

## 饮馔琐记

## 大白菜情愫

孙瑞



大白菜在胶东人四季轮回的餐桌上，如影随形，三餐相伴。

初冬季节，又到了吃大白菜的时候，翠绿舒展的大白菜，菜帮嫩、汁乳白、味鲜美、纤维细、易消化……无论是醋溜还是炖、煮、涮、炒，总能以独特风味满足挑剔的味蕾。

我对大白菜情有独钟，在记忆的细腻脉络里，藏着对它的汗水与情愫。

上世纪70年代，我们一家生活在莱州丁字湾农家。

那时候，五口之家分二分自留地，其中四分之一用于种葱、韭菜、姜、辣椒等，其余种大白菜。

当时我父亲在县城工作，县城离家五十公里路程，交通不便，自留地便落到我母亲一人肩上。为让孩子们冬天能吃上大白菜，1971年秋，母亲挺着怀孕九个多月的大肚子，到离自留地三四里外的池塘边，用扁担挑水浇菜地。对大白菜而言，合理的浇水是保证丰收的关键所在。

母亲身高不到一米六，步履蹒跚，从上午开始，一直挑到夕阳西下，双肩都磨起了水泡。傍晚，炊烟袅袅在乡村上空升起，山村恢复寂静。母亲又拖着疲惫的身子，回家又忙碌着给三个兄弟姊妹做饭。

灶台的火苗舔着铁锅，母亲扶着

灶台慢慢起身，想去端案板上的菜。只见她稳住身形，一手托着肚子，一手小心翼翼地端起菜盘。刚把菜放到桌上，突然一阵坠痛袭来，母亲赶紧扶住桌沿，弯着腰缓了好一会儿。这时，母亲突然肚子疼得厉害，预感到要生产了，她便喊我，快找村里的一位接生婆来接生。

接生婆来到我家。她高高的个头，不慌不忙，非常淡定地让我到草垛抽一些麦秸，然后用火柴点燃，从包里迅速取出一把剪刀，在火上烧烧（后来我才知道这是消毒程序）。等剪刀凉了，她便来到母亲的炕上，开始给母亲接生。大约一袋烟的工夫，我在外间突然听到“哇……”一声啼哭，新的生命呱呱坠地，我又添了一个三弟。

弟弟出生三天之后，母亲便下了床，她像正常人一样，开始忙着做家务，给弟弟洗换尿布。

切成细细的碎末，稍微在菜里撒上一点点盐，让白菜先出出水分，然后把水分挤干，这样包出来的馅才不会稀稀拉拉的，口感也更好。

五花肉剁成肉馅儿，加上葱姜末、酱油、盐等调料，顺着一个方向搅拌均匀，直到肉馅儿变得黏糊糊的。然后再把处理好的白菜末放进去，继续搅拌，让白菜和肉馅儿完美融合。

一家人忙着擀皮、包馅、下锅等工序。弟弟妹妹一直守在灶台前，目不转睛地盯着白白胖胖的饺子在锅里上下翻滚。白菜猪肉馅儿散发出的油香气味，让清冷的房间里顿时洋溢起浓浓暖意。锅里的水咕噜咕噜翻滚起热气腾腾的水花，空气中弥漫起香暖的氤氲。

一盘盘饺子，热气腾腾地摆满桌，散发着诱人的香味，看着闻着就早已食欲大开。迫不及待地咬上一口，有时烫了舌头，或咬了嘴角，但都抵不住那鲜美味道的诱惑，吃了一碗又一碗。饺子皮的软糯、白菜的清甜和肉的鲜美一股脑儿涌进嘴里，那口感美极了。

