

叶大、根硕、味甜 餐桌上的美味

驮山菜头有名字 ,名字叫连缨

记者 黄国夫 / 文 陈立波 / 图

R 塘下记忆
ui bao Tel :6608 1255

在塘下 ,说起驮山菜头 ,很多人都会顺口地说出一句话来 : 驮山菜头有名字 ,名字叫连缨。所谓 菜头 ,是白萝卜的别称 ,含 彩头 的谐音 ,这道餐桌上的美食 ,温州、瑞安地区的人们十分熟悉 ,但是 ,资深 吃货 晓得 ,驮山菜头根茎大、味甜 ,是最美味的。

如今 ,在驮山上种植菜头的人已经不多 ,但是一些钟情驮山菜头美味的人 ,到了菜头成熟季节 ,还是会特意跑到驮山上 ,买几只解解馋。近日 ,记者特意到驮山寻访 ,跟着菜农贾小宝的足迹 ,了解驮山菜头在光阴里的故事。

名字叫连缨

傍晚时分 ,太阳西下 ,慢慢躲到了驮山身后。

今年 60 岁的塘下镇中片村村民贾小宝拿起农具 ,向山头的菜地走去。秋日连续几日好天气 ,他惦记着要给地里的菜头洒点水 ,补充水分。

驮山位于塘下镇西北角 ,其所在的驮山社区由东片、中片、西片、梅林和岩头这 5 个村组成。

以前每到这个季节 ,这一片山头都种满了菜头 ,一眼望去 ,一排排都是整齐的绿色菜头叶。 贾小宝十几岁就开始种植菜头 ,到如今已有 40 多年的经验。说起驮山菜头 ,他的脸上便露出自豪的笑容。

驮山菜头个头大 ,水分多 ,吃起来特别香甜。贾小宝说 ,市场上一般销售的菜头基本是去除了叶子的 ,只剩下硕大的根部。但是 ,驮山的农夫挑着菜头叫卖 ,都不会摘掉叶子 ,虽然菜头带着叶子增加了重量 ,但只要一听说是驮山的菜头 ,顾客依然抢着买。

驮山菜头有名字 ,名字叫连缨 这句老话 ,也是由此得来。 缨 ,在这里是

叶子的意思。这老话透着驮山人的骄傲 : 咱菜头有名 ,即使连着叶子一起卖 ,从来也不愁销路。

驮山上有一条古道 ,是古时瑞安通往温州的重要道路之一。每逢农历十一月 ,驮山人家中的壮年男子 ,便肩挑两筐又白又肥的菜头 ,出去叫卖。无论是远到龙湾、苍南 ,还是近至飞云、莘塍 ,只要一叫卖 ,很快便会被抢售一空。

在以前 ,菜头就是驮山社区 5 个村的经济作物 ,家家户户都留存菜头的种子。

我记得以前一担 100 斤的番薯干可以卖 10 元钱 ,我们驮山一担菜头也能卖个五六块钱。 贾小宝说。一担 100 斤的番薯干需要大约 450 斤的番薯来晒 ,还要花费很长的时间 ,但菜头是直接从地里挖出来的 ,无需加工 ,这两相比较 ,还是驮山人卖菜头来钱快、来钱多。

1993 年 ,驮山上的 5 个村陆续迁往山下的官山垟片 ,很多农民都不再务农 ,现在仍在种植菜头的农户已不多 ,曾经满山的菜园现在也已寥寥无几。



贾小宝在菜地里伺弄菜头



贾小宝是驮山为数不多仍坚持种植菜头的农民

菜头叶下可以站一师的兵

每逢白露 ,是种植菜头的好时节。每到这个时候 ,贾小宝便忙着松土、播种 ,期待百天后的好收成。

驮山菜头为什么这么壮硕、爽脆 ?贾小宝将一个重要的原因归结为驮山优越的地理位置。

菜头是温带作物 ,适宜生长在阳光充足的环境中 ,植株生长健壮 ,产品质量好 ;光照不足则生长弱 ,叶片薄而色淡 ,根形小、肉质劣。驮山的农田 ,都朝向东面 ,从早晨开始 ,田里的菜头就吸收着源源不断的热量。

