



划着菱桶去采菱。

潘天勇 摄

秀洲油车港镇迎来菱角丰收期 南湖菱,清水出鲜物

本报记者 江帆 李茸
通讯员 马国海 富月萍

“有一物,味甘美,熟之可代食饭……此物东不至魏塘(今嘉善),西不逾陡门(今桐乡),南不及半澂(今海盐),北不过平望(今吴江),周庶止百里内耳。”明人李日华在《紫桃轩杂缀》记载的这一物,就是南湖菱。

南湖菱,特殊之处在于圆角或无角,在嘉兴栽培历史有800年以上,目前以秀洲区油车港镇最为盛产。每年菱角从9月末开始成熟,产期前后共计约2个月。今年9月底,秀洲区油车港镇政府被中国蔬菜流通协会命名为“中国菱乡”。

眼下正值菱角盛产的季节,油车港镇的河荡面上每天都来往漂浮着菱桶。菱角浮于清水之上,水光潋滟,身着蓝印花布、头裹素雅方巾的采菱女轻歌飞扬地坐在菱桶里,芊芊伸手摘下那青背白肚、翠绿薄皮南湖菱。这是江南水乡这一时节画卷一般的场景。

采一捧水水果

子夜时分,10月下旬的天气已经开始微凉。油车港镇栖真村的老阿姨们一起剥菱,卖给上海江苏过来收购的人。这一天,在吴彩荣家里剥菱的有30多人。大家在屋檐下一字排开,左手边是一堆碧绿色带着水珠的菱角,右手边是一堆剥壳后白雪晶莹的菱肉,空气里弥漫着菱角淡淡的清香。

“南湖菱娇贵,采摘下来时间越短越好吃,隔了一天菱角就发黑了。”妻子王美英在一旁介绍,因为南湖菱的这一特性,采菱人需要在子夜时分就下河采菱,才能在清晨把新鲜南湖菱送往各地集市,“除了台风天,这两个月,日日昼夜颠倒。”

这两个月,若是路过油车港,黑暗中河荡里的点点灯光表示着,这其中有采菱人正在辛勤劳作。夜色中,河荡能见度很低,只有头顶上带着的这个探照灯照耀到的方寸之地,才可以隐隐看到菱角。因为长时间泡水,吴彩荣的双手关节有些肿大,并且发白,指甲缝里淤泥太深,已经清洗不掉。菱子上的倒刺锋利,经常会划伤双手,吴彩荣的一双手布满了浅浅的划痕。

在自家门口的草头漾里,吴彩荣和王美英承包了30亩的水域种植南湖菱,已经承包了20多年。每年秋分之后,他们跟南湖菱一起,迎来丰收的季节。

“江浙沪一带的人都爱吃菱角,常有人过来收。”吴彩荣算了笔账,纯菱肉可以卖到8块钱一斤,新鲜的菱角带壳出售价格在3.5元左右,尽管算上每100斤60元的剥菱成本,还是相对划算。

这几天,南湖菱正值丰收的季节,他跟雇来的帮工一起下水采菱,妻子在岸上跟着村里雇来



吴彩荣家里请了不少村里人来帮忙剥菱肉。马国海 富月萍 摄



腐乳汁炒菱。



咸肉蒸鲜菱。

的老阿姨们一起剥菱,卖给上海江苏过来收购的人。这一天,在吴彩荣家里剥菱的有30多人。大家在屋檐下一字排开,左手边是一堆碧绿色带着水珠的菱角,右手边是一堆剥壳后白雪晶莹的菱肉,空气里弥漫着菱角淡淡的清香。

烹一道江南味

南湖菱原产于浙江嘉兴,因曾经在南湖大量种植而得名。近年来,因为南湖开发建设,将南湖菱移植到了水域面积颇广的油车港镇发展。油车港镇地处太湖水系与钱江水系交汇处,背靠太湖,面朝大海,更有大运河带来的北方水质。2009年7月,国家检验检疫局将南湖菱纳入地理标志产品保护。这一味南湖菱,正式成了嘉兴城市的味觉符号。

