

偏爱晚菘滋味长

■武红旗

白菜,古时候叫“菘”。为什么叫菘呢?《埤雅》中解释说:“菘性凌冬寒,四时常见,有松之操,故曰菘。”

因为白菜是有操守的蔬菜,所以古代文人多爱之,赞誉之情也是溢于言表的。

如清朝薛金辰在《素食说略》中曰:“菘,白菜也,是为诸蔬之冠,非一切菜所能比。”

另一位文人李渔也不甘示弱,在《闲情偶寄》中说:“……菜类甚多,其杰出则数黄芽。此菜萃于京师,而产于安肃,谓之‘安肃菜’,此第一品也。每株大可数斤,食之可忘肉味。”而诗中的“黄芽”,指的就是“黄芽菜”,也叫“黄芽白”菜。

陆游也在《菜羹》中赞道:“青菘绿韭古嘉蔬,莼丝菰白名三吴。台心短黄春天厨,熊蹯驼峰美不如。”

……

凡是吃过白菜的诗人都给了精彩纷呈的五星好评。可见白菜在蔬菜中的地位,以及在诗人心目中的地位都是相当高的。怪不得老话说“百菜不如白菜”呢!

我的家乡鲁西南,土地辽阔,一马平川,地肥水美,是白菜成长的乐园。所以,每到丰收季节,家家户户的院子里都堆满了白菜,像一座座小山。家乡人对白菜的痴情,就像对脚下这片土地的深爱,与生俱来。

我很小的时候,就蹒跚着脚步跟在母亲后面学着干些力所能及的活。如帮母亲拿拿白菜苗,给栽好的白菜苗浇浇水。还记得,每年秋收后,母亲就把菜园中的辣椒、茄子、黄瓜拔掉,这些蔬菜的结果高峰期在夏天,一入秋就不大结了。母亲把腾出来的空地,翻一遍,再整平,然后把白菜苗一棵一

棵地栽上。

刚栽上的时候,白菜的叶片焉了吧唧的,一旦成活了,生长很快,过不了多久,就从青涩少年,长成了身强体壮的小伙子。

你看那一片片肥大翠绿的叶片,张牙舞爪地旁逸斜出,青春活力四射。不过,母亲是不允许它们那样自由扩张的,就像不允许我们不懂礼貌一样。母亲会轻轻地把这些外层的叶子向内拢起,然后用麻绳捆扎起来,上面再压上一小块瓦片,让叶片与叶片拥抱得更紧,团结一心。

秋去冬来,经过霜降,一棵棵硕大椭圆的白菜像一个个挺着大肚子的孕妇,自豪地站在渐渐变凉的北风中。母亲看着菜园里那些笨拙而憨态可掬的白菜,像个打了胜仗的将军开心地笑了。

母亲一声令下,全家总动员,大家砍的砍,抱的抱,很快就把白菜都抬掇家里去了。为了犒劳大家,母亲会走进厨房炖一锅“杂烩菜”,不过在母亲口中,可不叫“杂烩菜”,而是有着美好寓意的“全家福”。

只见母亲拿出一块精心存放的腊肉,切成片,拣一棵饱满硬实的白菜,去掉老叶,切成块。父亲已点起火,母亲往锅里放入一勺油,烧热,放入肉片、葱花、姜丝、干红辣椒段炒香,再放入白菜煸炒至软,添入清水,加入海带丝、豆腐块、粉条,慢慢地炖至汤汁黏稠。

闻着锅内飘出的缕缕香气,我们几个小孩早就坐不住了,一趟趟地钻进厨房,打探消息。这道菜味道醇厚,白菜软

滑,被煮得浑身充满小孔的豆腐劲道入味,特别是那肉片,虽然很薄,但很解馋,我们已经好久没吃过肉了。

不过,吃这道菜有个讲究,不能用盘子盛,而要用碗装,每人一碗,连菜带汤,在北风呼啸的寒冬,喝上一碗,浑身暖乎乎的,极其心满意足。

拾掇进家里的白菜,如何存放也是大有学问的:首先要天气好的时候,搬到太阳底下晒晒,至晒得外面一层叶子干枯。然后在院子一角挖个膝盖深的坑,把白菜码放进去,随着一起贮藏的还有地瓜、萝卜,盖上一层麦秸,封上一层厚薄均匀的土。封土不能厚了,厚了容易把白菜捂烂;也不能薄了,薄了容易把白菜冻坏,冻坏的白菜容易腐烂。什么时候想吃,就在边上挖出一棵,再填上土封好。

