

胶东风物

百菜不如白菜

薛立全

白菜是我国原产的蔬菜，被誉为“百菜之王”。白菜古时称“菘”。晋代张勃编撰的《吴录》记载三国时期东吴的军事家陆逊“催人种豆、菘”，“菘”首次在文字典籍中出现。北宋时期，诗人吴则礼诗云：“拟向山阳买白菜，团炉烂煮北湖羹。”始见“白菜”之名。到了明朝，李时珍在《本草纲目》中引陆佃《埤雅》云：“菘性凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故名菘。今谓之白菜，其色表白也。”

老家尽管没有大面积的蔬菜基地，但每家每户的菜园里都要种植一些，种植和管理大白菜成为家乡人必须掌握的劳动秘笈。

种植大白菜，要选择土层深厚湿润的粉沙质土壤，且离水源较近。大白菜对肥料的要求也很严格。立秋几天之后，就是大白菜的播种季节。播种前要深翻土壤，整平菜地，下好基肥，再在隆起的垄顶上开窝洒水，点播菜种，封窝荡平，最后覆盖地膜。这个季节，千家万户种下的大白菜连成一片，成趟成行的菜垄铺陈在乡野间，在阳光的反射下，地膜银光闪闪，别有一番秋日风景。

有了地膜的覆盖，阳光普照，地温开始蒸腾，为种子发芽提供了适宜的温度和水分，几天后，白菜就开始成簇萌芽。这时需要人工抠破地膜，让幼苗露出，避免幼苗被地膜灼伤。接受了阳光雨露的幼苗，像是满月之后的婴儿，受到自然环境的洗礼，身体渐渐敦实起来。成簇生长的幼苗开

始挨挨挤挤，争夺生长空间，这时，即使心疼也要间苗，最终只保留最壮实的幼苗，以利于茁壮生长。

白菜怕涝喜水。怕涝还好说，雨天及时排水即可。喜水是一件麻烦事，立秋后，尽管早晚有了凉气，但白天太阳仍火辣辣的，炙烤得地表干硬皴裂。半大的白菜，早晨还挺拔旺盛，精气神十足，到了中午就如同瘟鸡，无精打采，叶片发蔫，耷拉向地面，看着令人心疼。这样的天气，要想挽救白菜的性命，唯一的办法就是浇水。小时候，一家一户的白菜地不能自流灌溉，更没有喷灌设施，浇水只能依靠挑水。菜农们白天要参加生产队的集体劳动，浇白菜只能利用早晚业余时间。晚上生产队收工后，菜农们顾不上吃饭，纷纷到水井里挑水，有时还要爬坡上坎，行走艰难。一个村的白菜地很集中，水井数量又少，经常出现排队取水的场面。为了保证白菜吸收足够的水分，菜地起垄时，垄沟

都留得很深，一担水倒进去后只能浸湿一小部分，灌满一个垄沟往往需要多次往返。随着水量的增加，隆起干透的菜垄渐渐润湿，水渍慢慢爬升，先润到菜垄的半截，再慢慢润到垄顶，仿佛能听到白菜根须“滋滋”的吸水声，就像饥饿的婴儿吸到了母亲的乳汁。过一夜，清晨到菜地再看，成片的大白菜一棵棵青翠直立，像一群正在参加队日活动的青春少年，精神饱满，生机勃勃。

白菜有喜凉耐寒的特性。在高温干燥环境里，白菜植株生长缓慢，只是积攒能量，蓄势待发。

过了白露后，燥热褪去，秋风送爽，这时的大白菜，沐浴着秋阳、秋风、秋雨，顺势疯长，菜叶很快罩住地面，不露半点缝隙，田野呈现出一片毫无杂色的翠绿，这种绿让人联想到生命、健康、活力，充满了丰收在望的喜悦。大白菜疯长的同时，内部的菜心也在一层层收紧。为了让白菜心卷得更结实，菜农们还要

师齐白石一生喜爱白菜，他有一幅写意的白菜图，画面上点缀着两只尖细的红辣椒，题款曰：“牡丹为花中之王，荔枝为百果之先，独不论白菜为蔬之王，何也？”自此，白菜为蔬菜之王的美名不胫而走。

