

漫话白菜

◇ 高德顺

世间蔬菜品种很多,我们日常吃的有160多种,各种蔬菜都有其独特之处。在众多蔬菜中,国人对白菜情有独钟。在我心目中,营养丰富口味清淡的大白菜不仅是冬季餐桌必备的蔬菜,还是追求自然生活情趣的象征。

齐白石一生就钟情于白菜,他常说:白菜吃半年,大夫享清闲。他不仅喜欢吃白菜,更喜欢画白菜。他笔下的白菜洋溢着蓬勃的生机与鲜活的生活气息。他赞颂白菜为“百菜之王”,并讴歌之:牡丹为花之王,荔枝为果之王,独不论白菜为菜之王,何也?

小时候在老家常听父亲讲:“头伏萝卜二伏芥,三伏里头种白菜。”其实这个萝卜是指红萝卜。白萝卜也是和白菜一样立秋过后即三伏时节才播种,这个时候是播种白萝卜和白菜的最佳时期,以确保其有足够的光照和生长时间。白菜播种前要大量施用农家肥,一般一亩地要15500公斤至2500公斤。播种前要平整土地,然后打畦、播种、间苗。前期要勤锄,促根系发达。多雨时及时排水,防田间积水。进入生长期白菜需水量大增,要经常浇水保持地面湿润。其间为防治病虫害还要用喷雾器给白菜打药,当然是高效低毒的农药。白菜生长期后期气温下降要及时捆扎,将白菜外面的叶子束起包成叶球然后用浸透的红薯秧将其捆住,使包心更紧实。结球型白菜“其茎直心黄,束束如卷”,一棵能长到5公斤左右。

上世纪六十年代末,高压开关厂从沈阳迁至我市,东北人喜欢腌制辣白菜,我们就专门引进了一种叫天津青大麻叶的白菜品种,其叶鲜绿,梗薄水分少,菜质脆嫩,叶肥心紧,耐贮藏,宜于腌制。腌白菜的时间少则十天半个月,多则一两个月。酸菜出缸时,散发出令人愉悦的开胃的酸香味,和猪蹄一起炖或者剁馅包饺子,肉和菜互相浸润,去腻又提鲜,是天寒地冻中的绝佳美味。有一年在日本吃过一种猪肉酸菜馅的饺子,味道鲜美。主人介绍说他们用的酸辣白菜也是从中国引进的大白菜腌制的。

白菜是本土菜,我国是白菜的故乡。白菜古称菘,最早见于东汉张仲景的《伤寒论》。它的人工栽培是中国植物史上一个具有重要意义的事件。汉代的菘尚是较为原始的蔬菜,经过劳动人民的辛勤栽培,在魏晋南北朝时由野生转为家种蔬菜。在北魏时期从南方引到北方种植,直到宋代不少优良品种已经培育成功,种植范围进一步扩大,成了当时的主要蔬菜,并改称“白菜”。南宋诗人杨万里在五言律诗《菜圃》中有“此圃何其窄,於侬已自华。看人浇白菜,分水及黄花”的诗句。至明朝李时珍在《本草纲目》中写道:“菘即今日人呼为白菜者,一种茎围厚微青,一

种茎扁薄而白。”明清时期,大白菜由于产量高、口感好、耐贮藏,成为北方最重要的蔬菜。改革开放之前,如果冬天到北京出差,就会看到大街小巷家家户户窗台上、阳台上摆满了大白菜,成为当时北京城的一道景观。

经过几千年的发展演变,大白菜已遍布中国大江南北,一度上升为“百菜之王”,“春初早韭,秋晚晚菘”,被视为菜中极品,也被历代名人所追捧。白居易曾经写道:“浓霜打白菜,霜威空自严,不见菜心死,翻教菜心甜。”写的就是经霜打的大白菜,体内的淀粉类物质转化成糖类,味道变得清甜爽口。唐宋八大家中的韩愈和苏轼都是爱白菜之人,一生留下了不少写白菜的诗句,南宋诗人陆游更是以种菘食菘为美事,他自己有个菘园,他在《菘园杂咏》中涉菘的诗词就有四五十首,如:“菘芥煮羹甘胜蜜,稻粱炊饭滑如珠”“春泥剪绿韭,秋雨畦菘菘”等。在人均寿命只有四十来岁的南宋,陆游活到85岁高龄,长寿秘诀里大概也有白菜的一份功劳吧。因为白菜含有丰富的维生素C,具有很强的抗氧化性,白菜富含的膳食纤维和抗氧化物质能促进肠道蠕动,帮助消化。其叶和根可入药,中药名为黄芽白菜,具有通利肠胃、养胃和中、利小便的功效,这在《滇南本草》中已有记载。