作为一名嘉兴人,南湖菱在秋日里时常出现于厨师李洪伟家的饭桌上。“用的是最简单的办法,闷熟之后下锅一炒,撒上葱花,入口时绵软细糯,带着一股清甜,吃剩的菱壳还可以做个菱卤,玩上两三天。”对于南湖菱,李洪伟已是再熟悉不过。

今年9月初,得知油车港镇政府要举办首届江南菱文化节,节上会邀请中西大厨以南湖菱为食材,开展厨艺大比拼。李洪伟坐不住了。在接下来将近两周的时间里,他每天晚上都在家

琢磨,做出了十几道菜肴,并且每一道都邀请亲戚朋友前来品尝。“做了这么多年厨师,我就想着要做出几道既有新意,又符合南湖菱本身食材特点的菜。”他说。

最终,李洪伟挑选出了自己最满意的10道菜——葱爆鲜菱、咸蛋黄烧鲜菱、咸肉蒸鲜菱、腐乳汁炒菱、土鸡炖鲜菱、火焖南湖菱、野菜鲜菱羹、鲜菱炒肉、白玉鲜菱盅、雪梨炒菱角,组成了一桌全菱宴。

“豆腐和南湖菱口感都绵软,结合在一起一定不错。但两者烹饪过程中火候都很难把握,一不小心豆腐就会过老,起锅早了,菱肉又不够熟透。”这道以豆腐和南湖菱为主要食材的白玉鲜菱盅,让李洪伟花了不少心思,直到文化节前一周,他还是对这道菜的美观度不够满意,“最后我把豆腐先过水一遍,做出来才比较满意。”

李洪伟说,自己是在南湖边长大的人,他要做的是嘉兴老百姓能够在家吃得上的菱菜,而他想做出的创新,就是这种能够走进寻常老百姓家的创新。

千亩荡里天连水,菱歌阵阵入耳来。又到一年江南采菱时节,又到了一年江南百姓吃菱角的季节。有人采菱,有人烹饪菱,才使这岁岁年年,在嘉兴的土地上,都有关于南湖菱的故事。

最忆

这道风味独特的汤溪美食,让人爱不释“口” 烂苕菜,巧搭白玉羹

本报记者 张丹丹
金华开发区报道组 李丹

又到一年一度腌制白菜的日子了。

白菜,经过不同手法的腌制,可以变成口味截然不同的多种美味。辛辣的泡菜、劲爽的酸菜、提鲜的咸菜……在金华的汤溪镇,白菜经过腌制,就成为当地远近闻名的烂苕菜。

臭是烂苕菜最显而易见的特点。与臭豆腐、霉苋菜梗一样,食客对它,往往是爱憎分明的。要么爱得不行,要么恨得痒痒。

然而,舀上一勺烂苕菜,就着红辣椒、生姜、大蒜、料酒,再滚了豆腐,一时间就能煮出一碗具有独特滋味的美食——烂苕菜滚豆腐。那味道飘到左邻右舍,让人食指大动。

一道菜的30年生意

在金华,名为“汤溪饭馆”的餐馆有很多,且都是小小的店面,三五张台桌,却总是人声鼎沸,食客络绎不绝。而判断这家饭馆是否正宗汤溪风味,全靠这道名为“烂苕菜滚豆腐”的菜肴。

严根松在汤溪镇上开了30年的餐馆生意。他的姐妹和儿子,后来也陆续开起了餐馆,生意都很不错,其奥秘也就在这道“烂苕菜滚豆腐”上。

遇到严师傅的时候,他正忙着腌制来年的烂苕菜。他和儿子的餐馆一年所需的2000斤烂苕菜,全部由他亲自动手,既保证了品质,也保证了口碑。

烂苕菜要想臭里透着香,越吃越爱吃,每个环节都要做到最好。严师傅告诉我,最重要的环节,就在这大白菜的选材上,其产地和时间都有讲究。

首先得是霜降前的大白菜,甘甜味,霜降后的大白菜就不行,带一丝苦味;其次必须是汤溪镇厚大村独有的白菜品种——厚大高脚白。这种白菜跟其他品种截然不同,杆子肥壮,但叶子稀疏。由于烂苕菜吃的是腐烂的白菜杆子,因此,“厚大高脚白”是腌制烂苕菜最搭配的原料。

