

# 冬日腌出鲜滋味

## 品生活乐趣

王秋英

说到腌冬菜,我不禁联想到过去——秋去冬来,大街小巷的菜铺子的蔬菜,单调到只有大白菜、胡萝卜、土豆在唱主角。每到这个时候,我母亲会吩咐哥哥把两三个大号罐子洗出来,再采购些白萝卜或芥菜,然后腌成老咸菜或者黄菜,再买一捆雪里蕻也腌上。冬天既当蔬菜,又顶调和了。

现在的冬天就不同了。我们无论逛集贸市场还是去超市,蔬菜货架上都是琳琅满目,一派青葱气象,真是想啥有啥。孩子们又在外单过,按说我不需要在坛坛罐罐里“做文章”了。但我先生从小习惯了冬天吃咸菜,每顿饭不能离了这个品种。于是,我尝试了新的腌制体系,将腌菜的原材料和器皿都做了较大改变。

找些盛过水果罐头的带盖玻璃

瓶,里里外外将它们刷净,晾干备用。

买些或将我们做饭余下的新鲜莲藕、黄瓜、芹菜、白萝卜等,分别洗净晾干。莲藕和芹菜切成指甲盖大小的小方丁,黄瓜切成半圆薄片,白萝卜可以切成细丝。然后,将它们单独放进一个个小盆大碗,撒些食盐,控出水分后倒掉。

接下来,就把洗净的玻璃瓶再用开水烫一次,控干水分。然后将这些处理过的菜品分门别类放入瓶子里,最好装满。之后,就按家人或自己的爱好,放入适量酱油、醋、盐、糖、料酒和生姜片、辣椒段等,上面再糊一层红过的花椒油。把握的原则,是几样腌菜的口味要各有侧重。

接下来,在瓶盖里面垫一层塑料薄膜,拧紧瓶盖。最后,将它们移进冰

箱冷藏室或阴凉温度低的窗台上。三五天乃至一星期时间,就可享用了。

有时,我也腌制点韭菜——提前滚些花椒水放凉。洗净晾干后,切成三四厘米长的段,按照一层菜一层盐的方式码进玻璃瓶,再浇上花椒水。之后的做法同上。

每当一早一晚,我熬些小米粥,或者熬点玉米面糊,里面拍上几片煮疙瘩,或是炒上点面茶。我先生坐在桌旁,就着几款味道各异的小碟儿腌菜,喝着热乎乎的粥饭,额头上冒出微汗,他会津津乐道来一句:这菜就好!

我的微腌冬菜法,让冬天的餐桌增加一点色彩,给家人调剂一下味道。在清淡的“绿色”腌菜中,或许您们会品出些生活的乐趣呢!



## 小菜滋味长

王安芬

## 腌冬菜尝个鲜

陈士琴

深秋时节,树叶渐渐由黄变红,继而发黄,再到落叶,天气一天天变冷,老百姓一年腌菜的季节,也就又到了。

前些日子,我从网上购买了十斤新鲜生姜。刚收到的那天晚上,爱吃这口的老伴就迫不及待地整理起来:先拿着小刀清洗边边角角的泥土,再除去一些不能吃的外皮……接着我切片用盐拌了起来。第二天晚上,女儿下班回来就帮我们各种佐料腌制了两个泡菜坛的糖醋鲜姜片。两天后,我们的上午餐就已经吃上了甜酸可口的鲜姜片了。

几天后,我又先后买了三个芥

蓝,腌制了两种味道不同的芥蓝丝咸菜。第一种是按照朋友教给我的方法腌的,爽口下饭,不过现在不再放那么多的盐和酱油醋了。

我腌的另一种味道,就和平时做凉拌小菜一样,用少许盐拌匀芥蓝丝放置半天后,挤去水分,把红辣椒末、芝麻和姜末、蒜末放在菜上,再把烧熟的花椒油浇在上面,香喷喷的味道一下子就出来了。这不,几天后就可以当下饭菜了,简单的做法也能做出美味小菜。

早年,我还腌了几次麻辣萝卜干,是因为总回味起家乡萝卜干的那种味道,自己琢磨着做出来的。那天

去买菜,正巧赶上超市为百姓冬季储存蔬菜搞促销,价格实惠,我就买了几个青萝卜回来,再腌一点麻辣萝卜干吧。我把洗好的两个萝卜,切片再半切条,用细绳子穿着挂了起来。萝卜不多,两天后就晾得差不多了。我洗净切丁,用买的成都花生油辣子、自家的花椒面,加上蒜末、姜末拌匀,又压紧装在了一个玻璃瓶里。

现在北方冬天的蔬菜品种越来越多,我腌的咸菜倒是越来越少,装咸菜的瓶子更是一年比一年小了。以前冬天腌咸菜是为了当菜吃,现在就是为调剂一下口味,麻辣酸甜,各种味道都尝尝鲜。