白菜的谐音为百财,具有美好愿望寄托之意。我在南阳工作时,就见过镇平的王雕艺人把青白相间的玉石雕成白菜形,深受喜爱。我们更喜欢的则是白菜的“清白”品质。白菜的味道清淡,却能回味无穷,它不需要过多的调料来点缀,只需要简单的烹饪,便能释放出独特的鲜美。白菜物美价廉,人们常以“白菜价”形容廉价产品。

清淡、自然、平常是白菜的品格。正是这些品格,让它宜浓宜淡,这种简约而不简单的品质,也是做人应有的追求。在人生道路上,应该追求简约而充实的生活,不被物质所累,专注于内心的成长和修炼,才能在浮躁喧嚣的尘世间感悟到人生的真味。被称为“天下第一廉吏”的清朝两江总督于成龙在任期间,每顿饭一碗粗米饭、一盘炒白菜,江南的老百姓都亲切地称他“于青菜”。生活俭朴、清正廉洁是于成龙的一贯作风,也来自于其勤俭家风。当官后,母亲送他一幅画,画着青葱翠绿的白菜,还有一副对联,上联是“官不可无此味”,下联是“民不可无此色”,以此告诫他为官要像白菜清清白白,百姓才能丰衣足食。一棵白菜承载着母亲的期盼与寄托——做人要清清白白,洁身自爱。

浓到极致是平淡,人生有味是清欢。一棵普普通通的白菜,蕴含着生活与人生的大哲理,让我们在品味白菜的美味时也不忘思考人生,追求更高的境界。

夏日荆芥

◇ 董全云

如果夏天有味道,那河南的夏天一定是荆芥的味道。父亲就好荆芥这一口,他喜欢边吃边摇头晃脑唱豫剧《朝阳沟》里面那句:“那不是荆芥是芝麻。”

荆芥最为经典的吃法,是凉拌拍黄瓜。择取荆芥顶尖的嫩茎嫩叶,配上鲜嫩的脆黄瓜,黄瓜得用刀在案板上啪地使劲一拍,拍得瓢碎而皮相连。淋上蒜汁儿,小磨香油、香醋,再放点鸡精、白糖,拌上灵魂芝麻酱,就是一道上好的凉菜。

荆芥“不出菜”,看上去一堆,也就上面的一段嫩茎和几片嫩叶可食,吃的没有扔的多。曾经流传一个笑话,小酒馆里两个人对饮,喝高了,一人吹牛说,你可别看扁我,我可是吃过大盘荆芥的人。

朋友说荆芥是“气死婆子菜”。我问为啥,他说此菜不能做得太早,因为都是嫩叶,虚虚地蓬在一起一大盘子,腌制焯拌后不一会儿就会塌架了。等媳妇端出来成了小半盘子,婆婆一看,感觉在客人面前丢了面子,气得脸色大变。想一想,不由得大笑。

父亲每年都会在菜园单独留一小片地,特意种荆芥。荆芥越拍

长得越快。父亲每次只掐荆芥的嫩芽,洗净控水。母亲活上微软的面,擀成薄薄的皮儿,撒上盐和十三香,在锅内烙荆芥菜饼。我最喜欢吃荆芥菜饼,薄薄的面皮儿裹着绿油油的嫩叶,散发着荆芥独有的清香味,每次不吃撒不撒手,三天不吃会急得慌。

种撒荆芥籽,须弯腰放低身段,挨着地面轻轻地撒。母亲说,荆芥籽胆儿小,从高地掉下来,就给惊“死”了,不会发芽。我大笑,荆芥的“荆”字大概被母亲当作惊吓的“惊”字了吧。

荆芥苗不打药也不会生虫,因为它浑身散发着一股浓郁的薄荷味。正是这独特的味道,让不喜欢荆芥的人来吃,实在难以下咽。

炎炎夏日里,母亲会做过凉水“蛤蟆蝌蚪”,炒个鸡蛋西红柿肉,浇勺蒜汁儿,撒一小把嫩荆芥,再用筷子一拌,是全家人的舌尖美食。

荆芥对于离家家乡的人是医治乡愁的药。有位旅居国外的河南人在一个中餐厅发现竟然有荆芥,吃得泪流满面。



流转千年的温润与韵味

——探析汝瓷釉色之美

◇ 刘光甫



人物名片

刘光甫,平顶山学院陶瓷学院副院长,博士、副教授、硕士研究生导师,河南省陶瓷玻璃行业协会副理事长,获评河南省中原青年拔尖人才、中原陶瓷行业社会责任领军人物、河南省陶瓷艺术大师。成功研制鲁山天目釉瓷、蒲城古陶、钧瓷釉画、郟县黄道窑黄釉瓷和玉牡丹等瓷种;主持国家艺术基金项目2个、省级教学科研项目9个、市级项目7个、横向课题4个,出版专著5部,参编著作8部,发表学术论文31篇,获得发明专利3项。 图片由作者提供

