



冬日话白菜

吉林长春 侯淑荷

我去超市买菜,已是冰天雪地的冬天,超市里各种蔬菜水灵灵地相互簇拥着摆放在货架上,我看见白菜夹杂其中,很不起眼的样子,不由得颇有感触。

记得儿时,白菜可是东北人冬天餐桌上的一片天。东北的冬天来得早,那时候没有便捷的运输,更没有温室培植,在冬天来临之前储存好过冬的蔬菜,是家家户户的一件大事。白菜耐寒,下霜时还在生长,并且容易储存,白居易曾经这样写道:“浓霜打白菜,霜威空自严。不见菜心死,翻教菜心甜。”因此,白菜当之无愧地成为储存冬菜的首选。

白菜冬储之前要经过晾晒,经过晾晒的白菜表层失去水分,不易腐烂。每到暮秋时节,家家户户的屋檐下都会摆放着一排排的白菜,一棵棵白菜像接受检阅的士兵,那阵容颇为壮观。晾晒好的白菜要把菜根和残叶清理干净,一部分入菜窖储存,一部分腌制酸菜。这样整个冬天就不愁没有蔬菜吃了。

儿时的冬天,蔬菜虽然只有白菜、土豆、萝卜、胡萝卜等几种,但因为白菜有着千变万化的吃法,餐桌上同样美味多多。醋溜白菜,酸甜、脆生、开胃。白菜炖豆腐,口感细腻,带着甜香,菜汤可以拌饭,最是家常又好吃的菜。熘炒黑白菜,是用水发木耳、胡萝卜一起熘炒,色香味俱佳。白菜丸子汤,鲜香满口,回味悠长。用辣椒面等调料腌制的辣白菜,爽口又下饭,好吃得停不下来。用白菜做饺子、包子馅有种淡淡的清香,鲜美异常。我们家除夕夜晚的饺子永远少不了白菜馅,母亲说:“白菜也是百财,除夕吃白菜馅的饺子,预示着一年幸运吉祥、八方进财。”

当白菜腌制成酸菜之后,餐桌上就又多了一位重量级的成员,酸菜在家乡有着举足轻重的地



位,以其独特的酸、脆、爽的味道征服了人心。酸菜和白菜一样,可做的菜品十分丰富。酸菜氽白肉是家乡人百吃不厌的菜肴,母亲在酸菜氽白肉基础上做的酸菜砂锅炖,是我永远幸福的记忆。母亲把酸菜帮片薄切成细细的丝,把焯至八分熟的猪五花肉和冻牛肉切成薄如蝉翼的片,与粉条、冻豆腐、黄花菜、干海鲜和调料一起放入砂锅内,在炉火上慢炖,随着砂锅里汤水的沸腾,满屋飘香,在冰天雪地的冬天,一家人围坐在热气腾腾的砂锅前,品尝着鲜美异常的酸菜砂锅炖,真是暖身暖胃又暖心。每个人都如喝了小酒一样面色微醺,幸福感爆棚。

白菜有着广泛的包容力,可与任意食材搭配,做出意想不到的美味。可酸可甜可辣可咸,满载着人生的况味。它朴素寻常多被称为平民菜,可豪庭盛宴之上也少不了它的身影。它长相清新,一半洁白一半翠绿,是文人雅士吟诗作画的最爱,是清白高洁的象征。齐白石老人酷爱画白菜,白菜在他的笔下有了灵魂。诗人刘禹锡这样赞美白菜:“百亩庭中半是苔,桃花净尽菜花开。白菜人尊百菜王,天官开宴百仙尝。玉帝夸赞不绝口,王母贪吃未搭腔。养胃生津好滋味,可拌可炒可炖汤。”

有时候我想,做人如果能够像白菜一样,在清贫之时,能把寡淡的日子调剂得有滋有味,把单调的生活滋润得诗情画意;在繁华之时,朴素低调地守着一颗素心,活得清清白白,该是大师级的人物了吧!

