



红人堂·武晋宁

萝卜的世界

01

萝卜这种植物再普通不过了。普通到近乎无人注意的地步。

所有的菜场和超市，只要有蔬菜的摊位，都会有萝卜售卖。但即便看见满街的萝卜，人们也会下意识视如无物，忽略不计。

这天在“大润发”采买，偶然发现有一款从未见过的萝卜品种。浑身高贵漂亮的紫罗兰色，散发着一种妖娆的气息，每只萝卜都被精心裹在一只塑料袋里。

这款萝卜还带着商标和广告。袋上写着“冰淇淋萝卜”。广告词曰：“秋冬限定，霜打时令，露天种植，甜而不辣，生食凉拌、炖煮均可。”上网一看，有一句更霸气的广告赫然宣称：“冰淇淋萝卜，萝卜中的爱马仕。”

一时心血来潮，想看一看萝卜及其家族是个什么情况。在萝卜的天地里逛了逛，不禁吃了一惊：原来萝卜是这样的啊！萝卜的故事原来这么丰富有趣！

02

萝卜原先也不叫萝卜，称呼五花八门。最终名字的确经历了历史演变。

《诗经》说“采葑采菲，无以下体”。“葑”即蔓菁，“菲”即为萝卜。《尔雅》中，萝卜被称“菜菔、莢、芦菔”。《说文解字》中的“芦菔、芥根”是萝卜的两个异名。

历史上，它还被称过雹突、紫花松、罗服、萝菔、菜头、土酥、温松、仙人骨等。还有被称“菘(1ā)”者。

《齐民要术》是北魏农学家贾思勰的一部综合性农学著作。在这部中国现存最早最完整的书中，正式出现“萝卜”的称呼。在宋代，此名称逐渐被不同区域、不同文化背景的人群认可。

萝卜是世界上最古老的栽培作物之一，农业史学家推测，中国人食用萝卜有六七千年的历史。西周、春秋、秦汉年间，主要在黄河中下游地区栽培。

《齐民要术》有萝卜栽培方法的记载，说明那时的栽培技术已经成熟。

萝卜到宋代已分布很广了。

苏颂《图经》说：“菜菔南北通有，北土尤多。”可见那时栽培非常普遍。

元代，萝卜家族又添新成员。这款萝卜原产亚洲西部，因出自胡地被冠名“胡萝卜”。李时珍《本草纲目》说：“元时始自胡地来，气味微似萝卜，故名。”

明代，萝卜成为大众化蔬菜。《本草纲目》说“菜菔天下通有之”。

如今，萝卜更是人们菜篮子中的主力蔬菜之一。

03

粮食是一个国家安全的基石，人们千方百计要“把饭碗牢牢端在自己手上”。萝卜在某些特定情况下便成为粮食大家族的重要成员和国家的战略物资。

“兵马未动，粮草先行”，萝卜也被当成“粮草”。传说诸葛亮从蜀中征汉，令军中广种萝卜以充粮草，看中的是人马均可食之，既是粮又是草还是水。

二战期间，美国政府为解决物资匮乏问题，曾强力推动萝卜种植。政府与电影公司合作，创作了吃胡萝卜的卡通形象《兔八哥》，以此来吸引人们对萝卜的认同。

萝卜还能被当成战术欺骗的道具。二战期间，纳粹总是在半夜空袭伦敦。突然有一天，皇家空军在纳粹飞机还没开始轰炸前就能将其击落。原因是研制了雷达。为保守秘密，英军对外忽悠是飞行员吃了大量胡萝卜，视力得到大幅提升，能看到纳粹战机并将其击落。

