

冬储菜——入冬的“仪式感”(下)

煎炒烹炸、腌制咸菜……

冬储菜满含“家的味道”

核心提示

提到冬储菜,不少人的脑海中都会浮现出白菜、萝卜、大葱这“老三样”。在物资匮乏的年代,寻常人家一年到头难得吃上几顿肉,冬储菜的品种也相对单调。巧手的主妇们用白菜、萝卜等简单的蔬菜烹制家常美食,并且变着花样将蔬菜加工成咸菜、泡菜,丰富一日三餐,让生活过得更有“滋味”。

随着时代的发展,冬季上市的蔬菜品种日益丰富,冬储菜渐渐“失宠”,但它蕴含的“家的味道”,留在了许多人的记忆里。

□ 记者 毛迎文/图

白菜、萝卜、大葱,
“老三样”做出“家的味道”

“俗话说‘百菜不如白菜’,以前每到入冬时节,我妈妈就会买一架子车白菜,稍稍晾上几天再储存起来,能吃一整个冬天。”40多岁的市民王燕说。她表示,在她的记忆里,大白菜就是冬季的“万能菜”,它口感爽脆、营养丰富,无论是炒菜、炖菜都能用得上。白菜心凉拌清甜可口,配上红薯稀饭或小米粥,简简单单的一餐也能吃出满满的幸福感。

在王燕的记忆里,大白菜最好吃的做法就是炖,在寒冷的天气里,吃一碗妈妈做的猪肉粉条炖白菜,唇齿留香,无比惬意!

“家里有菜窖的话可以把大白菜放进菜窖里,经过入窖的白菜别有一番风味,吃着甜滋滋的。剥去外边的干叶,清洗干净,和猪肉一起剁成馅儿,不管是用来做包子还是饺子都很美味。”王燕说。

“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方”“萝卜上市,郎中下岗”……关于萝卜的谚语有很多。白萝卜是不少家庭冬季餐桌上常见的菜肴,无论是煲汤、炒菜、做馅儿,都很好吃,而且具备养生功效,因此,白萝卜是冬季当之无愧的“当家菜”。

“每年入冬时,我都会买一些白菜、萝卜、大葱,这‘老三样’是最常见的冬储菜,价格便宜,做法多样,简单烹饪一下就满是‘家的味道’。寒冬时节,和家人一起吃一顿家常饭,暖心又暖胃。”王燕说。

做酸菜、腌咸菜,
冬储菜里蕴含生活智慧

冬储菜除了直接烹饪外,还可以用来做酸菜、腌咸菜,给漫长的冬天增添一些别样的滋味。

魏都区新兴街道办事处庆华社区的居民大多来自东北,他们依然保留着东北特有的生活习惯,每年冬天做酸菜,在该社区颇为流行。冬天白菜大量上市的时节,庆华社区一些上了年纪的居民就会去市场上挑选个儿大、心白的大白菜,晾晒两天,将老菜帮儿去掉就可以做酸菜了。先将洗好、控过水的白菜挨个码入干净的菜缸,每码两层撒上一小把盐。码好白菜后,将一锅开水浇入缸中,直到没过白菜,然后压上一块大石头,盖上缸盖,剩下的工作就交给时间了。一个月后,一缸大白菜剩下半缸,就可以吃了。酸菜炖五花肉、酸菜炖血肠、酸菜饺子、酸菜炖粉条等地道的东北美食,都是该社区居民餐桌上的家常菜。

作为冬储菜的“主力军”,白萝卜价格便宜,很多人喜欢用它来做咸菜,腌制的萝卜干儿或萝卜条用醋、白糖、香油等凉拌一下,便是一道佐餐的小菜。

冬日里许昌人常吃的咸菜不



市民在市区万丰路选购蔬菜

仅有腌萝卜,还有腌芥菜。许昌市市民协主席韩晓民在《民间记忆》一书中记载了腌芥菜的方法:秋末冬初,芥疙瘩长成,除去老根和叶子,削平根部,用清水洗净,在阳光下晒成半干备用。将菜缸洗净、擦干,先在缸底撒一层盐,将芥疙瘩根部朝里装缸,每装一层菜,撒一层盐,然后把菜缸封口,4小时内倒缸一次,一星期后再倒缸一次,最后放置在阴凉处储藏20天左右即成。

