

冬来好腌萝卜干

■湖南永州 卢兆盛

俗话说,冬吃萝卜夏吃姜。一到冬天,老家人的饭桌上,萝卜就成了最为常见的主打蔬菜之一。

老家一带,萝卜除了煮、炒、焖、熬之外,还有另一种别致的吃法——吃萝卜干,也就是将萝卜晒干后再变着法子吃。

老家的萝卜,只有红萝卜和白萝卜两种。记忆中,小时候,只种植红萝卜,直到上世纪七十年代末,才开始种植白萝卜。不管是红萝卜还是白萝卜,都是制作萝卜干的上好原料。不过,相对来说,红萝卜尽管个头稍小点,但皮却厚实脆硬一些,且色泽更为鲜艳,所以往往成为制作萝卜干的首选。

要想吃萝卜干,那就必须先晾晒萝卜干。

每年暮秋初冬时节,正是霜天最多的时候,也是萝卜成熟之季。但凡霜天,都是风清气爽、暖阳高照、晴空万里的好天气,最适宜晾晒萝卜干。

晒萝卜干这个活儿倒是比较轻松简单。萝卜洗净后,先切开两半,再分切成约摸半指宽的细条,然后再摊放到竹篾上或簸箕里晾晒。通常家家户户一晒就是一两百斤萝卜。大约连续晾晒三四天后,萝卜干就晒好了。这段时日,整个村庄都弥漫着

萝卜诱人的清香,吸一口气,都是萝卜干甜甜的香味。

晾晒好后的萝卜干,大多数人家会将其中的一小部分储存起来,做菜时随用随取;余下的大部分则用来腌制酸辣萝卜干。

酸辣萝卜干的腌制是个技术活,每个环节都必须把握好,否则,就难以腌好。

坛子的选用,以及萝卜干入坛前的清洗、风干、拌盐等工序,都很有讲究。选坛子时,首先要考虑其密封性能好不好,而最关键的一环,便是查看坛子内壁有无砂眼和裂纹。若有,那坛子就会漏气;一旦漏气,萝卜干就会变得疲软,缺乏弹性。而萝卜干入坛之前,必须再清洗一次,确保清洁干净;但不能洗完之后便马上装坛,还需将萝卜干风干,不然,不仅不脆,还容易长霉。萝卜干风干后,加入适量的食盐,均匀搅拌,用力揉搓,让每一根萝卜干都吸入盐分;紧接着,撒入辣椒粉,拌匀后即装坛。大约十天后,便可享用了。

母亲可以说是村里腌制萝卜干数一数二的好手。家里每年冬天都



要腌制几坛萝卜干,可以吃到次年夏天。腌制好的萝卜干,色泽亮丽,酸辣适度,咸淡正好,弹性十足,脆嫩爽口,咬一口,唇齿留香,回味无穷……如若没空做菜,便从坛子里夹一碟腌萝卜干,直接下饭,那味道也是妙极了;而喝白粥,腌萝卜干则可以是最理想的佐菜,只需几根,便可以连喝两碗。

那些晾晒后没有腌制的萝卜干,依然保持着萝卜原有的甜香味,适宜于烹炒各种荤菜;若用来炒腊肉、腊牛肉和腊鱼等腊味,那味道更是绝佳,堪称农家餐桌上佐酒下饭的不二之选。

萝卜干,这道来自乡间的时令特色美味佳肴,每到冬天,便总会引发远方游子浓浓的乡思。

跑步过冬

■河南辉县 闫红梅

儿时的冬天,特别寒冷,我又怕冷怕得要命。母亲说,冷,就跑起来,跑起来就不冷了。母亲冬天里,平常也是一路小跑,挑水,一路小跑,桶里的清水欢快地晃悠着,清水晃悠着晃悠着,就像沸了一般。母亲提着猪食去喂猪,一路小跑,小碎步前脚撵着后脚,猪食倒进猪槽里,大热冒气,猪们吃得欢实。对于母亲的话,我深信不疑,感觉冷,就跑起来。

从此,每天上学、放学,我都是一路小跑着。

那时的乡村小学,御寒条件特别差,教室里没有生火,还四处漏风,课间休息,看着冻得红彤彤的小手,一边放在嘴边哈气暖手,一边绕着校园跑两圈。两圈跑下来,脚不冷了,身体也暖呼呼的。

开始的时候,其他同学看着我一个人绕着校园跑,嘻嘻哈哈指指戳戳,两天下来,好几个同学也跟着跑了起来。我看到和我一起跑步的同学红彤彤的小脸冒着热气,像春天盛开的桃花,非常好看。

跑完后,再坐到教室里,感觉不那么寒冷了,听课的时候,也能聚精会神了。

后来,老师组织我们一起跑。每天上午、下午上课之前,绕校园跑两圈,课间,再绕校园跑两圈,“噤噤噤”的跑步声震耳欲聋,小小的校园里热气腾腾。

一个冬天跑下来,感冒生病的同学少了,上课跺脚搓手做小动作的少了,期末考试,大家的成绩都提升了不少。

冬天跑步御寒,我至今坚持着,每天早上绕校园跑两圈,晚上跑两圈,身体素质特别好。平常在家里做家务,也学着母亲那样,一路小跑着。身边的同事朋友穿着羽绒服还喊冷的时候,我感觉浑身暖呼呼的,像提前一只脚跑进了春天。

欢迎订阅2024年度

农业科技报

全国最具有影响力的科技类涉农报纸之一

主要版块 三农新闻 乡村振兴 问农热线 现代农业 果农课堂 种植养殖 品牌农业 设施农业 创富天下 农村法治

订阅热线: 029-87036595

新闻热线: 029-87036602

聚焦“三农” 传播科技 致富百姓



全国统一刊号: CN61-0068
邮发代号: 51-98

全国各地邮局(所)均可订阅
全年定价198元/份



识别二维码关注
《农业科技报》官微