尝的是一种难以割舍的美味，这美味中蕴含着一种浓浓的乡情，甚至还会有一种人生的感悟和回味。