

◆人生韵味

✎潘江涛

高脚白 美人范

一

年少家贫,落下口重“毛病”——只要见着越地霉干张、徽州毛豆腐、甬城臭冬瓜之类的“烂”食,就像馋猫闻腥,食指大动。汤溪烂菘菜,因有地理之便,闻香流涎,更是来者不拒。

烂菘菜的主材是高脚白,产自汤溪镇厚大村。慕名前往,村党支部书记范风有二话没说,直接将我们领到了腌制点。

厂门口有一中年妇女端坐在矮板凳上,神情专注——左手操起一棵高脚白,再用右手里的小刀削去菜叶,那麻利的动作让我想起中午在厨房拾掇芹菜的美妙时光。

雅俗尽在一棵菜。蔬菜之中,白菜最具女人味。女人常被比作白菜。坊间俚语“好白菜都让猪拱了”,说的就是好女遭遇渣男。

白菜品种多。小白菜如青葱少女,活泼青涩;大白菜是中年妇女,圆润稳重。高脚白,就是白菜中的窈窕淑女——身长腰细,白皙雅致,顶上一圈浅浅的绿叶,颇像俏皮的女孩头上扎的蝴蝶结。

2015年夏天,我在台北故宫博物院见到了镇院之宝——翠玉白菜,据称是光绪瑾妃的嫁妆。嫩白的帮儿,鲜绿的叶子,鲜欲滴,上面还爬着一只蚂蚱,一只螽斯。古人用白菜寓意新娘的纯洁,而那两只小虫则是对多子多福的憧憬。

记得吴昌硕大师有一幅蔬菜图:细瘦的长白菜,帮子紧致地裹着,叶子却花瓣样散开,色与色,墨与色,浑然一气。仔细想去,那逼真的模样活脱脱就是厚大高脚白。

高脚白俗称“厚大白”,厚大村村民又多姓“范”。于是,灵光一闪,蹦出文题:高脚白,美人范。

二

白菜有“国菜”之誉,坚挺的资历装在《诗经》中。春初早韭,秋末晚菘。“菘”即白菜。陶弘景说:“菜中有菘,最为常食。”至于为何叫菘,陆游的祖父陆佃在《埤雅》中解释:“菘,凌冬晚凋,四时常见,有松之操,故曰菘,今俗谓之白菜。”

俗中见雅,实乃白菜本性。高脚白,又是白菜中的另类。据说,早在宋朝嘉定年间,厚大先祖就开始种植了。

说来也怪,来自同一母体的白菜种子,埋在厚大的沙土里,就出落得杆子高壮而叶子稀疏;要是落在别地,哪怕是周边不远的上盛、宅口、后徐、上境等村落,也会失却修长身材,长得比小白菜略为粗壮的大路货。

一方水土成就一方风物。南橘北枳是这样,就连汤溪白辣椒、路店金佛手、黄溢落汤青等等,无不得益于自然环境的造化。

种植大户刘慧芳从百姓手头流转土地已有20余年,先种水稻,后栽果树,最终锁定高脚白。她面露喜色,扳着手指算账:立秋下种,小雪收获,再苦再累也就两个月。一亩田地可产鲜菜5000公斤左右,按4比1折算成烂菘菜,亩均价3.2万元,效益还是比较好的。

市场是根指挥棒。粮果既然没有蔬菜划算,农贸市场当然见不着我想要的高脚白了。

三

高脚白是为烂菘菜而生的,虽然幼苗期与普通白菜无异,也要历经疏苗、移植、培肥的生长过程,但普通白菜长到二

三十厘米就不再长高,而高脚白犹如女大十八变,“噌噌噌”地往上蹿,平均株高一米余。

“高挑”往往与美女沾边,是个养眼的词儿。厚大村有个“斗菜节”,俨然就是“选美节”。2020年,一棵株高1.5米的“白菜王”拍得15800元。那情景虽说无缘得见,但不难想象,无论是台上走的,还是台下看的,一会儿凝神静气,窃窃私语,一会儿又群情激奋、掌声雷动。

激情过后是庸常。无论是获奖的,还是落败的,高脚白一旦起土离田,总归要“嫁”给“黑不溜秋”的陶缸。缸里一视同仁,没有高矮之别,才是发挥各自潜质的最佳归宿。

高脚白真是“女儿身”,水做的骨肉。洗净晾干切段,倒入木桶,以50:2.75的比例拌和粗(海)盐,腌渍24小时。菜梗狠狠地塌陷下去,绿茵茵的汁水漫涨上来。落水,装缸,封口,一气呵成。

东阳、磐安等地的腌菜,嫩叶多多益善,厚大烂菘菜为何要统统削去?实践出真知。不去菜叶,汁水灰黑,臭味浓郁,卖相不好;削去菜叶,汁水清亮,臭味淡然,也更适应金华人口味。

厚大村四周通透,灌溉便利,房前屋后的边角地大多种了高脚白,一来方便日常烹食,二来家家户户都会腌几坛烂菘菜。

菜梗腌熟,即可取食。挖一把在手,晶莹剔透,色如琥珀,飘忽而至的气息颇像书香浸染的女子,绵柔,含蓄。

时间就是味道,时间也是钞票。菜梗自腌自食,只为尝鲜。直接售卖,更是不多。村民们洗脚上田,不厌其烦地把缸缸坛坛搬移至阴凉干净处,静候时光的酵化。

村民范佳佳是腌制大户,今年卖掉几坛明年就续腌几坛,始终保持300坛规

模。村民范益生至今珍藏着1976、1985、2000和2010等年份的烂菘菜。

烂菘菜又不是酒,怎么会越陈越香呢?