我意识到白菜的不凡是在初中阶段。那时我在老家的乡村中学读书，课堂上学到了鲁迅的《藤野先生》，课文中说：“大概是物以稀为贵罢。北京的白菜运往浙江，便用红头绳系住

菜根，倒挂在水果店头，尊为‘胶菜’。”老师在课堂上自豪地讲解说，课文里说的“胶菜”就是指离咱不远的胶州的大白菜，自此，我对家乡司空见惯的大白菜另眼看待。

北方的大白菜种类较多，有胶州大白菜、天津绿、北京青白、东北大矮白菜、山西大毛边白菜等，以胶州大白菜最为出名。

我的家乡与胶州接壤，相似的气候条件和地理环境，适宜大白菜的生长。

对大白菜的外层进行捆扎。这一时期正是地瓜收获季节，半干不湿的瓜蔓柔韧性强，正好可以用来捆扎白菜的腰部，把张开的叶片聚拢到一起。

农谚云：“小雪不除菜，必定遭一害”。小雪节气是寒潮和强冷空气频发的季节，开始有降雪出现，如果不及除菜，大白菜就有被雪埋、冻伤的危险，因此小雪节气一到，必须马上除菜。此时收获的大白菜经霜打后，变脆变甜，口味最佳。

大白菜收获后，存放是一个大问题。菜农有的是办法和智慧，他们会在菜地的角落里开挖地窖，窖深一米半，长度和宽度依大白菜数量而定，留好气孔和供人进出的天窗，上方横放几根木棍，铺上庄稼秸秆或山草，最上面用土覆盖，这样的地窖既能保暖保湿，又可通风换气，是天然的恒温库。大白菜入窖时，要去掉干枯的老帮，菜根靠向地窖的四壁，竖向平铺一层层码放，让根部继续接受地气。

标志性的乡厨美味，食之回味无穷。

白菜饺子几乎是华夏儿女共同的喜好，无论身在何处，只要吃到它，仿佛就有了家的温暖。白菜饺子的高光时刻要算农历春节了。许多地方，从大年三十开始，一直到正月初二顿顿都吃饺子。每年除夕这天，全家人围坐一起，用白菜猪肉做馅，包过年饺子，此时阖家团圆，其乐融融。饺子不光要顿顿吃，还要端上供桌祭拜祖先。为表示对祖先的敬重，老家供桌上的饺子是不能用其它馅料的，只能用白菜猪肉做馅。

东北人喜欢酸菜。多年前，我在隆冬季节去哈尔滨旅游，傍晚时分进入冰雪大世界景区，造型别致的巨型冰雕和五光十色的幻彩灯光令我迷恋。园区内滴水成冰、寒冷彻骨，晚上不到九点，实在受不了极寒的低温，我们提前退场。此时饥肠辘辘，酷冷难耐，我和爱人打车找到一家有浓郁东北特色的美食大院，大红灯笼高高悬挂，外面冰天雪地，屋内温暖如夏。我和爱人坐上火炕，点了几样最具东北特色的菜品，印象最深的是热气腾腾的杀猪菜，它囊括了猪肉及猪的各种脏器，再加上酸白菜、血肠、粉条炖烂，吃上一口，热乎乎、酸溜溜，周身温暖。特别是酸白菜，酸中带甜、丝丝不断、回味醇香，吃出了白菜的新境界，这是那次东北之行最温暖的记忆。

岁月流转，许多旧事已被历史烟尘淹没，“晚菘”变身“大白菜”。改变的是称谓，不变的是千百年来人们一如既往的喜爱，白菜是餐桌上永不落败的主角，无愧于“百菜之王”的美名。