另外 ,驮山海拔 1000 多米 ,日夜的温差 ,也有利于营养的累积和根部的膨大。

菜头的选种也很重要 ,我们现在保留着最原始的选种

方式。 贾小宝说 ,驮山农家一般会保留两个品种 ,一种是这几年从外面引进的高科技种子 ,而另一种则是他们自己培育出来的。

每年到了收获季节 ,驮山农民都会留下几棵个头特别大的菜头 ,将其根部五分之一以上部位(连着叶子)割下 ,再种到田里 ,不出一个星期 ,叶子部分就会开出小花 ,结出菜籽。而这些菜籽就是菜头的种子 ,农家将其细心保留 ,来年播种。

种植自己培育的菜籽结出来的萝卜更原汁原味 ,直到现在 ,很多农家依然喜欢用这一古老的方法来选种。

播种之前 ,要把土壤锄得足够松 ,才能确保菜头的生长。 贾小宝说 ,土质疏松有利于菜头往下生长 ,吃肥均匀 ,

生长出来的菜头则是又长又大 ,否则容易畸形。

正是综合了多方面的优势 ,才造就了驮山菜头叶大、根硕、味甜的特点。

菜头叶下可以站一师的兵 、根达横坑花坦过 ,藤遮澍村里北垟 ,这几句话虽然有些夸张 ,但还是形象地描绘了当年驮山菜头大片种植 ,茂盛的场景。

一般的菜头一只只有三四斤重 ,我们的菜头基本都有六七斤 ,有的甚至有 10 来斤。 贾小宝说。

近些年来 ,驮山农民曾尝试着改变菜头的种植日期 ,比如将时间提前到六七月 ,但是效果不理想 ,经反复测试 ,还是用老方法才能种植出最美味的驮山菜头。

冬吃萝卜夏吃姜 ,一年四季保安康

太阳已落入山头 ,理完农田的贾小宝拿起农具 ,往家里走去。他的爱人已拿出藏了一年多的 菜头糖 ,等待他的归来。

菜头糖 是驮山人喜爱的菜肴 ,只要是种植菜头的农家 ,都会在收获后腌上几坛。

我们生活在山区 ,平时吃的东西不多 ,菜头是我们最爱的美味之一。 贾小宝说 ,菜头易于煮食 ,在驮山人家中 ,菜头炖排骨 ,或大块翻煮蘸着虾蚬吃 ,或切丝清炒 ,都不失为一道美味。

不过 ,将其略微加工 ,也能变成另一种美味 ,腌制是最普遍的方法。不过 ,由于腌制方法的不同 ,口感也各异。

菜头糖 是其中一种。记者采访时 ,特地打听了其制作方法。原来 ,驮山人做 菜头糖 ,先是将硕大的菜头切成块 ,放入坛中 ,再撒上盐 ,盐不需要太多 ,100 斤左右的菜头配几斤便可 ;然后将坛密封 ,保持

一年以上的时间便可。

腌制好的 菜头糖 闻起来很臭 ,但由于盐分不多 ,且经过一年的腌制 ,菜头里的糖分被充分稀释 ,因此吃起来软滑清甜可口。

驮山人还有另外一种腌法。先将整个菜头洗干净 ,让其在盐里滚一下 ,然后将粘满盐的菜头直接放入坛中。坛子装满之后用圆形的木板盖上 ,木板上压一块 10 来斤重的石头 ,经过一个月的腌制 ,便可以食用。这种方法腌制的菜头吃起来很爽脆。

菜头中蕴含丰富的营养价值 ,可提高人体的免疫能力。在我国有 冬吃萝卜夏吃姜 ,一年四季保安康 ,萝卜上市、医生没事 等谚语 ,也充分说明菜头特有的药用价值。

现在村里种菜头的人不多 ,每到成熟季节 ,很多人都会特意跑到山上来购买。贾小宝指着山上的菜地说 ,再过一两个月 ,今年的菜头就要成熟了。



菜头糖



小宝的爱人拿出腌制一年多的 菜头糖

(感谢陈义弟、陈云弟、杨益友、管永选为本文采写提供帮助)

瑞安冠金口腔门诊部

健康的微笑带给你 牙齿的烦恼交给我

温(医)广【2013】第12-23-01号

地址:塘下镇塘下大道三华景苑1号

咨询电话:0577-65352978