



有种萝卜捏颈儿长

◎孙祥虎

如皋的老朋友家又迎来了萝卜丰收,家里种植的八分地捏颈儿萝卜起码能卖上8000多元。用软刷在水池中把一个个留着绿缨子、圆滚滚的萝卜洗到雪白,所有过程中都得轻拿轻放,就像那白白胖胖的小子,一不留心就会“咔嚓”一声,笑咧了嘴、开了个口。

一方水土养一方人啊,他所在的杨家园村西邻当年范蠡西施泛舟的范湖州,北靠唐代沉船遗址的马港河,沙质土壤富硒肥沃,当地农户几乎家家种萝卜。经雉水东郊的“鸭蛋清”和“百日子”等萝卜多年飞花杂交,培育了独有一味的捏颈儿萝卜,皮薄、肉嫩、多汁,味甘不辣,嚼了更不起渣。

捏颈儿萝卜农历五月末要下种,它不能大棚种植,不能施以农药化肥,须在排水通畅略呈宝顶状的田块,用上豆粕菜饼沤制的农家肥,精心培植,历经100多个夏日的阳光雨露,承受日月精华的惠顾,才能长成人见人爱的扁圆状、脆甜多汁

的白萝卜。奇怪的是,在日常管理中,稍有不慎,土中的萝卜就会异形分叉,且有黑斑,长成怪模样。

民间养生谚语说得妙:冬吃萝卜夏吃姜,省却郎中开药方。捏颈萝卜被称为“寿乡人参”并非过誉,它不同于青皮红心的津沽萝卜、不同于超市商场尺把长的水萝卜,也不同于开春上市的杨花小萝卜。如果把它刨丝包馒头,或者做成本地美味的落炉烧饼、虾儿萝卜丝油端子,实属高配了。

据《本草纲目》记载,萝卜可用于治疗呕血、吐血、咯血,借助萝卜汁之力,利于复方药力的发挥,润肺、清热化痰,功效显著。文学名家、美食达人李渔、袁枚对萝卜都有点赞,文学大师汪曾祺先生曾言“萝卜所惠于中国人者亦大矣”。家常萝卜果真蔬中君子、平民人参啊。那水灵灵的寸许绿樱碧如翡翠,捏颈儿萝卜通体更白如凝脂,只要用小刀十字交叉轻触,即裂成四瓣,酥脆嫩甜赛雪梨。

它生吃,可以消食化滞降“三高”,开胃排气去油腻,通肠利便。如今,人们饮食丰富,尤其对常吃鱼肉海鲜、煎烤烹炸的吃货来说,萝卜实在是药食俱佳、原生态的首选口福。它可以切丝,加料凉拌,还可以与海蜇相配,做成江海特色冷盘。也可以花刀切块,做红烧山羊肉,或者佐煨白汤蹄膀,香气四溢,令人胃口大开。还有接地气的大众做法:切条晾晒加花椒盐腌制。两碗金黄玉米糁儿粥、一碟爽口萝卜干,组成了闻名遐迩的寿乡养生简餐。如皋人都知道,被称为“碧如蓝”的黑塌菜,走上了远洋航母餐桌;而在万米高空的国航班机上,乘客们也可品尝到嘎嘣脆、味鲜美的萝卜皮。

由于捏颈儿萝卜是一种时令性较强的农产品,缺少商业化包装,且限于保鲜、运输等环节,目前还只能自产自销,或被贩运到周边县市,尚属“藏在深闺人难识”。可喜的是,有关部门已在为它积极申报注册国家地理标志产品了。

羊脂白玉“美人腿”

◎刘干

早年的时候,街边空地上常摆着一溜儿卖萝卜的小摊。农人将刚挖起的大萝卜放在水里一泡,身上的泥巴酥了后,用刷子刷干净,一个个刚出水的“美人腿”呈现在眼前。羊脂玉般的皮肤,细腻而又温润,美得让你不忍心咬上一口。

用刀去掉缨子,横一刀不到底,手腕一拧,还有一半自然裂开,再竖一刀分四瓣。这时,掰开一瓣剥去皮,看一眼肉质,就嘴角生津。咬一口水灵灵、甜滋滋的,同时又带点微辣,嚼起来咯吱脆,满口散发出一股泥土的芳香。

来这里工作后,才知道大白萝卜好吃,离不开适宜的水土。本地是长江冲积岛,有广袤的沙土地,这些土壤水分少、黏土少,非常适合长萝卜。大雨过后,地上无积水,表面平滑,晴日太阳照上去地面忽闪忽闪的沙粒反着光,光脚踩上去细滑舒适。