四

中国地域宽广，各地食用白菜的方式也不尽相同。上世纪八十年代中期，我在工厂上班。有一年我到湖南衡阳进设备，一待就是一个多月。漫长的日子里，我领教了湖南人的无辣不欢，一日三餐都离不开辣椒。一天早晨，我去一家餐馆想找一份不辣的早餐，小黑板粉笔写的食谱中有“胶白打卤面”，我喜出望外，一是觉得“胶白”亲切，二是觉得这份早餐肯定不辣。面上桌了，一个大汤碗，面条不多，浇头不少，浇头是用白菜做成，鲜嫩的白菜帮竖切成细细的条状，小红辣椒炆锅，爆炒白菜条，加入汤汁，出锅前勾芡。碗里的打卤面浇头，红白鲜亮，晶莹剔透，汤汁透明黏糯，口感清辣、爽滑、脆甜，尽管没有避开辣椒食材，但这一顿早餐吃得神清气爽，心满意足。出差回来后，我多次下厨依样复制，自始至终没有做出那餐的味道，也许是食材原因，也许是不得要领。

东北人喜欢酸菜。多年前，我在隆冬季节去哈尔滨旅游，傍晚时分进入冰雪大世界景区，造型别致的巨型冰雕和五光十色的幻彩灯光令我迷恋。园区内滴水成冰、寒冷彻骨，晚上不到九点，实在受不了极寒的低温，我们提前退场。此时饥肠辘辘，酷冷难耐，我和爱人打车找到一家有浓郁东北特色的美食大院，大红灯笼高高悬挂，外面冰天雪地，屋内温暖如夏。我和爱人坐上火炕，点了几样最具东北特色的菜品，印象最深的是热气腾腾的杀猪菜，它囊括了猪肉及猪的各种脏器，再加上酸白菜、血肠、粉条炖烂，吃上一口，热乎乎、酸溜溜，周身温暖。特别是酸白菜，酸中带甜、丝丝不断、回味醇香，吃出了白菜的新境界，这是那次东北之行最温暖的记忆。

岁月流转，许多旧事已被历史烟尘淹没，“晚菘”变身“大白菜”。改变的是称谓，不变的是千百年来人们一如既往的喜爱，白菜是餐桌上永不落败的主角，无愧于“百菜之王”的美名。

四

中国地域宽广，各地食用白菜的方式也不尽相同。上世纪八十年代中期，我在工厂上班。有一年我到湖南衡阳进设备，一待就是一个多月。漫长的日子里，我领教了湖南人的无辣不欢，一日三餐都离不开辣椒。一天早晨，我去一家餐馆想找一份不辣的早餐，小黑板粉笔写的食谱中有“胶白打卤面”，我喜出望外，一是觉得“胶白”亲切，二是觉得这份早餐肯定不辣。面上桌了，一个大汤碗，面条不多，浇头不少，浇头是用白菜做成，鲜嫩的白菜帮竖切成细细的条状，小红辣椒炆锅，爆炒白菜条，加入汤汁，出锅前勾芡。碗里的打卤面浇头，红白鲜亮，晶莹剔透，汤汁透明黏糯，口感清辣、爽滑、脆甜，尽管没有避开辣椒食材，但这一顿早餐吃得神清气爽，心满意足。出差回来后，我多次下厨依样复制，自始至终没有做出那餐的味道，也许是食材原因，也许是不得要领。

东北人喜欢酸菜。多年前，我在隆冬季节去哈尔滨旅游，傍晚时分进入冰雪大世界景区，造型别致的巨型冰雕和五光十色的幻彩灯光令我迷恋。园区内滴水成冰、寒冷彻骨，晚上不到九点，实在受不了极寒的低温，我们提前退场。此时饥肠辘辘，酷冷难耐，我和爱人打车找到一家有浓郁东北特色的美食大院，大红灯笼高高悬挂，外面冰天雪地，屋内温暖如夏。我和爱人坐上火炕，点了几样最具东北特色的菜品，印象最深的是热气腾腾的杀猪菜，它囊括了猪肉及猪的各种脏器，再加上酸白菜、血肠、粉条炖烂，吃上一口，热乎乎、酸溜溜，周身温暖。特别是酸白菜，酸中带甜、丝丝不断、回味醇香，吃出了白菜的新境界，这是那次东北之行最温暖的记忆。