众所周知，抗美援朝战争中后勤保障困难，尤其是坚守防御阶段极度缺水。鲜为人知的是，萝卜一度成为志愿军饮食首选。这东西含水量高，既能解渴又可充饥。

天津沙窝萝卜色翠绿，味甘甜，“一摔掉八瓣”，俗称“赛鸭梨”，我军曾大量采购支援前线。运输时用麻袋装，被子弹击中也没事。储存时埋于土壤，美军的狂轰滥炸对它影响不大。鉴于这一特殊贡献，1970年，中国把一公斤沙窝萝卜种作为国礼赠送朝鲜，沙窝萝卜成为两国友谊的纪念品。



扫描二维码阅读全文



推荐榜



王文勇

她从沂蒙山走来，
纪念我的母亲百年



归棹庐主

孙悟空识妖，
全靠“看云识天气”？



庸星

镇海城关的
一个人“朝圣”



大山雀

会发出“掌声”的树蛙，
夜探大自然(1)



草莓

客厅就是接待客人吗？
试试“解锁”各种功能



红人堂·柴隆 宁波人的酱菜

泡饭，于宁波人而言，总是情有独钟，不少人从小吃泡饭长大。那些风味酱菜，譬如萝卜干毛豆子、糖蒜、麻油羊尾笋……似乎皆为泡饭而生，像是为泡饭而尽情尽兴的，即便岁月变迁也忘不了酱菜老味道。

与南味相对的北味酱菜，以皇城味道为尊，六必居、桂馨斋、天源等老字号是老北京的魂。我们宁波的酱菜属南味一脉，腊八蒜、腌杏仁，沾不上边。

玫瑰大头菜看起来其貌不扬，吃起来比一般榨菜的脆嫩更添一些韧劲。买一块大头菜，切丝的话，可以切一大盘，性价比高。有时候，用白糖和芝麻油拌一拌吃，味道更有层次感。

酱瓜可能是最经典的酱菜之一，不想翻新花头的话，天天切片拿它过泡饭问题也不大。它还可以做小菜，老妈最拿手的就是酱瓜炒毛豆子，酱瓜香、豆子糯，换成萧山萝卜干更好。



什锦菜混合了洋姜片、乳黄瓜、胡萝卜丝、莴笋、宝塔菜，还有一些花生。一份酱菜就是大杂烩，什么都吃得到。甜味、咸滋滋的味道，颇受小朋友的喜欢，是儿时酱菜中的最爱。

蒜在北方大多是生吃，宁波人比较喜欢吃腌制的。腌得恰到好处的糖蒜会褪去辛辣，完全吃不出辣味，只保留大蒜的香气、甜酸口味和爽脆的口感。不论是吃火锅还是烧烤，解腻又开胃。

芥头，天然带有一种气味，长得非常奇特，叶子像葱又像蒜，地下的根茎与葱的根茎相似。宋人张耒有诗《种薤》，“薤实菜中芝，仙圣之所嗜”所说的，就是这种食材。糖醋腌制后做酱菜，别有风味。

重庆涪陵榨菜，在全国家喻户晓，阿拉余姚榨菜如今也有较高知名度。余姚榨菜以鲜嫩芥菜为原料，通过挤压、加盐、腌制、晒干等工艺制成，是中国榨菜的重要产地之一。鄞州五乡的李家洋榨菜口碑也不错。

醉麸、霉麸也被归在酱菜类里，灰扑扑的醉麸，像一块块小海绵，清香带韧性，一直引领酱菜家族之鲜。它们的孔洞吸饱了用白酒混的料汁，咸中带着酒香。撬起一块醉麸与花生米同嚼，倒也能吃出火腿的滋味儿。

从前，宁波大街小巷不时能看到嬷嬷们拿着自家的器皿，在店里“零拷”酱菜的风光，娴熟的营业员，早已将五六十种酱菜的价格烂熟于心，听着客人的要求，细细地将酱菜腐乳放在秤上称重。

宁波人的酱菜，简单朴实，是常伴你我身边的小滋小味。虽然平平无奇，但在遍尝大鱼大肉之后，或身心疲惫困乏之时，酱菜从不会辜负我们的期待。

