

炖拌蒸腌皆入味 塞上萝卜百味长

记者 王敏 图片由受访者提供

眼下,在良田镇金星村的有机白萝卜种植基地,水灵灵、白胖胖的萝卜已经长成,顶着几片翠绿的缨子,看着格外喜人。随手拔起一根,沉甸甸的,皮薄得能透出底下玉色的肉,轻轻一掐,汁水就渗出来了,带着一股清甜的生涩气。宁夏欣荣海农业发展有限公司副总经理林国手里掂着刚拔出的萝卜说:“金星村的萝卜,沙土地里长出来的,喝的是黄河水,晒的是宁夏的太阳,比别处的少些辛辣,多些回甘,这是水土的馈赠。”



羊肉萝卜。



展示刚从田间拔起的新鲜萝卜。



凉拌萝卜丝。

01 羊肉锅里的“和事佬”

萝卜种得好,自然要有好的厨师来烹制它。对此,银川庆源饭庄老板阿德说,在宁夏,萝卜最好的归宿,就是羊肉锅。“咱宁夏人吃羊肉,讲究原汤化原食。可羊肉性热,单吃容易上火,这时候萝卜就派上大用场了。它像个懂事的和事佬,把羊肉的膻气收服了,把自己的清甜渡过去,让羊汤变得又醇又润。”阿德一边说,一边走进厨房,看师傅处理一锅正在咕嘟的羊肉。

大块的盐池滩羊肉在沸水里翻滚,汤色渐渐泛白。这时,师傅把切好的滚刀块白萝卜倒进去,盖上锅盖,小火慢炖。“你看,萝卜不能切太小,太小就炖化了,失了形。要切得跟羊肉块差不多大,让它慢慢吸饱汤汁,又不至于烂成泥。出锅前撒一把枸杞,红白相间,好看得很。”阿德说,这锅汤里还藏着宁夏人的迁徙史。

当年走西口的人,带着中原的萝卜种子,赶着羊群,一路来到宁夏。萝卜解了水土不服的乡愁,也融进了牧区的饮食。如今,这锅汤成了宁夏人冬天的仪式——大雪纷飞的日子,一家人围着一锅羊肉萝卜,热气腾腾的,日子就有了暖意。那萝卜入口,软糯中带着一丝清甜,咬下去,汤汁在嘴里迸开,竟比肉还香。阿德笑着说:“在咱宁夏,萝卜从不抢戏,可没了它,整锅汤就少了魂。”

02 凉拌萝卜丝 一口脆生的鲜

“你以为萝卜只能炖?”阿德从案上拿起一个萝卜,削皮,先切成薄片,再切成细丝。刀起刀落,萝卜丝细如发丝,均匀地铺在盘里。“这是我们饭馆的招牌凉菜,叫‘雪花萝卜丝’。”他淋上一点宁夏本地的胡麻油,撒上盐、醋、一点点糖,再捏一撮熟芝麻。“你别看它简单,这里头有讲究——胡麻油是宁夏的,醋是青铜峡的,萝卜是金星村的。一道菜里,全是宁夏的好东西。”他说。

这道菜的灵感,来自丝绸之路上的商队。“以前商队穿越宁

夏,带的是耐储存的萝卜。停下来歇脚时,就把萝卜切丝凉拌,清爽解乏,后来这吃法就流传下来了。凉拌萝卜丝,吃的就是那口脆生生的鲜。咀嚼时能听见咔嚓咔嚓的响声,像是踩着秋天落下的沙枣树叶。”阿德说。

一筷入口,萝卜丝在齿间断裂,清甜的汁水混着胡麻油的醇香,酸辣适中。阿德说,这道菜不能提前做,得现切现拌,萝卜里的水分一跑,就没了那股子灵气。“就像宁夏的风,你得迎着它走,才能闻到沙湖里芦苇的清香。”

03 接地气的萝卜吃法

“萝卜最接地气的吃法,是包包子。”阿德说起这个,眼睛亮了。“咱宁夏人爱把萝卜擦成丝,焯水后攥干,拌上一点羊油渣,再加葱、花椒粉,包成发面包子。蒸出来,皮暄软,馅鲜香,咬一口,油汁儿顺着嘴角流。”他说,小时候在银川的老巷子里,常有人推着车卖萝卜包子。冬天的早晨,雾气蒙蒙的,包子笼屉一掀开,白茫茫的热气里露出白白胖胖的包子。

“那时候穷,包子馅里没多少肉,可萝卜本身就鲜,嚼着嚼着,就觉得日子有了盼头。”阿

德说,“现在我们饭馆做萝卜包子,还加了一道工序——把萝卜丝先用鸡汤焯一下,再拌馅。这灵感,来自咱宁夏的‘烩小吃’。萝卜吸了鸡汤的鲜,再包进面里,蒸出来能不香吗?”他端来一屉刚蒸好的包子,包子咬开,馅心湿润,萝卜的清甜里带着鸡汤的醇厚,果然与众不同。

“还有一道,叫‘萝卜丝油香’。”阿德说,油香是宁夏传统美食,逢年过节必炸。把萝卜丝拌进面里,炸出来的油香外酥里嫩,带着萝卜的清香。



良田镇金星村有机白萝卜种植基地的萝卜。

04 冬藏腌萝卜 时光里的味觉乡愁

阿德说,人们对萝卜最深沉的爱,是把它交给时间。“咱宁夏人冬天腌萝卜,用粗盐、花椒、红辣椒,一层萝卜一层盐,封在坛子里。过个把月,捞出来切丝,淋点香油,就粥吃。脆生生的,微酸带辣,开胃得很。”他说。

这腌萝卜里藏着“冬藏”的智慧。宁夏冬天长,过去没有大棚菜,萝卜就是过冬的命根子。“我奶奶腌萝卜,总要把坛子放在墙角,说是要‘接地气’。奶奶说萝卜是有灵性的,你把它埋在土里,它就长;你把它腌在坛里,它就等。等过年时开坛,那股子酸香扑鼻而来时,你就知道,日子没有白等。”阿德说。

“咱宁夏人出去闯荡,最想的不是大鱼大肉,就是这口腌萝卜。它像一根线,把人和故乡连在一起。不管走多远,一吃到这味道,心就定了。”窗外,夕阳把天染成了胡麻油的颜色。阿德站起身,把剩下的萝卜收进厨房。“明天,我再做一锅萝卜炖羊肉。”他说,“萝卜这东西,越炖越有味。就像咱宁夏,越待越舍不得走。”

阿德讲述的不只是宁夏的萝卜,更是宁夏人的日子——有炖煮的温暖,有凉拌的清爽,有腌制的守候。这大概也是美食的真意:不只是吃饱,更要吃出情怀、吃出根脉,吃出这片土地上代代相传的烟火与乡愁。