

冬储菜——入冬的“仪式感”(上)

挖红薯窖、精心储藏……

冬储菜藏着温暖记忆

核心提示

小雪节气已过,许昌经历了“断崖式”降温,并且迎来了今冬第一场雪!

位于中原腹地的许昌,冬季虽不像东北那样寒冷而漫长,但在物资匮乏的年代,新鲜蔬菜仍是冬天的“紧俏物”。为了让自家餐桌上的菜肴更丰富一些,每到入冬时,很多人家都会忙着采购冬储菜。

冬储菜有哪些品种?如何储存?本期《许昌往事》,跟随记者一起重温关于冬储菜的记忆吧!

□ 记者 毛迎 文/图



冬储菜的常见品种白萝卜和芥疙瘩,都可以用来腌制咸菜。

入冬先储菜,有“粮”心不慌

一捆大葱、六棵大白菜、一大袋白萝卜……11月21日,市区万丰路,市民苏志伟骑着三轮车买了几大袋蔬菜,车斗里装得满满当当。“天冷了,出门买菜不方便,我习惯在家里备些冬储菜,家有存‘粮’,心里不慌……”苏志伟说。

苏志伟出生于20世纪70年代,他告诉记者,在他的记忆里,每到初冬时节,他的母亲就会张罗着购买冬储菜。“我老家是农村的,从我记事起,储存过冬的蔬菜对父母来说就是一件大事。他们会把自家菜地里种的萝卜埋起来,大白菜则用绳子串起来,或用铁钩钩住菜根部位,挂在背阴的地方。那时候交通不够便利,下雪或道路结冰的时候,到集市上买菜很不方便,冬储菜能解决一家人整个冬天的吃菜难题,因此,不少上了年纪的人,对冬储菜都有很深的感情。现在我们一家搬进了城市,住进了楼房,到了冬天,妈妈还是习惯性地催促我买一些大白菜、萝卜、大葱放在阳台上,她说过冬时在家里存一些菜,心里才踏实。”苏志伟说。

对于那些上了年纪的人来说,冬储菜满含着温暖的记忆。20世纪七八十年代,物资相对匮乏,尤其是在漫长的冬季,新鲜蔬菜非常紧俏,因此,每到入冬时,家家户户都要购买冬储菜,一些有条件的家庭还会特意准备一个菜窖,用来存放冬储菜。到了20世纪90年代,随着生活条件的改善,冬季市场上的新鲜蔬菜越来越多,市民储菜的量也慢慢减少了。进入21世纪,超市在我市越开越多,买菜成了举手之劳的事情,加上人们的居住环境改变了,一些住进楼房的市民即便想储菜,也没有合适的场地了。

冬储菜对于现在的年轻人来说也许可有可无,但是对于上了年纪的人来说,冬储菜不只是生活需求,也是精神寄托。在冬储菜里,储存了他们许许多多的记忆。

红薯窖几乎家家有,储存红薯方便食用

寒冬时节,烤红薯是备受人们喜爱的美食。很多年轻人或许不知道,在粮食紧缺的年代,红薯因为产量高,被作为秋粮的“主力军”大量种植。

许昌市民协主席韩晓民曾撰文描写昔日许昌人储存红薯的方法,文中称许昌本地种植的红薯主要分白瓢和红瓢两种,白瓢面,红瓢脆,都微带甜味,但白瓢红薯淀粉含量高,适合制薯干和提炼淀粉,所以种植较多。刚下来的红薯,淀粉还没有转化为糖分,不面不脆也不甜,储藏一段时间再吃,味道就出来了。红薯的储藏主要是窖藏。红薯窖多为“井窖”,设在农户家中或院落附近,便于看守和拿取。



得益于种植技术的提高,冬季上市的蔬菜品种非常丰富,冬储菜不像昔日那样“受宠”了。

选一处背风朝阳的地方,挖一直径六七十厘米至1米、深三四米的井筒,在井筒底部的侧壁上横向挖一高1.4米左右的洞,便成“井窖”。在井洞堆放红薯时,红薯堆要和洞顶保持三四十厘米左右的距离,便于通风,否则便会腐烂,称“闷窖”。