虽然家乡人冬天吃白菜有点儿无奈之举,但白菜也确实实实在在地以它温润甘甜的宜人口感赢得大家的爱。

在我幼小的记忆中,白菜就是冬天餐桌上的必备,是“当家菜”,是主角。或炒或炖,或腌或拌,或炆或溜,怎么吃都行。母亲除了用白菜做菜,逢下雨天不去地里干活时,还把它炸成丸子给我们吃。

把白菜帮洗净,剁碎,加入盐拌匀腌一会儿,给白菜“杀杀”水,然后磕入几个鸡蛋,加入十三香、葱姜末、碎香菜、面粉拌匀待用。大锅升火,放入油,烧热,抓起一把拌好的白菜,用虎口挤成丸子,炸至金黄色即可。食之,外酥里嫩,味道鲜香。

母亲做的“凉拌白菜心”,也很有特色。选白菜的黄心,



切成丝,纳入盆中,撒入盐拌匀略腌,然后滤去腌出的水,放入干红辣椒丝、花椒,浇热油烹香,再调入白糖、香醋、味精、香菜段拌匀即成。食之酸甜开胃,回味无穷。

在朴素白菜的陪伴下,我长大了,走出乡村,才发现外面的世界很精彩,白菜还有许多我小时候没有吃过的做法,像“老厨白菜”“蜇头白菜”“佛手白菜”“蒸白菜卷”“开水白菜”……在这些不胜枚举的菜肴中,给我留下深刻印象的是“蒸白菜卷”。

将白菜叶余水,投凉,挤干水分,平铺案板上,放上调好味的肉馅,卷成卷,摆入盘中,放入蒸车蒸熟,再取出,淋上琉璃芡即成。食之鲜香味美。

至于那道被人传说的神乎其神的“开水白菜”,我却一直无缘一尝,识得“庐山真面目”,深以为憾。

在人生轨迹中,白菜时时刻刻以各种不同的身份出现在我的世界里,陪伴着我成长,慰藉着我渐行渐远的童年。今天,就让我用明朝倪谦老先生的诗来表白我对白菜的爱吧:“秋末园蔬已着霜,青青偏爱晚菘香。沙锅烂煮和根咬,谁识淡中滋味长。”

征稿启事

生活中需要快乐,更需要发现快乐的“眼睛”。在生活中,哪些事曾给你带来快乐?即日起,我们面向广大读者征稿,邀您讲述生活中的真实故事。

来稿要求:讲述日常生活中平凡而生动的故事,抒发对生活的热爱和追求。行文要轻松活泼,突出真实性和趣味性。作品体裁应为散文、随笔,字数一般不超过1500字。

投稿邮箱:mdwb09@sina.com,请注明“乐生活”。

本报编辑部

花开盛世

2021中国牡丹之都(菏泽)
牡丹产业发展类奖项评选活动

赛花会、科技创新、
商业模式创新
三项评选
皆设最高奖
『金牡丹奖』
奖金10万元!



扫码进入官方网站
浏览更多活动详情

花开盛世

2021中国牡丹之都(菏泽)
卓越贡献奖和牡丹系列奖项评选活动

“中国牡丹之都
卓越贡献奖
自2020年开始
每年评选一次
奖金30万元。”



扫码进入官方网站
浏览更多活动详情

花开盛世

2021中国牡丹之都(菏泽)
卓越贡献奖和牡丹系列奖项评选活动

“推动牡丹产业
和牡丹文化艺术
繁荣发展!
将牡丹之美
与全世界共享!”



扫码进入官方网站
浏览更多活动详情

花开盛世

2021中国牡丹之都(菏泽)
牡丹文化艺术类奖项评选活动

美术、书法、摄影、文创
四项大赛
皆设最高奖
『金牡丹奖』
奖金10万元!



扫码进入官方网站
浏览更多活动详情