到了第二年开春，菜窖里的白菜吃得差不多了，地里陷下半人深的大坑。这下，可忙坏了淘气的孩子们，他们模仿《地道战》，在菜窖里捉迷藏、打仗，好不热闹。

小雪节气，是三弟满月那天，也正是大白菜收获储藏的时节。

此时，天已经很冷了，天空中飞舞着雪花。母亲给弟弟喂完了奶，便带我一块儿去自留地收获成熟的大白菜。收完了后，除了留下几棵带回家现吃，其余的就地挖菜窖储存起来。

挖菜窖时，母亲教给我先用铁锹在地里挖一个长方形的坑，宽一米、深一米、长三四米左右，将大白菜整齐地码放进坑里，然后培土，以不能冻到大白菜为原则。

经过窖藏的大白菜，水分不流失，味道更醇正。窖存的大白菜一直可吃到来年清明前后。一个漫长的冬天，想吃白菜就去菜窖子里扒，随用随取，得心应手。

大白菜帮助人们度过那个饥荒年代。一个家庭，没有几百斤、乃至几千斤的大白菜，是难以挨过这个冬春的。所以人们又称大白菜为“当家菜”。

大白菜百吃不厌。炒着吃、炖着吃、醋溜白菜、清炒白菜、包子、包饺子、开面条卤、腌咸菜，几乎所有的烹调手段都能派上用场。

立冬到了，家家户户有饺子的民俗。先从菜窖里抠出几棵白菜，深绿色的菜叶包裹着浓郁的季节的痕迹。把大白菜一片片细心地掰下来，

## 三

上世纪八十年代初，我们一家随父亲“农转非”，进了城。在计划经济时期，大白菜也是要凭票供应的必需品。

冬天的清晨，人们在凛冽的寒风中，一大早在菜店门前排着长队，等待购买凭票供应的大白菜……假若是单位食堂，蔬菜公司会给你一张调拨单，单位要自带车辆，组织职工到农村的菜地里去拉大白菜。

计划经济时期大白菜是几分钱一斤，是价格低得不能再低的商品，所以后来一些商家在推销商品时，会说某某商品“白菜价”，以形容其廉价。

记得1983年深秋的一天，父亲所在的商业局统计分大白菜，单位根据上报数量，统一派车拉。别的家庭一般都报二三百斤，我父亲一下子报了两千斤，这个“天文数字”直接把分管后勤的工作人员吓懵了。

两天后，大白菜从农村用专车拉到局里后，父亲从食堂借了一辆地排车。这时的我已长大了，逐渐开始承担起家务的重担。我用地排车载着大白菜，哼着上世纪八十年代流行曲《在希望的田野上》，一溜小跑，欢天喜地把大白菜拉到家里。

母亲把一棵棵大白菜小心翼翼地分成三六九等，老菜帮实在没有利用价值的扔掉，剩下的用于每天中午炖大白菜。炖的时候，偶尔加点豆腐、粉条、红辣椒

什么的，就算是“开荤”了。

当然，过年过节，菜里要放点肉，下班回家的路上，大老远我就能闻到香味。

白菜根母亲也舍不得丢弃，留着切成片，和香菜配伍，腌咸菜。早饭，喝上一碗热乎乎的大米粥，就着腌白菜根，暖意融融，上班的路上不再寒冷。

白菜心用于和粉丝拌“火菜”。有时候，母亲烘几粒花生米，捣碎后放在菜里调味，吃起来那个香啊，简直无法用语言形容。

上世纪八十年代中期，我在单位吃食堂，几乎天天是大白菜，菜里基本没有油水。中午开饭，小黑板上写着：大白菜五分钱。于是，我打了一个四两的窝窝头和一份大白菜。

窝窝头茬子太粗，难以下咽，我就把它掰碎，泡在白菜汤里吃。计划经济时期，定粮吃饭，时常要挨饿，窝窝头也不能满足肚皮所需，如果肚子再不饱，唯一的办法是端着饭盒里的白菜汤，到茶炉倒上开水，再灌到胃里，吃个水饱。

后来，生活条件逐渐好转，但大白菜仍然是整个冬天的主打菜。

每天我下班后回家，母亲把白菜炖粉条用盆端上桌子，一家人围在一起，吃得津津有味。再烧几个小米辣，凉后用蒜臼子捣碎，放在菜里提味，爽辣可口。

## 四

白菜，古称菘、白菘，是我国的原产蔬菜。

南朝宋齐时文人周颙有句：“春初早韭，秋末晚菘”；齐梁时期的陶弘景云：“菜中有菘，最为常食。”说明白菜从南方引至北方后，已经成为人们常食的大众菜。

明代李时珍引宋代学者陆佃《埤雅》说：“菘，凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故曰菘，今俗谓之白菜。”可见白菜之名早就有之。

印象最深的是大画家齐白石的“白菜情结”。白石老人不仅在饮食上素爱白菜的清白之气、清香之味，更常常描摹之，称白菜为“菜中之王”，“清白传家”也是齐白石画白菜时常用的画题。

史料记载，在胶东半岛，自明朝洪武年间就开始种植大白菜。

大白菜的成熟期足够短，能够极大提高土地的利用效率。立

秋种，小雪收，生长发育在100天左右，历经自然界的寒温炎凉，于三伏酷热里煎熬过，于秋霜凛冽里砥砺过，到最后，修炼得干干净净，脆脆爽爽，青涩褪尽，味道纯正。

用大白菜做食材，可以做出不止上百道家常菜，白菜可炒可炖可凉拌，堪称“百搭”。白菜拌海蜇、白菜炖粉条、炖鸡炖肉……不管怎么吃都好吃。

蔬菜家族中，白菜堪称“无冕之王”，无论达官贵族，还是贩夫走卒，都有享用它的权利；它不娇气，不势利，不炫耀，不与那些节令蔬菜争宠，却位居餐桌首席，是居家必备的菜品。

大白菜，让寒冷孤寂的冬季变得温暖如春，让单调的日子变得美好而惬意，让生活变得丰盈而厚重。