汝瓷是青瓷中最负盛名的品种之一,其兴于唐,盛于宋,最明显的特征便是釉色犹如雨后天青色,色泽温润具有掬挲人心的魅力,其天青、天蓝、豆青等釉色折射出了宋人追求自然美、简约美、理性美和返璞归真、天人合一的哲学审美理念。探析汝瓷釉色之美,可以从釉的颜色、类玉的质感及釉面开片三个方面切入。



鹰城民间,农历六月初六节是传统节日,有的地方叫天贶节,有的叫望夏节,有的叫姑姑节,还有的叫六月六,亦雅亦俗,叫法不一。

吾乡老辈庄稼人,识字少,文化不深,不喜费解难懂的文雅词,爱说通俗好记的大白话。因为“陆”是数字“六”的大写形式,方言中“六”和“陆”常常同音,故而大人、小孩的口语中,都把六月初六叫作“陆月陆”,但是形成文字写到纸上,仍是“六月六”。毕竟,在普通话中,“六”字并没有“lu”这个读音。

关于六月六,流传着不少农谚俚语。譬如,六月六,红薯鸡蛋一般粗。又如,六月六,叫姑姑,姑姑不回来,奶奶坐家哭。过去这个时候,农人除了给秋庄稼中耕除草,活计不多,算是农闲。

在古人看来,六是吉祥数,两个六相遇,可谓吉上加吉,故而,不少人家给儿女订婚都选这一天。旧时吾乡,六月六,有侄女接姑姑回娘家的习俗,无论穷家富户,这一天都要把出嫁的儿媳妇接回家,好好招待。

吾乡的民间民俗,很多都极富人情味。传统节日习俗中,有很多走娘家的元素,说一百圈,就是为了想念亲人的出嫁姑娘,有个名正言顺的理由回家探望。吾乡有个民谣,说的就是这个事儿:麦稍黄,妮瞧娘,打罢麦,娘想乖。上住麦秸垛,叫妮娘家过,不图吃,不图喝,就图闺女别累着。

闺女走娘家,不会空手,无论老少姑娘,都要带份礼品,从婆家回到娘家,与众多亲人团聚。至于六月六晌午这顿饭,吃啥主食,吾乡周边,各不相同。有包扁食的,有吃面条的,有炸油馍的,有烙饅头的,每一种民间美食小吃的背后,都凝聚着骨肉亲情,寄托着美好寓意,吃的不仅是食物本身,还有乡风民俗。

旧日乡村,物质匮乏,生活拮据,庄稼人恪守着“不时不食”的饮食传统,一些在今天看来稀松平常、想吃就吃的食物,过去只有逢年过节才有机会品尝一口。譬如月饼、扁食、焦叶、粽子,这些因节日而生、而兴的节令食品,平时不露面,过节才登场。

六月六早上吃焦馍,是吾乡世代相

雨后天青单色釉

汝瓷在延续灰色的传承中,其颜色随着宋徽宗的统治而发生改变。此时期的汝瓷制品,已不局限于浅灰或者深灰,出现了天青色。以天青色为代表的汝瓷使纯净、自然的釉色成为北宋汝瓷的审美追求。汝瓷的呈色剂主要是铁的氧化物,固青色是其主色。汝瓷的青瓷釉色有天青、粉青、月白、虾青、豆绿等。其施釉大致分两种:一种是施薄釉,常见的釉色有粉青、月白、卵青,烧制后釉面温润,有些会出现半透明状,乳浊感比较强;另一种是施厚釉或者二次施釉,以天青釉为主,烧制后釉色凝厚,犹如碧玉。后人在历史资料中发现,汝窑中心烧造区出土了不少青绿釉瓷器标本,在传世品中绝少。汝瓷的釉色可归纳为两大类,即天青和青绿,天青为主。其次,汝瓷胎体本身的色调对釉色也有一定的衬托作用,尤其是天青类中的粉青、卵青和月白,都在一定程度上些许泛灰。釉色的不同也与烧制的温度高低和还原气氛有关。另外,也与施釉厚度有关,土蚀的作用不可忽视。

