

孟笄 冬春时节芥菜香

今年的芥菜似乎比以往时候要来得早一些,10月底已陆续在朋友圈里出现。

双休日行走东道岭、观音岭,山坡路旁田边菜地里随处可见芥菜。花友们快乐地散开在田野里,仔细地辨认着,用剪刀剪、用小刀挖,越挖越上瘾,越挖越开心,泥土的芬芳、芥菜的清香、丰收的喜悦混合在一起,获得感瞬间爆棚。

每到冬春季节,美食界中的顶级大佬苏东坡最爱的菜居然不是“东坡肉”而是“东坡羹”,钟爱至极,曾曰:“君若知此味,则陆海八珍,皆可鄙厌也。”此味说的就是以芥菜为主要原料的“东坡羹”,可见东坡先生对芥菜之喜爱已到了都要把“东坡肉”打入冷宫的地步了。为求一羹,他“时绕麦田求野芥”,脑补一下画面,觉得晒然可笑。

“东坡羹”之美味对后世诗人影响深远,大诗人陆放翁写有《食芥糝甚美盖蜀人所谓东坡羹也》,并按苏法做了东坡羹,食毕则发出了“芥糝芳甘妙绝伦,嚼来恍若在峨眉”的感叹,以至于他“春来芥美忽忘归”居然忘了回家,“午窗自抚膨脝腹,好住烟村莫厌贫”。还有“春在溪头芥菜花”的辛弃疾在溪边到处找芥菜,“三春芥菜饶有味”的郑板桥非芥菜不下饭,芥菜在诗人笔下频频现身,摇身一变成了“诗人植物”。《中国植物志》如此描述:“香气较浓,味极鲜美”,可谓是对芥菜的终极评价,无出其右。



芥菜是十字花科植物,学名叫芥,它与青菜萝卜同属一科,其貌不扬,植株矮小,叶子贴地而生呈莲座状,叶片羽状分裂,边缘有缺刻或锯齿。

芥菜的根有种特殊的香味,是区别鹅芥菜、苦脸柱等野草的重要特征,实在分辨不清,闻一闻就行,前提是鼻子要灵。

今年是芥菜的大年,还没到春天,山间田畈上的芥菜已多得要“造反”,有的还迫不及待地开起花来,真有点替它们担心,那些脆小的花如何度过漫长的冬天?

小时候农村里挖芥菜,土话叫“挑花脸菜”,用挑字是有讲究的,周作人《故乡的野菜》里写道:“芥菜是浙东人春天常吃的野菜,……挑来做菜或炒年糕吃。”就恰如其分地用了一个“挑”字。至于为什么叫花脸菜?我猜想是因为菜叶紧贴地面,叶子细碎分裂,像一张大花脸,所以叫花脸菜,也有可能是菜型呈莲座状,叫花莲菜,谐音“花脸菜”。不管怎样,劳动人民取的名字最接地气,也最带有人间烟火味。

世上最早记载芥菜的是《诗经》,曰“其甘如芥”。它食药同源,《本草纲目》记载“明目,益胃”,有民谚“三月三,芥菜当灵丹”,至今有的地方把三月三作为芥菜生日,吃菜念佛的释家称之为护生草,说是能护众生。究竟是否真的能护众生倒不是很重要,最要紧的是它对胃的安抚,一碗碧绿青翠热气腾腾的芥菜羹最抚凡人心,吃得齿颊留香浑身舒坦。



柴隆
胶菜肉糊辣

“大概是物以稀为贵吧。北方的白菜运往浙江,便用红头绳系住菜根,倒挂在水果店头,尊为胶菜。”鲁迅先生在《朝花夕拾·藤野先生》一文中如是说。先生笔下的北方白菜,来自山东半岛之胶州,与绍兴贴隔壁的宁波人,大多也是称白菜为胶菜。

遥想当年,宁波江夏街正源、晋大、慈和、德和、福记等牙行里,是否有用红头绳挂起的胶菜,余生亦晚,未曾目睹,不得而知。在浙东漫漫湿冷的长日里,冷风吱吱钻到骨头里时仿佛会隐隐作痛,没有暖气的宁波人冻得“骨骨抖”。此时,选一棵卖相好一点的大白菜,最好是山东来的胶菜,色泽上,白要白得如山顶积雪,最好是水灵灵,绿叶子少点;外形上,得紧紧实实,松松垮垮的不选,烧一碗热乎乎泛着油泡的胶菜肉糊辣,总能让一个平淡冲和的人,吃出一丝丝热闹的暖意。