冬至之前,红薯窖口敞开,冬至过后,要用柴草把窖口盖上,以保持窖温,但不可封闭太严,否则红薯表面会出现硬斑块。立春之后,须把窖口封实,且半个月以上才可打开窖口一次,否则红薯就会外观鲜美而皮内出现变质的黑色筋脉,俗称“串筋”。

若封窖半个月,因红薯氧化时吸收氧气,可能导致窖内缺氧,下窖时要点燃蜡烛或油灯,用绳子悬至窖底,如果灯火不亮或熄灭,通风后方可下窖,否则会造成窒息。井窖储存的红薯,可放到来年春末,越放越甜,吃的时候随时拿取,很是方便。

二十世纪八九十年代,许昌的农村,几乎家家户户都有红薯窖。红薯窖也可以用来储存白菜、萝卜、土豆、姜和大葱,既方便取用,也不用担心菜价上涨。

冬储菜咋储存?听听有经验的市民怎么说!

许昌盛产蔬菜,旧时,许昌流传着这样一句话:“襄县萝卜临颖蒜,姐庄白菜一大片。”魏都区魏北街道办事处姐庄社区土地肥沃、水源充足,以前这里种植的大白菜最为出名。姐庄白菜个儿大、无丝、甘甜,无论是熘、炒、炖还是凉拌,味道都很鲜美。每年收获大白菜的季节,许多菜贩带着大车小车来拉菜。冬天天寒地冻,家家户户都会将姐庄白菜储存在菜窖里,随吃随取。2000年以后姐庄种白菜的人越来越少,也就没有人挖菜窖储存白菜了。

时至今日,无论是红薯窖还是菜窖,在农村都已经不多见了。每到入冬时,一些上了年纪的人还是习惯买冬储菜,不过人们在购买冬储菜时,已经告别了过去“买一次吃一冬”的方式。

60多岁的市民李振勇说,他

年轻的时候年年立冬后都会着手储存过冬的蔬菜,因为要供一家人吃上好几个月,白萝卜起码要准备一二百公斤,白菜也要挑大棵、瓷实的买上几十棵,用架子车拉回家。白萝卜可以埋进土里,白菜用绳子串好挂起来。有了这么多的蔬菜,遇到刮风、下雪的天气,一家人即便不出门,解决一日三餐也不成问题。

“到了寒冬时节,尤其是天气突变的时候,蔬菜价格可能会上涨,准备一些冬储菜,吃的时候方便,价格也实惠。”李振勇说。

储存过冬蔬菜看似简单,实则大有学问。就从买菜说起吧,市场上的白萝卜有外地的,也有本地的,品种不同,形态各异,哪种口感好、适合储藏呢?李振勇表示,大多数生活经验丰富的市民都喜欢买本地的白萝卜,青头儿越多口感越好。白萝卜买回家后,最好把长着缨子的那头儿切掉一些,以防白萝卜在储存的过程中发芽。埋白萝卜要选阴凉通风的地方,挖好一个大坑,把白萝卜放进去,洒一些水,然后再盖上土,这样可以白萝卜长时间保鲜。如果埋的白萝卜量比较大,可以在掩盖萝卜的土上插几根空心的竹竿或高粱秆,方便萝卜“呼吸”。

对于居住在高楼里的居民来说,找一块空地埋萝卜不是一件容易的事,可以把萝卜装进塑料袋,放进冰箱的冷藏室,一样可以长时间保鲜。

“过去许昌周边种大白菜的菜农很多,天冷的时候,菜农会在地里挖三四十厘米深的坑,把白菜放进去,上面盖上玉米秆,这就算是把白菜窖藏起来了。市民把白菜买回家后,还可以先把白菜放在阳台上,在阳光下晾晒,不要急于放到阴凉处,等到白菜最外层菜叶发黄,形成天然保护膜后,再将白菜放在阴凉通风处,而为了保证足够湿度,让白菜有充足水分,在储存时要拿塑料袋或旧织物覆盖,起保温保湿作用。”李振勇说。

至于大葱,它喜冷怕热不怕冻,所以保存方法很简单,将它埋进花盆放在温度较低的阳台上,或者直接放置在干冷场所,保持通风即可。