四

温贫暖老秋菘美。猪油清炒,蒜蓉吊鲜,绵糯生甜。炒菜梗,放辣椒,真不多见,只因同行的周兄喜欢,再炒无妨。且不说滋味,光那红白相间的色彩,便让人愉悦。还有,我要了醋熘菜梗,转眼上桌,爽脆生津,特别下酒。

长得漂亮的女人,穿什么衣服都好看。高脚白鲜吃,已是这般唯美,腌过之后呢?有一股“冲”劲,像山野村姑。用它炒牛肉,实乃黄金搭档。切好牛肉丝,放进油锅翻炒到七分熟,加红椒丝、蒜瓣和姜末炅一炅,倒入新腌的高脚白和少许料酒,快速翻炒,起锅装盘,既脆又鲜。

豆制品是汤溪特产。炒干张时,只需添加几段腌透的高脚白,干张的滋味便生动起来。高脚白炒鸡蛋,也别有一番风味。即便什么都不加,直接将腌好的高脚白装盘,滴几滴芝麻油,酸溜爽脆,是稀粥的绝配。

想当年,大棚技术尚不发达。有过乡村生活的人,谁会忘记腌菜当家的漫长冬日?而“糊嗒嗒”的烂菘菜是厚大村专属,别地无缘消受。因而,只有爱吃者才会念念不忘。

烹食烂菘菜,菜籽油、白辣椒和嫩豆腐是必不可少的标配。但是,能否“滚”到位,就看掌勺的手艺了。

热锅大油,爆香姜、蒜和白辣椒,舀几勺烂菘菜(酌量),加少量水,切入嫩豆腐,大火烧开,“滚”至豆腐浮起,汤汁浓稠,再撒少许现磨胡椒粉。起锅前,以蒜叶或葱花点缀。

烂菘菜滚豆腐,鲜咸热辣,“臭不可闻”。端上桌来,嗜食者胃口大开,欲罢不能;厌恶者,掩鼻离桌,唯恐避之不及。

烂菘菜是有故事的。有个小食堂只因“首长”喜好,每周一“滚”乃铁定的“食单”。两年后,头儿外调。人刚走,茶未凉,烂菘菜已被“拉黑”。

西谚云,我的美食也许是你的毒药。据说,烂菘菜之所以不招人待见,是因为怀疑含有“不良成分”,不少人因此心有戚戚。

“百菜不如白菜,猪肉不如猪肉。”白菜之美,李时珍、王士雄等医药典籍均有记载,无须赘述。而烂菘菜其实是发酵后的白菜汁,好处是益生菌多,臭中回香,缺点是盐分重,适可而止。

五

客观地说,健康之虑与口福之惠,是无须斟酌比较的。但面对美食的诱惑,心头忽生慢性自杀的暗示,也是很对不起自己的。

口味犹如基因,与生俱来。我说这些话,不是劝你改变自己,而是想告诉你一个经得起查证的事实:

烂菘菜滚豆腐是厚大村乃至汤溪人家的家常菜。2019年,它有幸代表金华市参加全省“诗画浙江·百县千碗”美食展示活动,捧回了含金量颇高的奖杯。而在厚大2200多人口中,80岁以上集中供养的老人有92位。其中,范轶峰奶奶102岁,至今耳聪目明,思维活跃。听说,她爷爷的爷爷就爱吃烂菘菜了。

烂菘菜是汤溪的特色菜,或许并非金华菜系中最可口的,但一定是信息量最大的一款。它蕴含着金华西部的气候、物产和饮食习惯,还有因为一些历史原因沉淀下来的生活方式和地方性格。

我们不爱,谁爱?!

◆ 汉诗节拍

小路伸向远方

✎周品

一条小路,苍苍茫茫
伸向远方的远方
许多人载着美好的梦想
把山川草树探访
把蜿蜒曲折倍尝
归来时
溪水不再流淌
人已满头飘霜
却无怨无悔无忧伤
至少
没有辜负生命的成长
和火热的青春一场

岁末帖

✎罗 裳

最先听见春天脚步的
是梅花,踏着脚尖
守在村口

最先启程返回故乡的
是雪花,擦净大地
装点村舍

最先唤醒沉睡河流的
是浪花,牵着波涛
赶往大海

最先打动柿子内心的是
霜花,隐秘的甜
羞红了脸

最先走进家园梦境的
是灯花,守着坐封岁月
捂暖老屋心跳

最先思念远方归人的
是泪花,从游子离家的那一天
就开始盼着他回来

晨起见窗雪满山,云淡风轻星光寒。凇深深处,依然有花绽放。流光弄影,时光无所赠,岁之云暮,愿你无事绊心弦,常欢愉,皆胜意,且顺遂……



娟子 摄

九十述怀

✎王斗山

行年九十未龙钟,
感谢盛世国泰隆。
绿水青山怡我性,
自然淡泊乐安宁。

那一抹红枫

✎吴云芳

远远的
映入我的眼帘
仿佛是优雅纯真
仿佛是高傲自大
不 都不是
忍不住加快脚步
近距离地好好欣赏你
宛如那亭亭玉立的少女
婀娜多姿

一阵风掠过
随之躁动起舞
不是所有的树市
像你那样
自然而然让我欢喜
心里默默期许
假如有一天
我也那么优美出奇
让人顿生好感
或许是种幸福
将会成为永久记忆

我欣赏你
是秋末初冬点缀的一幅画
我爱你
但我不会用你的善良美丽
来装饰自己
我知道
你留恋那一块土地
用思念涂成的那抹红