

霉干菜

□成迪夫

记忆里的那些年，腌白菜、臭苋菜梗、霉干菜，家家几乎都是轮番上餐桌，是名副其实的“家常菜”，尤其是霉干菜，易于保存，一年四季更是“常客”，从未缺席，姚北老家至今流传着“三天不喝干菜汤，两腿有些酸汪汪”的老话。

✎

霉干菜，因其色黑故又称乌干菜，与乌毡帽、乌篷船一起合称“绍兴三乌”。霉干菜的历史可以追溯到唐朝，人们开始尝试用腌制的方法来保存蔬菜，霉干菜便是其中的一种，在《越中便览》中就有记述：“霉干菜有芥菜干、油菜干、白菜干之别。芥菜味鲜，油菜性平，白菜质嫩，用以烹鸭、烧肉别有风味，慈溪、绍兴居民十九自制。”到了明清时期，霉干菜的制作工艺已经相当成熟，霉干菜因其独特的风味和制作工艺，被选为贡品，每年由专人运送至京城。据传当年乾隆皇帝每次南巡至绍兴时，都要品尝用霉干菜做的菜肴。

霉干菜其名字中的“霉”字，源于其独特的制作工艺。老家的霉干菜是用九头芥（学名雪里蕻，简称雪菜）制作的，腌制霉干菜是农家妇女的拿手活，几乎无师自通人人皆会。霉干菜的制作无非看似简单的“割、晒、洗、晾、腌、晒、封”七步曲，从菜品的选取到晾晒的时间，从腌制的盐分比例到晒干的程度，每一个步骤都需精心掌控，积淀了民间数百年的智慧和匠心。

在三月初，熬过风雪冰冻的九头芥，乌油油、齐刷刷地挺立在田头。选一个放晴的清晨，趁阳光未开，下地将九头芥收割。此刻的九头芥在夜间吸足天地的精气，沾染着晨露棵棵显得饱满，用小弯刀切断根部就地将菜翻转曝晒。待菜叶晒焉后，将带着泥土气息的九头芥收入室内，在地上散落置放一两天，然后在河埠头用清水漂洗，并摘除腐叶。洗净后的菜要倒挂在竹竿或绳子上晾晒，让阳光充分照射，晾至半干，然后将菜连梗带叶切成拇指长短，摊在竹匾里阴晾一天左右就可腌制。

✎

按一百斤菜三斤盐的比例放盐拌和（盐多不易发酵，盐少容易腐烂），边拌边捏，并轻微揉搓，直到菜梗软下来菜叶渗出水分为即可，使之受盐均匀后装入坛子，坛口用竹片弹封，或压上石块，防止发酵时漂浮。两三天后，坛内的菜开始发酵渗水，坛口不时有气泡冒出，几天后气泡便积聚成泡沫，拨开泡沫只见坛内原有青翠的菜已呈褐色甚至深褐色。待泡沫慢慢散去，发酵算是基本结束了，挑个红猛日头（阳光猛烈的天气），将腌制的菜从坛子里捞出来，菜带着卤摊在竹匾里曝晒。三四天后，九头芥菜中的水分被逐渐排出，而盐分则渗透其中。晒干后的霉干菜色泽褐亮，质地坚韧，富有弹性，远远就能闻到霉干菜特有的浓郁香气，午后要趁热装入干燥的坛子内密封，可贮藏两年以上。

当年，我家灶间（烧柴火的厨房）的水缸边，紧挨着一口坛子，坛口用塑料纸扎紧，盖有一块木板。每当米水下锅后，就来一套“常规动作”：铁锅的中间支起一个竹制四脚架，上面放一口铝质饭盒，然后侧身掀去木板，解开皮筋，扯掉塑料纸，从坛口往里伸手抓出一把霉干菜放入饭盒，涪上一勺水，最后盖上锅盖开始生火，这便是我们日常的“一锅熟”（米饭、霉干菜汤）。当然，霉干菜汤并非都是清汤，偶尔会在霉干菜汤中切个西红柿、茄子，或是切几片葫芦、夜开花之类，若是放几条小鱼、几只河虾，那便是绝味的荤腥霉干菜汤了。高中寄宿阶段，我们在校园里又将霉干菜汤戏称为“神仙汤”。大家每次返校都会带回一小包霉干菜，在杯子里放一小撮，直接用开水冲泡，片刻梗肥叶张，开水颜色逐渐转成酱紫色，似琼浆玉液，凉透后解渴消暑，醒脑提神，不仅是一种纯天然绿色饮料，还有促进消化、利尿消肿等功效。有时还会揣几根菜梗干放在口袋，生嚼霉干菜梗，口齿生津，缓解疲劳，那独特的咸香味道美不胜收。

✎

霉干菜不仅可佐汤，更算得上是各种食材的“百搭”菜。小时候，母亲在餐桌上会时不时变些花样，炒菜有霉干菜干煸四季豆、霉干菜土豆丝（片）……这些主要看菜园里长了什么，是随季节变化而变化的；蒸菜则有霉干菜蒸泥鳅（黄鳝、河虾、鲫鱼、螺蛳等），当然这些都是我们从河里抓来的；偶尔也能奢侈一把，是名副其实的霉干菜扣肉。用筷子一层层扒开蒸得已是乌黑发亮的霉干菜，碗底的一块“槽头肉”早蒸烂了。只要有霉干菜，不愁没下饭的，实在变不出花样了，母亲就会来一盘霉干菜蒸猪油，或者干脆直接来一份霉干菜炒饭。

昔日家常菜，而今登招牌。霉干菜算是传奇，霉干菜扣肉更以其独特的口感和深厚的文化底蕴，征服了无数食客的味蕾。将厚膘的五花肉切成大块，清洗干净后冷水下锅，煮至能用筷子扎透，抹上蜂蜜水或老抽，肉皮朝下在油锅用火油炸，至猪皮焦黄，捞起放入冷水中浸泡，形成虎皮效果。用调料腌制入味后，切片将肉皮朝下排在碗底，上面铺上事先泡发的霉干菜，放入蒸锅用火炖1小时左右，使五花肉的油脂和霉干菜的香气互渗互融。上桌前，用盘子盖在碗上，快速翻转倒扣，霉干菜扣肉便成型了。盘中的扣肉色泽红亮，霉干菜似上了一层“包浆”，肉油裹菜，菜香沁肉，霉干菜的鲜香与扣肉的肥美完美融合，浓郁的香气便扑鼻而来，令人垂涎欲滴。夹起一片扣肉，入口即化，肥而不腻，“一口咬下唇流油，纵使千金亦难求”，而霉干菜则更是香软美味。

霉干菜，又称食材界的“黑金”，用在哪儿都能发光。如今的霉干菜也不仅仅是一种菜谱上的主角或是佐料，有时还会喧宾夺主，甚至“抢滩”小吃界，如霉干菜包子、霉干菜饺子、霉干菜粽子、霉干菜饼、霉干菜稀粥……以其独特的魅力和口感，竟让大家忘记了这些小吃原有的风味。

越蒸越黑，越蒸越软，越蒸越香，霉干菜弥漫着独特而醇厚的味道，这是一份岁月的积淀和滋味，承载了千丝万缕的情感和记忆。我仿佛又回到那个熟悉的家乡，感受到那份久违的温馨和亲情。

三江月 / 乐活

责编李菁 审读邱立波
2024年7月29日 星期一
美编周斌



配图 李海波