历史资料记载,宝丰清凉寺汝官窑在北宋时的瓷器以天青色为主,而汝州严和店窑出土的瓷片则以青绿色为主。北宋时期还有许多临汝窑,即汝民窑,这些窑口的胎釉也各有不同。还有一些窑口会因釉料配方不纯或受到烧造条件制约等,只能烧制出接近天青色的釉色,如豆绿釉、葱绿釉、粉青釉、茶叶末色釉等,这些釉色虽然不是传统观念所追求的天青色,但也体现出别样的审美趣味。

质感温润如玉

温润如玉也是汝瓷的胎釉特征。从汝窑传世品可以看出,汝瓷釉面温润,玉质感强,并伴有些许乳光现象,有着似玉非玉胜似玉的质感。宋代,中国儒学的发展到了理学阶段,一些文人、士大夫推崇以玉比德,汝瓷特有的玉质感和内敛品性符合当时的审美标准。汝瓷之所以呈现如玉质感,是因为釉料中掺入了玛瑙粉。宋人笔记中记述,汝窑制品“内有玛瑙末为釉”。作为配釉原料,玛瑙与石英的性质一样。不过玛瑙中含有微量成色因素,相较于石英更稀有高贵。玛瑙中同时含有少量氧化铁和微量的镁、锰、铝、铜等元素及化合物,含有玛瑙的釉料在烧制后色泽独特,釉面呈现出一种晶体,这种晶体可以使汝瓷的釉质变稠,使器物的表面呈现出羊脂白玉般温润的质感。所以,官用汝瓷不惜成本将玛瑙入釉,追求玉的温润,而“似玉非玉”也成了鉴赏官用汝瓷的一个标准。

釉面开片成一道风景

汝瓷釉面上那些深浅不一、大小不等的开片也颇具特色。每一件汝瓷器皿在烧制的过程中,其胎釉所呈现的膨胀程度均不同,因此收缩指数也会有所差异,从而使釉面产生一定的开裂。在烧窑温度、气氛、泥料、釉料的作用下,瓷器开片浑然天成、纯净自然,某种程度上提高了汝瓷的艺术价值。汝瓷开片只在表面,不会影响胎体,器皿亦可正常使用。此外,汝瓷官窑与民窑瓷器的开片

六月六 炕焦馍

◇ 梁永刚

焦馍酥脆,一掰就碎,吃的时候容易掉渣儿。娃娃姐姐,毛毛毛脚,吃着掉着,落下满地碎屑,像种馍似的。蚂蚁闻香而来,穿梭不断,一群群,一趟趟,将焦馍碎渣儿运至洞中,真像过生日一样热闹。

蚂蚁救人的善行义举,固然是纯属虚构的瞎话儿,但六月六独特的文化内涵和现实意义,却劝诫教育了一代又一代的后世子孙——无论到什么时候,对父母亲人的孝敬都不能缺,对世间万物的关爱都不能少。

六月六这天,不少孩子还把焦馍带到学校,趁着课间时间,席地而坐围成一圈,每人拿块焦馍,掰开揉碎,撒在地上,看谁的焦馍招来蚂蚁多,谁就是获胜者。有的孩童一边盯着地面看,一边哼唱着歌谣:“小蚂蚁,搬焦馍,一个搬,搬不动,两个搬,掀条缝,三个搬,动一动,四个五个六个七,大家一起搬进洞。”这个唱完,那个接腔:“小小蚂蚁精又能,不分昼夜做苦工。夏天存积粮,准备过冬用。”没钱买玩具的农家娃,靠着一块焦馍,外加一群蚂蚁,制造了课间十分钟的美好快乐,一直玩到上课铃响,方才匆忙跑进教室。

六月六吃焦馍,还与一个孝顺敬老的民间传说有关。老辈人说,六月六是蚂蚁的生日,抗焦馍是给蚂蚁过生日哩。生儿就是生日,民间素有“年少过生日,老来做寿”的说法。

关于蚂蚁过生日,母亲曾经给我讲过一个瞎话儿。很久以前,有户穷苦人家,遇到饥荒之年,家里揭不开锅,老两口唯一的女儿,只好到地主家里帮厨,混口饭吃。为了让爹娘活命,每天深夜回到家里,女儿都把沾满白面的双手,在水瓢里涮洗后,倒入锅中,熬成面汤,端给二老喝。这一幕情景,正好被一位神灵看到,于是将此事禀报玉皇大帝,玉帝大怒,说天下居然还有如此不孝的女儿,让父母喝自己洗手的脏水,遂下了一道圣旨,命阎王爷在农历六月六这天,到凡间收姑娘的性命。后来,这事儿不知怎么被蚂蚁知道了,它们不忍心姑娘遭此厄运。于是到了这一天,蚂蚁们倾巢出动,爬到姑娘身上,让索命小鬼找不到她,姑娘从而躲过一劫。老百姓为了感谢蚂蚁,就把六月六作为蚂蚁的生日。