如果腌制芥疙瘩块儿,则把芥疙瘩切成块状,撒盐搅拌后装入菜缸,几天后,有水分控出,把水滤出来,称“老汁儿”。在老汁儿中加入花椒、胡椒、辣椒等作料熬制,放凉后再倒进咸菜缸,这样腌制出来的芥疙瘩分外好吃。如果想给芥菜上色,取白糖若干,放锅内熬成糖稀,趁热倒进老汁儿,糖稀完全溶解,放凉后倒入缸内,腌制出的芥疙瘩则呈绛红色。

食用的时候,把腌制好的芥疙瘩切丝儿,加入香油、香醋,配以葱花或蒜苗,凉拌,美味极了。

在中原地区,芥菜专指根用型的大头菜,俗称“芥疙瘩”。有句农谚是“头伏萝卜二伏芥,进入三伏种白菜”,芥菜能入农谚,表明它和萝卜、白菜一样,都是旧时的大宗蔬菜。

新鲜蔬菜供应充足,
市民菜篮子里装“四季”

随着蔬菜种植技术的不断提高,冬季蔬菜品种日渐丰富,再加上人们的生活习惯不断改变,许昌人冬天储菜的习惯也在发生着变化。冬储菜不复昔日的风光,市民的菜篮子里装着“四季”。

西红柿、茄子、青椒、豆角……11月21日,在市区劳动路一超市内,市民钱春玲推着购物车选购了十几种蔬菜。“前几天我买了一些耐储存的白菜、萝卜和土豆,今天买一些反季节的蔬菜换换口味。”钱春玲说。

记者注意到,虽然是寒冬时节,超市的蔬菜柜台依然“姹紫嫣红”,水灵灵的生菜、莴麦菜、芹菜、上海青,红彤彤的西红柿、紫莹莹的茄子、绿油油的黄瓜……几十种蔬菜摆满了柜台。

钱春玲表示,前些年,一到冬季菜市场里最常见的就是萝卜、白菜、土豆、大葱,其他蔬菜很少见。如今不一样了,种植户提高了种植水平,即便是在天寒地冻的时节,大棚里也能种出黄瓜、西红柿等反季节蔬菜。蔬菜品种的多样化使得传统冬储菜在冬季不那么“受宠”了。

蔬菜区、水果区、肉类区、水产区、调味品区……进入市区毓秀农贸市场,看到每个经营区都挂着醒目的提示牌,让买菜的市民一目了然。各种蔬菜、肉类、水产品供应充足,市民可以按需选购。像毓秀农贸市场这样的菜市场,在市区还有很多。

近年来,随着我市农产品体系建设的日益完善,不断涌现的农产品批发市场、农贸市场、社区生鲜便利店使买菜变成了一件无比便捷的事情,市民的“菜篮子”拎得更加轻松。不管是什么季节,市民轻易就能买到喜欢的各类蔬菜,而且价格也不高,很多年轻人已经没有购买冬储菜的习惯了。

除此之外,冬储菜日渐“失宠”也与人们生活环境的改变息息相关。40多岁的市民周洋说,没必要存菜了,也没地方存放。“小时候住的都是平房或者瓦房,一到冬天在屋檐下或者院子里存点儿土豆、白菜、萝卜,直到第二年开春,全家就指着吃这点儿菜了。可现在不一样了,超市和菜市场‘遍地开花’,想吃什么就能买到什么。人们大多住在楼房里,物业不让在楼道里囤菜,家里有暖气又太热,大量储菜不现实,顶多往花盆里埋一捆葱,算是对‘冬储菜’的一点儿念想吧!”周洋说。



市民在市区万丰路选购蔬菜