宁波人的主食以稻米为主,桌上时不时会有些汤汤卤卤,故而市井家常菜里少不了“汤”“羹”“浆”与“糊辣”。“汤”“羹”在全国各地菜肴里很常见,形式不一,唯浆与糊辣可称地道甬菜特色,譬如节庆菜肴、请客待亲、送年祭祖做羹饭,家家户户的桌上都少不了“七浆八浆”与“糊辣”,浆与糊辣在宁波人日常饮食中扮演的角色可窥一斑。

浆与糊辣皆须勾芡,勾芡离不开淀粉,宁波人谓之“山粉”,一般都是山地番薯经过刨、洗、晒、磨等工序取之,以起浆后,晶莹剔透、滑腻的为上品。转浆,荤素皆可,但料较糊辣少,故稀薄些,典型的如夜开花豆瓣浆、天菜苕笋片浆、敲骨浆;糊辣,料多水少,较浆要浓厚得多,两者最大区别:“糊辣”勾芡起锅后还需浇一勺沸油覆于表面,甬菜糊辣的代表有胶菜肉糊辣、韭芽鳝丝糊辣。

糊辣,书面上多了一个“辣”字,外乡人难免要揣测:此菜与辣有关?非也!宁波人不

嗜辣,做饭烧菜极少添辣椒。“辣”用在这里,纯属是个宁波方言的语气助词。糊辣,是冬季宴席里不可缺少的一道菜,皆因其比浆多了一勺沸油,正是这一勺沸油的覆盖,端上桌来久久不冷,更能保温。冬季宴席,宾客吃过冷盘,热炒未上,此时先上一道糊辣,最能暖胃,又兼承启,请客做东的主人喜欢拿调羹搅拌,津液交流一番后,呈现一团和气与喧闹,继续侃天侃地说南道北。

不时不食。窃以为,非得倚赖寒冬,依赖风雪夜归人的辰光,正是胶菜肉糊辣欲上时。霜降后的白菜带着甜味,山东大白菜也运到了宁波,抑或取甬城本地黄芽菜切成细丝,加入半瘦半肥的猪肉丝炒过,番薯粉起浆后,添一勺沸油或麻油,这一碗古早味的胶菜肉糊辣,早已飞入寻常百姓家。

犹记得我第一次见岳父母,误打误撞而毫无准备。与她相识相恋,也不惧冬日夜晚凛冽的雪花飘起,两人手牵手,一路陪她走到寂寂无人的巷尾,仍依依不舍,不肯作别。未曾谋面的丈母娘听到声响,跑出房门连连招呼进屋吃晚饭,窘得我脸发烫,不好意思地跟进门。那年的雪,不是死样怪气地在屋顶上洒一点,而是鹅毛纷纷落下,雪天留客,没几句话的工夫,丈母娘斩了冰箱里平日里舍不得吃的红膏呛蟹,端出清炖鲳鱼、油豆腐焗肉,捧来一碗中央浇了麻油的胶菜肉糊辣,纵然天雪,寒意全无,鼻尖微汗,一番家长里短后,不知门外雪深已没足……

世情冷暖,人心明灭,二十多年前的毛脚女婿,仓促懵懂上门,一只鹅、一条中华门也没拎。火热咕滚的胶菜肉糊辣落肚后,撑伞独行于昏黄的万家灯火中,走在回家的雪地里,冷风扑面,一路也不知哪里来的气力,也不再佝偻缩颈了。



扫描二维码
可阅读全文

推荐榜



俞丹桦
这世界有
那么多人(上)



1985,浙江慈溪,毛衫论斤交易。



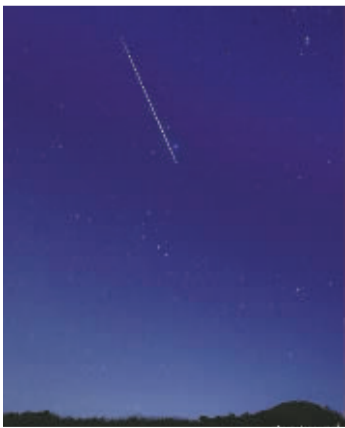
何良京
电影《雾海夜航》
的故事原型



大江走笔
诗意的足球解说



大山雀
流星坠兮成雨



归棹庐主
容颜多绰约——
观音的性别(之一)

