

黑塌菜,吃不够

◎明思践悟

寒流频袭,江海大地进入寒冬,这却是我的收获季节,吃到自种的家乡黑塌菜,觉得无比可口。

我们南通人说的黑菜,又名黑塌菜、乌塌菜、塌棵菜等。“拔尽花箕种菜秧,秧排中字绿成行”——这是对种黑菜时的写照。江海大地土壤松软而肥沃,很适宜种植黑菜。去年9月下旬,我回乡下将老宅前自留地里黄豆收割了,选出一块地角,拔除杂草、深翻,下足粪肥,敲碎土块,细整拉平,小心翼翼地撒下新购的黑菜籽,轻轻踩踏。五六天后,一棵棵小菜苗从泥缝里探头探脑地钻了出来,细细嫩嫩的,有的还顶着菜籽壳,像戴着一顶小帽子,十分可爱,早晚我用喷壶为它们浇水,菜苗生机蓬勃,茁壮成长。1个月左右,菜苗长成,青绿的茎、墨绿的小菜叶,挤挤挨挨,把地面全覆盖,形成一块美丽的深绿色地毯。

移栽是个技术活,关乎菜苗的成活和生长。我把早已翻好整平的大地块,用钉耙拉成一条条小垄沟,准备请菜苗来安家。我挑水浇苗床,让菜苗吃饱喝足好挪窝,半小时

后开始拔苗再栽。栽植时,我小心翼翼可像绣花了,右手持锹在垄沟里挖小坑、左手把苗轻轻塞进去,随后用小锹培土封盖好菜根、踩实。首次要把水浇足。

三五天后,菜苗叶子竖起来,不再无精打采了,又开始长出新叶片。适时施肥浇水,小菜棵棵精神抖擞。我很少施化肥,主要浇灌经过沤发、浓度较低的粪水。利用晴好天气松土,铲除杂草,防虫治虫,撒草木灰防治菜青虫,以及喷洒药效短、浓度不高的药水对付蚜虫。黑菜越长越大,色彩越来越浓重。生长姿态起初是向上,稍大后慢慢匍匐在地,向外伸展,匍匐着吸取大地的营养,接受阳光和天地精华的抚慰,渐渐成为一个个深绿色的“大盘子”,将垄沟盖住,远望犹如一条条绿带平铺在地面上。这时黑菜已长成,只待知音来食用美味了。

我看着那油光晶亮的黑菜,大饱眼福,吊起食欲。挑几棵,把叶子一片片地剥开,清洗干净,加上肉片、粉丝等配料,用农村里的大锅灶或炒或煮,满屋热气蒸腾、香气四

溢。黑菜与新米饭最是相得益彰,吃到嘴里特别嫩软、清香。

黑菜是冬天青菜中的极品,味香鲜美。它的最大特点是耐得住严寒,经霜雪后,食用更加酥软香甜。南宋诗人范成大诗云:“拨雪挑来踏地松,味如蜜藕更肥醲。”黑菜即便遭到大雪覆盖,拂去积雪依然郁郁葱葱,叶梗无损,充满生机,食用则更甜美。“菜根滋味甜于蜜,堆雪河豚味最长。”黑菜的这种风骨秉性和美味,让它又多了两个美名——“塌地菘”“堆雪河豚”。

经霜打雪盖后的黑菜,滋润饱满。最近每次从老家返城,汽车后备厢里装得最多的就是黑菜,我看到那层层叠叠熟悉的绿色,心里美滋滋的,除了自己食用外,还送亲友。自己种的,格外情深意重。

黑菜的吃法很多。午餐时,爆炒黑菜和黑菜粉丝汤是我的最爱;早晚,我则喜欢把水烧开后,将洗净的黑菜余一下沥干切碎,加芝麻酱成为黑菜沙拉,现做现吃;隔三岔五还做黑菜猪肉饺子、黑菜烧豆腐、黑菜烧肉丸,变换口味又丰富营养。