喝下一罐新鲜的露水

河南开封 任崇喜

这个季节,清晨,在田野边行走极其舒适,空气中明显带着凉意,浮动着花草的清香。

眼前,树木参差,晨绪缭绕,庄稼郁葱,草倒伏在路上。走近花草树木,你会惊奇地发现,绿色茎叶或花瓣上,有一层浓密、细碎的露珠,细小的露珠外边,好像包着一层雾气,呈现似透明似不透明的白色。踏行草间,你会被露珠打湿裤脚。

“晨露方怆怆,离抱更忡忡。”因为天气晴朗,露水存在的时间并不长。往往太阳一出,它们便会隐匿自己的身影。因此,有人用朝露比喻存在时间极短促的事物,如电光朝露、浮云朝露、危如朝露、身先朝露等。“至安之世,法如朝露,纯朴不散。”明澈纯净的事物,往往是不长久的。

往往在太阳出来之前,人们会捧着一只碗或其他盛水的器皿,在树林和蔬菜地里钻来穿去,为的是接清晨的露水。把树叶、菜叶轻轻摇一摇,水晶般透明的露水,就会一滴一滴落下来,落进手中的各式器皿里。

不要小瞧这露水,不同的露水,有着不同的功效。据说,菖蒲、柏树上的露水,可以让眼睛更加明亮;韭菜上的露水,能治白癫风;草叶上的露水,会使皮肤富有光泽;花朵上的露水,能让女子貌美如花,杨贵妃每天清晨都要吸食花瓣上的露水;花枝上的露水,倒在砚台上,用古墨研匀,用干净的毛笔蘸上,在小孩子太阳穴上画个圈,可以免除百病。不只是中国人,外国人也相信露水的奇效。在古罗马时代,颇为流行的处方开头都写道:喝下一罐新鲜的露水。在《枕草子》中,清少纳言说:“俗信菊花能延年,故于重阳前夜,把丝绵盖在菊花上面,次晨收取朝露以拭身体,谓能却老。”

人们收藏露水,可以泡茶,古人认为泡茶最好的是“天水”,最佳的是露水,其次是雪水、雨水;可以酿酒,白露当天,取自荷花上的露水酿成的“秋露白”,味道香冽,甘醇无比,品质最好,也最为珍贵;可以制药,用以煎煮润肺杀虫的药剂,或把治疗疥癣、虫癩的散剂调成外敷药;可以治病,“农历八月朔日露水研墨点太阳穴,可止头痛”……

对于露水的功效,古人多有记载。《中国医学大辞典》记载:“露本阴液,又得荷叶之清气,故能养阴扶阳,滋益肝肾,去诸径之火,甚为有效。”《本草拾遗》上说,露水“煎如饴,令人延年不饥”,“百草头上秋露,未曦时收取,愈百疾,止渴渴,令人身轻不饥、悦泽。”因此,“秋露多时,可以用盘收取,煎煮使之稠如饴,可使人延年益寿。”

这些功效,是否真的如此神奇,饱享雾霾之苦的现代人,怕是难以验证。但毫无疑问的是,这是对自然的敬畏、对习俗的尊重。

承接露水的极致,就是期待甘霖降落。甘露,是秋天的露水,也是古人心目中的神物。它本是一种植物,学名甘露子,多年生草本,生于村旁、田间、沟边阴湿处,可供药用。古人认为,“天地相合,以降甘露,民莫之令,而自均焉”,把它和龙、凤、龟、麟等瑞征并列,有“神灵之精,仁瑞之泽”。

在古人的心目中,甘露像露珠一样从天上降落。神话传说中,观音手持玉净瓶,内储甘露,为众生清洗肉身与累世的业力,有起死回生的功效。

忽然想起一个词:餐葩饮露。“藐姑射之山,有神人居焉。肌肤若冰雪,绰约若处子;不食五谷,吸风饮露;乘云气,御飞龙,而游乎四海之外。”吞食百花,吸饮露水,这是超尘脱俗的神仙生活。像我等身羁滚滚尘世之人,是难以脱俗的。