庄稼人的勤俭节约,是刻在骨子里的习惯,就像呼吸喝水一样自然,平日里掉地下一个馍花儿,都会捡起来,填嘴里吃了。不过,到了六月六这天清晨,却破例大方一回,一家老小吃焦馍时,掉到地上的馍渣儿,就是再大也不能捡起来,全部留给蚂蚁,让其吃顿饱饭。

人间瓷话



到一面微黄发硬,再翻过来,炕另一面。焦馍两面都炕熟了,放在火堆旁烘烤,等烘干了内里水分,转移到旁边的锅摊上,摆成厚厚一沓子。

这时候的焦馍,只是走完了第一步,算是半成品,接下来,还要逐个放到瓷子上,进行二次加热。瓷子下面的火,烧得比先前更旺,翻馍的速度也明显加快,只要听到芝麻粒噼啪作响,就要立马翻过来,动作稍微慢点,馍色就不好看。炕好的焦馍,热腾腾、黄澄澄、脆生生,掰掉一块,咔嚓作响,清脆有声,放嘴里慢慢咀嚼,满口焦香。

六月六吃焦馍,还与一个孝顺敬老的民间传说有关。老辈人说,六月六是蚂蚁的生日,抗焦馍是给蚂蚁过生日哩。生儿就是生日,民间素有“年少过生日,老来做寿”的说法。

关于蚂蚁过生日,母亲曾经给我讲过一个瞎话儿。很久以前,有户穷苦人家,遇到饥荒之年,家里揭不开锅,老两口唯一的女儿,只好到地主家里帮厨,混口饭吃。为了让爹娘活命,每天深夜回到家里,女儿都把沾满白面的双手,在水瓢里涮洗后,倒入锅中,熬成面汤,端给二老喝。这一幕情景,正好被一位神灵看到,于是将此事禀报玉皇大帝,玉帝大怒,说天下居然还有如此不孝的女儿,让父母喝自己洗手的脏水,遂下了一道圣旨,命阎王爷在农历六月六这天,到凡间收姑娘的性命。后来,这事儿不知怎么被蚂蚁知道了,它们不忍心姑娘遭此厄运。于是到了这一天,蚂蚁们倾巢出动,爬到姑娘身上,让索命小鬼找不到她,姑娘从而躲过一劫。老百姓为了感谢蚂蚁,就把六月六作为蚂蚁的生日。

庄稼人的勤俭节约,是刻在骨子里的习惯,就像呼吸喝水一样自然,平日里掉地下一个馍花儿,都会捡起来,填嘴里吃了。不过,到了六月六这天清晨,却破例大方一回,一家老小吃焦馍时,掉到地上的馍渣儿,就是再大也不能捡起来,全部留给蚂蚁,让其吃顿饱饭。

这些年,我走过不少地方,也品尝了多种风味的焦馍,但是吃起来,再也吃不出当年那种焦黄酥脆的老味道了。不知是岁月更迭改变了心境,还是饱食终日麻木了味蕾,现如今就是满桌的大鱼大肉吃起来,也不觉得有多么香,而童年和少年时代,吃一回焦馍,足以让我心里美上好多天。是啊,那些年母亲在瓷子上炕的焦馍里,有质朴的乡风民俗,有美好的邻里守望,有浓郁的母爱亲情,而这些元素,不正是地方美食的迷人之处吗?

这些年,我走过不少地方,也品尝了多种风味的焦馍,但是吃起来,再也吃不出当年那种焦黄酥脆的老味道了。不知是岁月更迭改变了心境,还是饱食终日麻木了味蕾,现如今就是满桌的大鱼大肉吃起来,也不觉得有多么香,而童年和少年时代,吃一回焦馍,足以让我心里美上好多天。是啊,那些年母亲在瓷子上炕的焦馍里,有质朴的乡风民俗,有美好的邻里守望,有浓郁的母爱亲情,而这些元素,不正是地方美食的迷人之处吗?