冻梨如旧

◎夏学军

今年东北冰雪旅游火热,冻梨作为东北的特色食品,成了众望所归的东北象征符号,东北人在网上被昵称为“大冻梨”。和远在海外的弟弟通电话也说到冻梨,弟弟的声音仿佛都变得天真起来,好像回到了小时候的美好时光。

冻梨是典型的东北特色食品,因为只有在寒冷天气里,梨才能冻透好吃。冻梨一般是用花盖梨、尖把梨、安梨冻成的,其他品种口感不好。零下二十几度的时候,放在室外,冻得硬邦邦像铁蛋,砸到地上叮当响,而梨不会受丝毫的损伤。

做晚饭前,母亲就早早把冻梨拿进屋放在水里“缓”,就是解冻。这个过程不能急,不能用温水,要让冷水漫过梨,慢慢“缓”透。吃过了晚饭,一家人齐聚在一起,母亲把缓透的冻梨拿过来,这时每个冻梨都会被一圈冰包围着,冰又连在了一起。敲破冰拿出梨,软软的,咬上一口,立即有一股清凉透彻心扉,即使牙打战、心哆嗦,甚至眼睛都会凉得眯上一会儿,也要吃。

我现在常常想,冻梨就像一个人,外表平凡却有一颗美好的心灵。冻梨看上去黑乎乎、很丑,可是肉质洁白细腻,有种出乎意料的美。急不可待地咬上一口后,肉肉的口感会让你对它更加刮目相看。

小时候性子急,往往等不到缓透再吃,急急地咬上一口带着冰碴的冻梨,门牙的印记会留在梨上,大人就笑我真是心急吃不了热豆腐。遇到感冒发烧什么的,不用吃药打针,也不想吃什么美食,只要几个冻梨,病就好了大半。

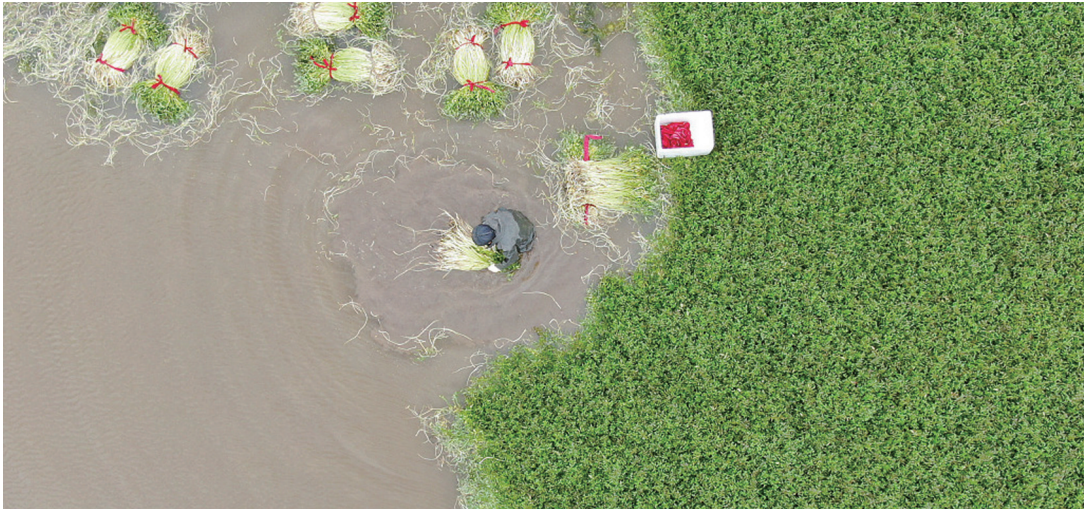
现在也吃冻梨,偶尔而已,只当是调剂口味之物,也吃不出以前的味道了。一家人围在火炉旁,冰火两重天的感觉,不好找了。

有一年夏天,忽然想吃冻梨,于是买了梨放到冰箱里,足足冻了一星期,本以为可以了,可是等到咬上一口后,发现根本无法和寒冬里天然冻出来的冻梨相比。如今的东北,卖冻梨的商贩也不太多了,生活好了,各种水果多了去了,冻梨早已不是东北人严寒季节的“看家果”了。