到本地的第二年,我在校园一角开垦了一块20平方米的菜地,一挖一盘整、萝卜种一撒,再等待一场雨后,细嫩的缨苗扑棱棱地向上冒,

争着看这五彩缤纷的世界。

清晨,我喜欢站在园地边,低头看那碧翠的嫩叶挂着露珠,在微风中轻轻摇曳。露水随着阳光的照射逐渐被晒干,绿茵茵的叶子挺直了腰杆,张开笑脸迎着太阳舒展。要不了几天,稚嫩的幼苗就像幼儿园的小朋友们似的扎堆挤在一起。同时提醒我,这时需要间苗了,密集地方变稀疏,好让它们长个儿。最好这时再上一次农家肥,旱了再浇几次透水。十几天过后就能看到萝卜缨探着半截身子羞羞答答地挨个向上铺展。收获时节可真欢乐,左手拔萝卜、右手扭缨子,有大有小、有粗有细几箩筐,吃不完还可以挖土窖储存起来。

腌萝卜干,是秋天的标配。妻子把大个的萝卜切瓣晾干水分后腌萝卜干,小个的洗干净直接放玻璃容器里,用酱、醋、糖一泡做成早晚做饭小菜。腌制两周后,打开玻璃容器盖子,一股清香扑鼻,是极好的三餐佐味,喜得妻儿合不拢嘴。

有一次星期天,几个外地老师聚集在我家。妻子做了道菜,把萝卜切

成三角块,撒上细盐、白糖腌制15分钟,装盘倒上香醋,一盘糖醋萝卜端上桌,吃得几个同事连声称好!

萝卜品种很多,有青头萝卜、紫心萝卜、红皮萝卜,现在还有水果萝卜。但这些萝卜我吃起来总感觉味道差了那么点意思,最对我胃口的,就是那种大白萝卜。个头大、长脸盘、白皮嫩肉,不去缨就像披发秀女,真可谓“绿肥白瘦”,咬一口唇齿留香。

诗经《尔雅·释草》中就有关于萝卜这种菜蔬佳品的记载,宋朝大诗人苏轼更写诗赞美萝卜,其作品《撷菜》写道:“秋来霜露满东园,芦菔生儿芥有孙。我与何曾同一饱,不知何苦食鸡豚。”诗中芦菔即是萝卜,生长旺盛,作为新鲜的蔬菜,口味不逊于鸡肉猪肉。

在此地工作生活18年来,我几乎天天都要与本地萝卜打交道,它是我一年四季不可或缺的甜美味。妻子说,与其用甜言蜜语去虏获我心,倒不如用一日三餐去虏获我胃。婚姻里的爱情,就是柴米油盐下的懂得与包容吧。

前世今生 品萝卜

◎王国梁

我小时候正值20世纪80年代,记得那时候,每到收获季节,院子里的白萝卜就成堆。这些白萝卜个个真大,个个一尺多长。

物以稀为贵,这话实在是太有道理了。无论什么东西,多了就给人泛滥之感,泛滥了便沦落成下等食物。我从来没觉得白萝卜好吃过,每当看到院子里一堆堆的白萝卜,我就觉得没滋没味的日子太难熬了——秋收后再加上整整一个冬天,白萝卜几乎每天都要登上餐桌,挑战我味蕾的承受力。总之,我对白萝卜真没好感,甚至看它的样子,都觉得硕大、粗笨、呆头呆脑的。

一晃几十年过去了。这些年里,生活条件逐渐改善,食物也越来越丰盛了。有那么多新鲜水嫩的蔬菜每天都来桃红柳绿地装点餐桌,我几乎彻底遗忘了白萝卜。

白萝卜再次登上餐桌,是有一次吃火锅,妻子把白萝卜切成薄片整齐码放在一个精致的碟子里,只有七八片,但洁白晶莹,竟有些美玉的感觉。

我把小时候吃白萝卜的感受讲给妻子听,她笑了:“你试试!”

火锅中汤汁翻滚,香味扑鼻。我夹起一片白萝卜在火锅中涮了涮,然后蘸上一点加入了麻酱、花生碎、辣椒油、海鲜汁的调料。没想到,白萝卜在浓香中绝尘而出,火候正好,细细品味,颇有点清新又清奇的味道。我忍不住又去生吃了一口白萝卜,爽脆可口、清甜味美,微微的辛辣来得正是时候——原来,白萝卜这样好吃呢!我对白萝卜的感觉有了明显改变。

后来,我家餐桌上隔三岔五就有白萝卜登场。羊肉白萝卜、白萝卜鲫鱼汤、凉拌白萝卜丝、白萝卜排骨汤,花样多,味道美,我很快爱上了吃白萝卜。这是我万万没有想到的,曾经极为鄙弃的食物,重新唤醒了我的味蕾,一次次刷新我的感觉。

在我看来,白萝卜经历了从前世到今生的轮回,已经完全换了面貌,它再也不粗陋蠢笨,而是摇身一变,成了“干娇百媚”的美食,让我恋恋不忘。

一个人对同一种食物的感觉为什么差别如此大?是岁月改变了人的口味,还是食物本身发生了变化?我想,主要应该是由白萝卜前世与今生的背景不同造成的。它的前世,食物匮乏,我们吃东西只停留在果腹阶段;而到了今生,进入物质极其丰富的时代,生活条件好了,我们开始按照萝卜的特质去精细加工、去吃,使得它既发挥本身长处又能与其他菜肴相得益彰,于是吃出了更为丰富的味道,也吃出了精致与美丽、愉悦与健康。

