

《驮山菜头有名字,名字叫连纓》一文迎来慕名者,当下菜头正成熟走,到驮山吃菜头去

■记者 黄国夫 / 文 杨微微 / 图

10月31日10版刊发《驮山菜头有名字,名字叫连纓》一文后,驮山菜头(即白萝卜)因其甘甜可口而为人所熟知,许多有心的读者频频询问,驮山菜头是否已到了成熟季,可采购了没?为此,记者近日再上驮山,为读者打探详情。

市民慕名而来购买菜头

“大爷,你家里还有菜头吗?我想买一些。”现在正是菜头成熟季,市民贾建武特意驱车到驮山上,找当地的农户,购买菜头。

“我是塘下人,朋友们听说驮山菜头好吃,特意嘱咐我带几斤给他们。”贾建武说。

像贾建武这样为了购买菜头,特意跑到驮山上来的市民并不少。

“驮山菜头个头大,水分多,吃起来特别香甜,比别处菜头要好吃些,这是他们特意跑上山来的原因。”陈超清是中垟村村民,十几岁开始种植菜头,有30多年的种植经验。

陈超清说,白露过后,就要松土播种了,经过三四个月的生长,驮山的菜头长得健硕无比。

“随便在地里一拔,都能拔出一个大菜头来。”正说着,陈超清弯下腰拔起来,起身时手里已拿着一颗大菜头。

为什么驮山的菜头这么

壮硕、好吃?陈超清将原因归为驮山优越的地理位置和土壤。

“前几年有专家过来测验过,说我们这里的土壤呈酸性,有利于菜头的生长。”陈超清说,驮山的菜地,都朝向东面,从早晨开始,地里的菜头就吸收着源源不断的热量;而驮山海拔数百米,日夜的温差,也有利于营养的累积和根部的膨大。

另外,菜头的选种也很重要,驮山农户都保留着最原始的选种方式。

陈超清说,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,再种到地里,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,种出来的萝卜原汁原味。

只有10多户菜农仍在种植

虽然驮山菜头声名在外,但是现在种植菜头的人却越来越少。

“现在还在驮山上种植菜头的,大多是像我这样的老头子了,而且整个驮山也只有10多户了。”今年79岁的陈超胜,说起驮山菜头颇感惋惜。

陈超胜说,菜头曾经是驮山地区最主要的经济作物,是他们重要的经济来源。

“当时整个驮山社区有600多户人家,家家都种菜头,一到成熟的时节,整个山头都是菜头绿色的叶子,很壮观。”陈超胜指着眼前的荒山,情不自禁地回想起菜头满山的场景。

到了上世纪90年代,随着驮山上的村民陆续迁居到山下的官山垵地区,满山菜头的场景也随之消失了。

“现在打散工一天都有两

百来块钱,比种菜头好多了。”陈超胜说。

前几年,有村民组建了驮山菜头经济合作社,在山上种了20多亩的菜头。但没过两三年,由于请工人费用高,驮山又地处偏远,运输成本高,投入和收益不成正比,合作社无法正常运营。

不过,像陈超胜这样老一辈的人,依然在驮山上坚守着。

“从小开始种菜头,一直没有间断过,如果哪天不种了,还真不适应。”陈超胜说,前几年身体还好的时候,可以种个三四亩地;但这几年身体差了,就只能少种些,仅够自己吃。他说,现在驮山上只有10多户人家还在种菜头,如果这批人也不种了,将来人们想吃驮山菜头,就难了。



陈超清拨起几棵大菜头

驮山上开了一家农家乐

在驮山上,有一家农家乐颇受大家的喜爱,有些市民驱车上山,一边欣赏驮山的美丽风景,一边品尝这里的农家菜。这家农家乐主打的菜便是菜头。

农家乐的老板是中垟村党支部书记陈义弟。几年前,在外经商的陈义弟回乡发展,一心想在驮山上开发农业,在山上种植了几十亩的瓯柑。

“朋友们到山上玩,给他们烧农家菜,都说好吃,于是就有了开农家乐的想法。”陈义弟说。

那时农家乐还没现在这么红火,陈义弟心里对它的前景心里没数。2008年,思虑再三

后,他还是在驮山上开起了这家农家乐。

“几年下来,生意还是不错的。”陈义弟笑着说,刚开始,顾客基本上是塘下人,但现在,瓯海、永强等地的人也会特意跑到这里来。

驮山上有一条古道,登山爱好者爬行一个上午,中午在农家乐吃个饭再前行,已成他们的惯例。另外,驮山山腰处有一驾校练车点,驮山农家乐便成为了教练和学车者最佳的就餐地点。

杨女士曾在该驾校学车,在驮山农家乐吃过饭,很喜欢这里的菜式。现在,她时常带

朋友到这里品尝。

“最难忘的还是这里的菜头,又甜又爽脆,推荐大家下半年过来时,一定要尝一尝。”杨女士说。

来一盘腌制菜头,甜中带点咸,吃起来清脆可口;或者来一盘红烧菜头,菜头中的甜味被充分渗出,清淡香甜;就是菜头的叶子(菜头纓),过开水烫过后再烧炒,也非常的美味……

“菜头单卖,价格每公斤只有3元;经过加工后,一盘可以卖15元。”陈义弟说,驮山菜头含有很大的品牌价值,将来还需要再开发。

驮山菜头的几种做法

凉拌:将菜头切成丝,放入酱油、料酒、味精等调料,搅拌均匀,便可食用。

蒸:煮饭时,将菜头切成条状放在锅里蒸,蒸熟后蘸着虾蚬吃,菜头的鲜味便让人难以忘怀,这也是驮山人最喜欢的一种吃法。

晒:将菜头切成丝或片状,放在太阳底下暴晒三四天,水分充分蒸发变成菜头干,可以长期储存,烧起来也有另一种不同的味道。不过100斤的菜头一般只能晒5斤

的菜头干。

腌:腌制的菜头有两种。一种叫菜头糖,将菜头切成块,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,其气虽臭,但吃起来却很可口。另一种腌制方法则是将整个菜头洗干净后,让其在盐里滚一下,然后将菜头直接放入坛中,一个月后便可食用。

另外,清炒菜头或者菜头炖排骨都是一道美味的佳肴。



刨菜头丝



驮山菜头迎来成熟季

链接 菜头好吃,可不要贪多哦

【宜食】头屑多、头皮痒、咳嗽、鼻出血者适宜食用菜头(即白萝卜)。萝卜宜生食,因为萝卜中的淀粉酶不耐热,温度超过70℃就被破坏;宜“萝卜就茶”,对于消除燥热、体内郁积的毒热之气、恢复精气神

很有作用。

【忌食】弱体质者、脾胃虚寒、胃及十二指肠溃疡、慢性胃炎、单纯甲状腺肿、先兆流产、子宫脱垂者不宜多食。另外需注意:萝卜不宜与人参同食,脾胃虚寒者勿生食。

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