腌制的时间也同样重要。要让烂苕菜产生层次丰富的口感,臭与香的滋味水乳交融,至少需要一年以上的时间。而那种腌上3年、化成金黄色液体状的烂苕菜,品质则堪称一流。

不同的佐料和不同的腌制方法,都会带来截然不同的口味。朝鲜族人爱吃的泡菜,是一层辣椒粉一层盐一层糖,加一层白菜。汤溪人的烂苕菜,是一层盐一层辣椒一层生姜一层大蒜,再加上上一层白菜。只不过,和其他腌菜不同的是,烂苕菜的坛口不压石头。这样,空气和细菌才会催生烂苕菜化成汁水。

一坛坛的腌菜被放在阴凉的地下室,静待发酵、腐烂。一般人无法在地下室多呆,因为类似厕所的气味,着实让人有些食不下咽。

一锅汤的逸闻趣事

然而,这种臭不可闻的腌菜,入锅一煮,却会产生一种奇特的香味,让食客上瘾,欲罢不能。世界各地总有这样莫名其妙又经典的味道,而且代代相传,流传百年。

烂苕菜滚豆腐不仅臭得好吃,在汤溪人的眼里,这还是一道对身体有益的好菜。严师傅说,肠胃不好的,大病初愈的,都可以吃这道菜,不仅不会吃坏肚子,还能强身健体。

话说以前,汤溪镇有一对做豆腐的夫妻,做豆腐太辛苦,原本腌的大白菜都忘在一边。等过了半个月想起来一看,腌的菜有一部分都烂了。但过去的穷人家很节俭,夫妻俩舍不得把它们扔掉,于是用辣椒、生姜,打算滚煮。为冲淡臭味,夫妻俩还加上了自家做的豆腐。

没想到,锅里翻腾开的菜汤,竟发出了一种又臭又香、又辣又鲜的香味,引得隔壁得了肺病静养的阿兵哥也拄着拐杖来敲门了。



烂苕菜滚豆腐是严师傅的拿手好菜。



烂苕菜搭配鲜嫩的白豆腐,让人垂涎欲滴。

记者手记

心意成就美味

人间美味,往往不在于鲍参翅肚,有时候在于一起品尝的人,或者品尝时的心情或境遇。

对于严师傅来说,他曾经吃过的最好吃的一次烂苕菜滚豆腐,是在一个朋友家。朋友用文火炖了一只鸡,只留下鸡汤,然后用了3年的烂苕菜,拿白皮青椒、剁椒、生姜大蒜炒了,最后放上汤溪本地产的豆腐。严师傅说,那入口的滋味,至今念念不忘。

更让严师傅记忆犹新的,是等待汤出锅的漫长时刻。朋友用文火炖鸡,从早上炖到下午,期间放了川贝等3味中药材。厨房里弥漫出来的香味,一直在变,鸡汤香、药材香、辣椒香、烂苕菜香……为了这一道菜,他和朋友从早上等候到晚饭,这种久候之后的美味,才显得愈发珍贵。

而对于张校长来说,最美味的烂苕菜滚豆腐,是他动足脑筋后亲手为妻子烧的那锅汤。妻子的惊讶、喜爱,让他觉得特别自豪和有成就感。

我想起一位朋友的亲身经历。有一次,我的那位朋友与一群驴友在外探险时迷了路,直到深夜才化险为夷。下山后,他们正好遇到一家正在熬绿豆粥的农家,讨了半锅填肚子。那一刻,他觉得这碗绿豆粥,不仅美味至极,还让他体会到生命的可贵和美好,不禁泪湿眼眶。

美味如此,人生也是如此。久违的烂苕菜滚豆腐之约终于成行后,我们坐在窗台下与严师傅聊天,阳光暖和,窗外晒着的毛芋丝发出特有的香味。这一刻,觉得这碗滚烫的热汤,温暖的不仅仅是我的胃。

征集令

辽阔的空间,悠远的时光,都不会使这种感情褪色,这就是无法割舍的乡土情结。欢迎来电来稿,以纪行、亲历、探访的形式,守望、展望、回望那片乡土,那座乡村和那缕乡风,散文、随笔、言论皆可。

联系方式:0571-85312025
laojia1000@163.com