## 酸香可口数黄菜

郝妙海

往日,我的早餐都是半斤牛奶,一颗鸡蛋,再搭配些主食、小菜。一日,老伴告我要变换花样。待端上桌子,是一小电饭煲二米粥。老伴知我喜好,粥不稀不稠,是刚刚好用筷子能挑起来的那种。待菜端上来,我眼前一亮。原来是老伴前几日腌上的黄菜。我盛了多半碗粥,就着加了辣椒和掺了煮熟的黄豆并炒好的黄菜,不一会儿,就吃得满头大汗,浑身舒坦。

在我的家乡,腌黄菜都用芥菜。早年间,芥菜都是自己种。如今,则全是市场上买了。准备腌黄菜的芥菜,必须带缨子。缨子一黄蔫,便不能用了。所以,腌黄菜的日子,也就秋末冬初,有数的半月二十天。买回芥菜后,将缨子切下来,择去黄叶,洗净,切成碎丁。块茎,也即芥疙瘩,削去叶蒂毛根,同样洗净,擦成丝。然后将丁和丝拌一下,用菜刀再剁

剁,就可腌制了。

腌时,根据量多量少,用坛、罐,甚至阔口的玻璃瓶均可。放一层菜,少量撒点盐,逐用面杖或拳头分层捣实,直到菜全部装入容器中。然后,在表面交叉放一些干净的竹棍、筷子等,再用洗净的石块等将其压住。一开始,由于挤压和盐渍的双重作用,菜自身溢出的水就会将菜淹没。但随着菜发酵时吸收水分,表层的菜会露出水面,这时,就须及时熬些花椒水补进去。一方面调调味道,更重要的是让菜隔绝空气,充分发酵。在一般室温下,黄菜腌制一星期左右,就可食用了。

取食黄菜时,要吃多少,取多少,

决不能扰动下层的菜。取后,仍要压好。腌好的黄菜,黄中泛绿,表面发亮。食用时,少许红油,根据口味撒少许盐,最好再丢一点红辣椒并掺些煮熟的黄豆进去,炒一下,便酸香扑鼻,让人食欲大开。早、晚饭时,黄菜可佐餐当小菜。而中午吃米吃面时,还可当主菜。我就对黄菜别拔股、黄菜干粥特别青睐,因而老伴几乎年年都会应时腌些黄菜。而她腌的黄菜确实好吃,儿孙们一听腌下黄菜了,都过来和我抢。



图片来源:百度网

又到了冬天,又到了吃酸菜的季节。

如今吃酸菜,年轻人多数都是去菜摊上买现成的,一袋两三元钱,方便倒是方便了,颜色虽也白净清爽,却吃不出酸菜的原汁原味,远远赶不上自己腌的酸菜。

腌酸菜,的确是一门学问。每年到了冬天,我总是把腌菜当成大事来办,去坡子街或南屯菜站,寻找农民兄弟刚送来鲜嫩的雪里蕻和水灵灵的带着缨子的芥菜。买回来,立马摘去黄叶,削去根土,清洗干净,搭挂在早已准备好的铁丝上,控水一个晚上,芥菜疙瘩和缨子也需要分开洗净控水。

腌菜可是个技术活儿,我从婆婆手上学来这腌菜的技艺,传授给不少的同事和邻居们,有些人腌的菜不是不酸就是太酸;不是嚼不动,就是绵得没嚼头。要不就是没几天就烂了,发霉了。这都是方法有误,操作不当。腌菜首先强调的就是案板、工具、坛坛罐罐的卫生,清洗干净同时还不能沾一丁点油。其次,搓揉成盐时手必须干净,不能涂抹东西,有任何味道都不行。第三个要点是比例合适:10斤雪里蕻,1斤盐,1两花椒,一层菜铺好。等一两天后,腌出水来,叶子也蔫了,把它们捆成小把把,依次装入坛中,压实,把渗出的水倒入坛中,不要加盖。关键的一步是:十半月倒缸一次,也就是把菜从这个坛里取出来,放入另一个坛内。目的是散发缸内的油气,倒缸两次,放置凉快地方,即可吃一年不变味。

而做黄菜的奥秘则是不用盐,老家叫“窝酸菜”,就是把芥菜缨子切碎,和芥疙瘩擦丝少许切几下,两样搅和起来,装缸压实,一般装半缸为宜,要留有倒水的余地,压瓷实后,用高粱秆或竹皮做一个盖子,好透气,腌出来才好吃。加水放置阳台上或者暖热的家里。等到缸里冒泡泡时,就是发好了,此后可以放在阴冷通风处搁置,一个月后即可食用。

还记得母亲腌的酸菜伴我度过整个童年、青年时期。如今我腌的雪里蕻和黄菜也俨然成为儿女们的稀罕小菜,大闺女最爱的是雪里蕻炒肉丝,可口不腻。二闺女则是雪里蕻炒黄豆,儿子稀罕黄菜炒尖椒。看着孩子们吃得香喷喷,津津有味的样子,我的心里乐开了花。把这日子尽量过得有滋有味,是智慧更是心思。

楼下东北的邻居,每年在楼道腌一大缸东北的整颗白菜,也叫腌酸菜,他们心心念念的是酸菜粉丝汤,酸菜饺子。

其实雪里蕻炒冬笋,据说还是一道名菜,官名叫“炒雪冬”,你不妨试试。