

◆人生韵味 ◆潘江涛

高脚白 美人范

“小雪腌菜，大雪腌肉。”立冬过后，曾不止一次去家居附近的菜场溜达，企盼邂逅，“娶”进家来，却总是失望而归。

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，就出落得秆子高壮而叶子稀疏；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、罗店金佛手、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，亩均市价3.2万元，效益还是非常好的。

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”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，一会儿又群情激昂、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（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。滗水，装缸，封口，一气呵成。

东阳、磐安等地的腌菜，嫩叶多多益善，厚大烂菘菜为什么要统统削去？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，晶莹透亮，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，不厌其烦地把缸坛搬移至阴凉干净处，静候时光的醇化。

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。

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，怎会越陈越香呢？

四

温贫暖老菘之美。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，我要了醋溜菜梗，转眼上桌，爽脆生津，特别下酒。

长得漂亮的女子，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、蒜瓣和姜末炝一炝，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，千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，切人嫩豆腐，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，诸肉不如猪肉。”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，范铁峰奶奶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那一款。它蕴含着金华西部的气候、物种和饮食习惯，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
把蜿蜒曲折品尝
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，踮着脚尖
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，守着尘封岁月
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



冬

日里的花

九十述怀

◆王斗山

行年九十韦钟，
感谢盛世国泰隆。
绿水青山怡我性，
自然淡泊乐安宁。

那一株红枫

◆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
随之舞动起舞
不是所有的树木
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