我那十九岁的儿子,只当冻梨是“奢侈品”。我理解他,他们这一代是在蜜罐儿中长大的,如此“粗糙”的东西是人不了他们口的。可是,它对我的意义不同,走过了许多路、经过了许多事,人生悄然发生着变化,唯有这冻梨,模样没变,味道没变,它是承载今朝与昨日的一根纽带,连着日子的这头和那头。

本版投稿邮箱
2457901059@qq.com

在我市的水芹基地,农民正忙着采摘。



风味水芹

◎周祖斌

春节临近,水芹又出现在市场摊位上,引得市民争相购买。

芹菜分为西芹和本芹两类。西芹,顾名思义当然是舶来品。本芹又分为旱芹和水芹两种,旱芹明朝时才出现这个名字,是否是国外引进品种尚待考证。水芹为水八仙中的一种,是土生土长的中国芹菜。

水芹在我国有几千年的历史。《诗经·采菽》中有:“霏霏沮泉,言采其芹。”《诗经·鲁颂·泮水》中有:“思乐泮水,薄采其芹。”芹菜初作观赏,后食用。《吕氏春秋·本味》记载,商汤问宰相伊尹什么好吃,伊尹推荐了云梦泽的芹菜。“菜之美者,有云梦之芹。”从古文字典籍中就可知水芹地位之高,不论史学、文学、农学还是药学典籍,十句写“芹”,九句半讲的都是水芹。

水芹采收往往都在寒冷的冬季,要从齐膝盖的深水里拔出芹菜,然后再在冷水中反复清洗,一扎扎包装起来,确实非常辛苦。

水芹是冬季的时令蔬菜,每当

春节前夕,母亲总会在市场上购买水芹,不吃的先存放在水桥头的河水中,这样10来天时间不会影响品质。水芹有种特异的芳香,营养丰富,清香鲜嫩,进嘴时柔软,嚼起来清脆。水芹好吃前提当然要先鲜嫩,挑选时掐一下水芹的茎部,嫩者易折断,不易折断的一定是芳华已逝的老水芹。

在我老家海门那边的春节餐桌上,“水芹炒茶干”是一道不可或缺的菜肴。“芹”与“勤”同音,在老一辈的人看来,过年时吃上一口水芹,寓意一年“勤勤恳恳、健健康康”。还有一种说法,水芹的茎是管状空心的,春节时食了这一道大菜,来年工作生活可以“路路通”。

水芹百搭,还可以炒肉丝、炒牛肉、炒螺肉、炒百叶等,当然也可以凉拌,细嚼舌底有丝丝清凉芳香之气。

彼之砒霜,吾之蜜糖。水芹的味道有人难以接受,我妻子曾经就是其中之一。婚后在我坚持之下,

妻子也慢慢改变,逐渐开始接受并喜欢水芹。难怪说:夫妻在一起久了,口味都趋同。当然我很幸运,这回是她向我“趋”。

古代许多文人墨客与水芹都有不解之缘。“饭煮青泥坊底芹”“香芹碧涧羹”是杜甫赞美芹菜的诗句;《河东先生龙城录》中记录了唐代名相魏征“嗜醋芹”的故事;苏东坡发明了“春鸠脍芹菜”这一流传至今的名菜,吃了这道菜后,他写下“雾容天在水,春色柳藏桥”;曹雪芹有一道拿手菜就是“雪底芹芽”。

芹菜除食用外,还可以入药。芹菜叶茎里面含有挥发油和芹苷,具有降血脂、降血压、防止动脉硬化和促进胃液的分泌的功效。《本草拾遗》记载,水芹菜碎捣烂取汁,可治酒后身热、水肿暴热、头中風热。还可治水肿、淋病等,水芹的水提取物对乙型肝炎病毒有抑制作用。

“鲈鱼岂似吾乡好,风味水芹还绝。”闲暇时烹食一盘水芹佐酒下饭,实乃妙不可言也!