

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。“拔尽花算种菜秧, 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, 苗壮成长。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。

移植是个技术活, 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, 还开始长出新叶片。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:“拨雪挑来踏地菘, 味如蜜藕更肥醕。”黑菜即便遭到大雪覆盖, 拂去积雪依然郁葱葱, 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, 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”。和远在国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, 碰到地上叮当响, 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。

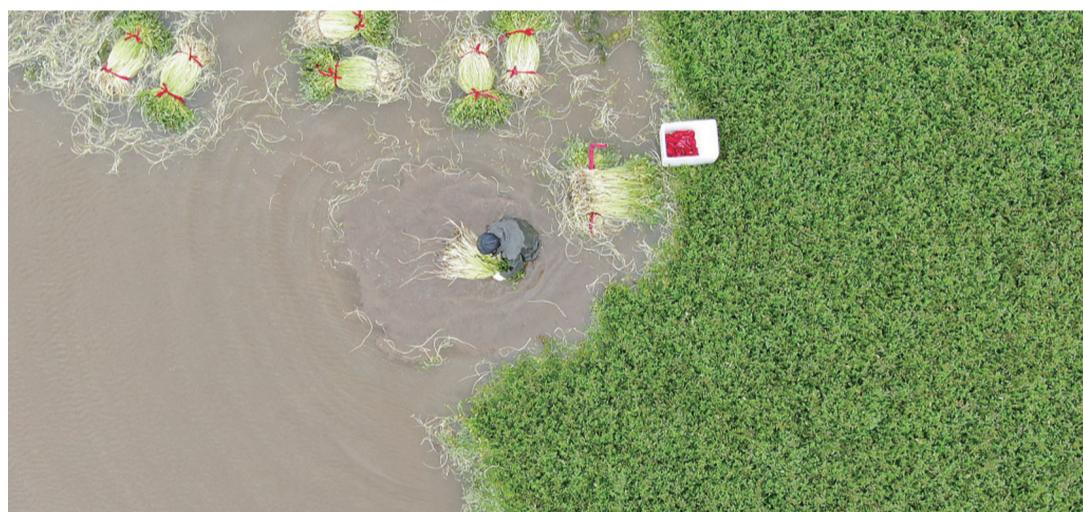
我现在常常想, 冻梨就像一个人, 外表平凡却有一颗美好的心灵。冻梨看上去黑乎乎、很丑, 可是肉质洁白细腻, 有出乎意料的美。急不可待地咬上一口后, 肉肉的口感会让你对它更加刮目相看。

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”的东西是入不了他们口的。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。



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·采薇》中有:“靡沸槛泉, 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、头中风热。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!

本版投稿邮箱

2457901059@qq.com