看到露水,也只能喟叹时光匆匆如逝。毕竟,“衰荷滚玉闪晶光,一夜西风一夜凉”了。

木榨油香飘万家

安徽无为 季宏林

周末那日,恰巧是立冬,气温骤降,下起了冷雨。我应一位朋友的邀请,欣然前往横步桥老油坊,探访木榨油的传统工艺。说是老油坊,一点也不为过。它始建于乾隆年间,距今已有三百多年的历史。老油坊原址位于花渡河畔,因古老的横步桥而得名。

几百年前,创办者选择在那儿建油坊,或许是看中了它的有利位置——濒临花渡河,水路便捷。遥想当年,逶迤的河道上船来船往,欸乃声一片。老乡邂逅时,隔船问答,亲切的乡音飘荡着,随着流水一起逝去。迁址后的老油坊,坐落于一处山冈,地势开阔,交通发达。一边是整洁的村落,另一边是大片的庄稼地。既有现代文明与传统文化的交融,又有着老油坊赖以生存和发展的隐喻。眼前的老油坊,是一座阔大的院子,数十间瓦房,简约而古朴。一踏进院子,迎面就扑来了一阵油香,给人一种油然而生的亲切感,仿佛回到了久别的故乡。

油坊的主人张女士——第十三代传承人,热情接待了我们。一阵寒暄后,我们直奔老油坊。那儿,一汉子正在灶头蒸菜籽粉,起锅后箍成一块块大饼,塞进榨床内槽里。然后插入长木楔,荡起悬在梁上的大麻石,猛烈地撞击,一下,又一下……直至木楔完全没入。此时,四周寂静无声,所有的目光都投向榨床和汉子。每一次撞击,都会发出“嘭”“嘿”之声响,粗犷、雄浑,富有节奏感。站在一旁的我,似有惊天动地之感。

经压榨,一涓涓淡黄色的油汁,顺着榨床的槽口,欢快地奔流,落入底下的油桶里,溅起细微的沫子。油香随之飘散,越来越浓,遍及每个角落。油坊间,一色的木质材料,古色古香。木质梁柱,木质榨床,木质油桶……榨床称得上古老的物什,也是

镇坊之“宝”。它由樟木制作,一丈余长,两抱来粗,内有空心槽,下有出口口。

榨床看似简单、粗糙,实则蕴含了古代匠人的聪明和智慧。樟木坚硬,经得起千锤万击。木香、油香,皆源于自然。两者融合,会产生一种独特的香味,纯正、醇厚,带着浓浓的乡土气息。木楔选用的是檀木,其木质坚硬,不易磨损和折断。制楔的都是些老匠人,他们深谙檀木的纹理和结构,制作的木楔耐用、阻力大,任凭壮汉用力撞榨,木楔总会把握分寸,缓缓移动。否则的话,木楔就会跟着麻石一起跑,一头扎进榨床里,早就没有影子,何来压榨力。

榨床灰黑色,沧桑而厚重。岁月留下的履痕,刻入它的每一条纹理。那里面,浸透了油香,浸透了汗水,浸透了汉子的吼声。由于时间关系,我只见识了部分工艺。其实,木榨油共有筛、炒、磨、蒸、包饼、上楔、撞榨、接油、封缸沉淀等16道工序。每一道工序都不可或缺,都有它的独到之处。木榨油,传统的手工技能,保留了原汁原味,是一种纯绿色的天然食品。当然,它的重要意义,不仅仅在于它的食用价值,更重要的在于它的社会认同感和历史厚重感,是名副其实的非物质文化遗产。

那天,主人邀我们共进午餐。桌上的每一道蔬菜,都源于自家的菜园。自然,也少不了木榨的菜籽油和麻油。一场纯绿色纯天然的乡村盛宴。

