

这样做的萝卜好吃得嘞 简直是人间至味！

□任金标

“拔萝卜，拔萝卜，嘿呦嘿呦拔萝卜，嘿呦嘿呦拔不动……”这首儿歌，童趣无比，自上世纪50年代以来，传唱甚广，国人无不耳熟能详。鲜为人知的是，这个儿歌改编于俄国作家阿·托尔斯泰民间童话《拔萝卜》。

原产我国的白萝卜，有千年种植历史，遍及天南地北。因易于种植且美味有营养，被世界各地广为引种。由这个民间童话《拔萝卜》，也可以想见其在俄罗斯的广受青睐。

当然，我国对白萝卜的称道更甚，历代文人墨客对此有不少吟咏，最有代表性的是宋朝刘子翠的《园疏十咏·萝卜》：“密壤深根蒂，风霜已饱经。如何纯品质，近蒂染微青。”明·钟芳的五言绝句：“风叶青罗嫩，霜根白玉鲜。不缘多故贱，菌而合争妍。”他们都惟妙惟肖地描绘了白萝卜：色泽分明，气质高洁，价值独特！

古往今来，白萝卜都是百姓餐桌上的寻常下饭。秋冬季吃鲜品，春夏季吃干品。民间积累的有关萝卜的俗语、谚语颇多，如：“秋后萝卜赛如参”“冬吃萝卜，夏吃姜，不劳医生开药方”“萝卜熟，医生哭”“萝卜缨子不要钱，止泻止痢赛黄连”“吃着萝卜喝着茶，气得大夫满街爬”……无不形象地表达了白萝卜的营养、药用价值。

白萝卜，不仅黎民百姓喜欢，连帝王将相也醉心。史书有载：女皇武则天在位时，让御厨将臣民进贡的白萝卜，烹制成羹，味香色美，极似燕窝，故被她赐名为“假燕菜”。乾隆皇帝更对白萝卜情有独钟，他常下旨，让地方官吏征集上等白萝卜。由此衍生了白萝卜救民的故事。在一次征集上等白萝卜时，清廉著称的刘墉，把产自四川、小手指般大小、干姜瘪枣的白萝卜献了上去，用巧计向乾隆



奏告了四川干旱、灾民生计无着、深陷困境的实情，使乾隆动了恻隐之心，批准了刘墉的奏请。

白萝卜怎么吃，百姓与皇帝的吃法当然有着天壤之别。老百姓的吃法平平常常、简简单单，以食为主、以药为辅。

我的童年时代，物质匮乏，自家种的白萝卜却不缺。或鲜或干，一年四季都在吃。或生吃或熟吃，记忆犹新的有两种。一是生吃的腌制的萝卜干。做萝卜干是母亲的拿手好戏，每当她做时，我总会站在旁边，眼巴巴地看，馋得直咽口水。

只见她把地里拔来的鲜萝卜，洗干净、刨去皮，再放到砧板上切。一块块，有长有短，不厚不薄。然后将切好的块状萝卜，置入盆内，撒上盐，接着两手捧盆，上下左右反复抖动。十几分钟后，倒掉渍出的水。再一次撒上盐，加点白糖，再一次反复抖动。那时，母亲见到我的馋相，会从盆中检出一块，塞入我口中，我立即吧嗒吧嗒地嚼起来，辣花花，甜咪咪，好味道。

这时，母亲又把搅拌均匀的白萝卜压实上盖。少则一二个钟头，多则一昼夜，取出来，便是饭桌上碗可口的下饭了。这时的萝卜干，浇上了些许米醋，比母亲做时塞入我口中的那块好吃多了，少了些许辣花花，多了几分甜丝丝，清甜、松软、爽口，可谓我的最爱！

二是熟吃的萝卜脯。就是将洗净的整个白萝卜，放在铁锅里煮，煮烂熟透，使通体呈姜黄色，此时闻之清香、入口软糯。不但年逾古稀、口中无牙的祖母喜好，我们兄弟姐妹也喜欢。这种萝卜脯，在三年自然灾害时期，算得上餐桌上的“皇后”。

我也加工过白萝卜，那是上世纪70年代。从事教育工作的我，在校园里种着萝卜、青菜。我喜欢把白萝卜加工成黄泥萝卜，这一想法源自对黄泥功效的了解——我对医药类知识有浓厚的兴趣，这方面书籍有较广泛的阅读，浏览过《本草纲目》，通读了《药性赋》，还试背过《汤头歌》。

对黄泥功效的表述，《本草纲目》说是“和中解毒”，《医林纂要》说是“和阴阳、解百毒”，《本草再新》认为：开胃健脾、消食利湿、补中益气。

黄泥药用益处这么多，何不好好

利用，将其与药食同源的白萝卜结为“夫妻”，亲密拥抱呢？

说干就干。我从新拔的白萝卜中挑选中等个头的，去青蒂、斩根尾，洗干净。给它们准备的婚床是一只圆口水缸。我把食盐当床单铺遍缸底，再让白萝卜一个个次第睡在床单上，然后像天女散花般地撒上白花花盐。就这样一层萝卜一层盐的铺叠，及至近缸口20公分处，盖上缸盖。

一个星期后，揭开盖，缸内萝卜的高度低了，渍出的水却高了。我用手指蘸水试尝咸度，凭味觉决定添盐与否。咸度正好，即灌入冷开水，至白萝卜淹没，让盐融化20分钟左右，再次尝咸度。认可后，我就把搅拌成糊状的黄泥倒进缸内，用手抹平，压实后上盖。

黄泥与白萝卜，一般经过50个日日夜夜拥抱亲吻，双方的“荷尔蒙”已充分释放，“爱情”的汁液也相互交融。到那时，揭缸盖、拨黄泥。哟哟喂！白色婚纱已转换成金色婚纱了，有种妙趣横生的感觉！

我兴冲冲地捞出一个，冲洗干净，塞入口中，咬一口，脆松松，嫩爽爽。嚼一嚼，甜咪咪、咸沫沫。那种口感，身心俱悦！在那个水果稀缺的年代，这种黄泥萝卜，不是水果胜似水果。

在老百姓的餐桌上，白萝卜可以说是那个年代的主菜。君知否？曾几何时，穿越千年时空的白萝卜，已悄然嬗变。虽然是蔬菜的属性没变，丰富的营养依旧，药用的价值未改，蒸、煮、炖、炒、腌的做法如故，萝卜丝煮带鱼、点心萝卜团的传统吃法如常，但是，如今的白萝卜，在老百姓的餐桌上，却很少成为主角了。

你去看看，凡是经济发达地区，老百姓的餐桌上，哪天没鲜肉，哪天没鲜鱼？鸡鸭虾蟹，也是想吃就买来。当然白萝卜也在吃，但仅仅是配角。黄泥萝卜也有卖，石浦菜场外面的街道上，就有两三个摊位，其价格是鲜萝卜的10倍。买的人也多，特别是春节期间，一波接一波。吃者都是为了调味。

确实，切成片的黄泥萝卜，加点糖、浇点醋、滴点麻油，清清香香、爽脆宜人，既解油腻，又可醒酒。在我看来，在物质丰富的年代，在大鱼大肉吃腻之后，这一片萝卜入口，简直是人间至味！

