



自然

头伏萝卜二伏菜

米丽宏

三夏数伏，是一年最难过的日子。下雨天，还算是良辰，但转瞬大太阳出来，阳光一搅拌，又是典型的桑拿天。

这样的天，却是庄稼的酣畅时刻，谷子秀穗，玉米拔节，棉花开枝滋杈。萝卜、白菜，也要掂量个时辰下种了，“头伏萝卜二伏菜”嘛。

为啥要选择这样的酷烈时辰，作为生命起点？我觉得，跟人一样，蔬菜也性情迥异。萝卜、白菜不是那种纤巧玲珑的菜，都以大气为胜。白菜经冬耐寒，如青松般凌霜不凋。萝卜呢，饶是大咧咧的，还总把最美的部分藏在暗处，像小孩子家家的跟你逗趣。

那蓬勃的生命力呀，也许就是在生命之初，被艳阳、暴雨、熏熏热风给激活的——伏天的高温湿热，鼓胀起它们勃发的激情。

入伏前，家家已将菜园翻耕平整，连个指甲盖儿大的坷垃都看不到。种菜如绣花，菜园子就是那绣床上的绷布，拾掇起来，费功夫又费心思。

一园子绿葱葱的好菜，不仅是舌尖上的满足，还是人的脸面。葱葱韭菜豆角各色瓜，一波波长出来，分给乡邻、众亲友，种菜者会有一种成就感。

棉藕三道白如银，地翻三遍萝卜甜。我爹说：“翻头遍，是给菜地透透风，翻二遍，是给菜地秧秧肥，三遍呢，可翻可不翻。可是你翻了，菜地肯定会记住。一高兴，让你多收两车萝卜白菜，对它来说，小事一桩。”

种地如做事，你诚它更诚。

头伏一到，日晒过、雨淋过、人翻耕过的大地上，早晚蠕动着种萝卜的人。勾着个腰，像在土地上找什么东西。种菜老手总是选个黄昏来种。他们说，萝卜、白菜这两家伙，都死性，倔强。哪个时间段播种，哪个时间段出苗。不容商量，不懂变通。人就只好来迎合它们。

不难想象，刚出土的菜苗儿，像刚脱娘胎的小婴儿，顶着小莱皮帽儿，嫩如一汪水；若不幸遇上响晴烈日，不消半日，便会夭折掉。若趁着夜色掩护，躲过大太阳冒火的眼睛，缓冲一夜，次日就硬实多了。

一个好手，不仅懂菜的脾性；种菜时，也是轻松的，充满劳作的快乐。比如我爹，他刨地，动作轻松流利，好似不是刨，是轻轻点，轻轻触，轻轻唤醒。他手点、脚移，身后就哩哩啦啦跑出一溜儿土坑儿。那些供菜籽萌发生长的安乐窝，碗口大，碗来深，尺远一个，半尺远一行，真像我字斟句酌写出来的诗行啊。随意的，但确是经过斟酌的，就像所有的好文字，看似漫不经心，其实是有着讲究的。

关键是，他快乐呀。看得出来，他从动作到表情到内心，都洋溢着一种因娴熟老练和自信而附加的快乐。

我跟在后面，撒籽，掩土，磕磕绊绊，踢踢踏踏地也很快乐。

伏天，田土潮润，翻出的土里，会带出一些蚯蚓，青黑，暗红，曲里拐弯、不胜惊惶，特丑。其实，它完全不必如此惊惶，它的再生功能太强大，可以自如应对这点骚扰。田头草里，还时不时蹦出一只青蛙；鼓着大肚子，漫天瞭一眼，又慢慢蹦走。

你看，入土的种子们怎会寂寞。芳邻若许，有舞者有歌者，热闹得很。

我敬服蔬菜们的自我努力和自甘寂寞。小菜籽，蚂蚁脑袋大，百十天，长到二三十斤；它们是怎么日夜不息地成长的？由一个顶着三五片青叶的小女孩，发变成胖墩墩的准妈妈，甚至连开花都省略了。

也许，最美的花，不见得开在最美的年纪。冬末春初，我们忽然发现了白菜开花、萝卜开花；很巧合的，它们都细碎、明黄，好似昨年点点伏日阳光。

生命最初的激情，被它们保存在心里，一直照耀一生一世。

菜头，是我老家大门岛对白萝卜的称呼。这个在《诗经》里叫“菲”的家伙，在大门岛就只落得一个土得掉渣的小名。菜头消食化痰、下气润肺，浑身是宝，深受老家父老乡亲喜爱，田间地头广为种植，甚至，他们发明了一种吃食，为别处所没有的，这就是菜头丸子。

隆冬时节，看到菜头缨子在地里亭亭而立，露出一小截白而粗的身子，大门人就明白，是做菜头丸子的时候了。以前，菜头丸子也不常做，一是麻烦，二是吃不起，那时大家生活普遍困难，做菜头丸子需要很多食材，一般只有年节才做。因此，小时候，家里若做菜头丸，孩子们在对美食的馋贪外，还隐隐蕴藉些许对美好生活的期盼。

从松软的地里拔出一个个鲜嫩青翠的菜头，把沾满土的菜头洗干净，切下缨子——菜头缨子可以晒菜干、腌梅干菜，是东坡肉的最佳伴侣，暂且不表。

刚出土的菜头白嫩极了，无需削皮，只要用刷子处理整洁即可；但还是有讲究者用刀削，边削边擦被菜头汁喷酸的眼睛，也是做菜头丸子的一大附加乐趣。

洗干净的菜头放在竹篮里，像节节白璧。要将它们磨成碎渣，这是做菜头丸子最需体力的环节。小时候，我经常帮母亲磨菜头，将长条的磨板一头顶着墙壁，一头顶在自己的腹部，磨板下搁一个大盆子，双手握住菜头用力地磨，随着握在手中菜头慢慢变少，考验人的时刻到了，我总是想多磨点菜头，物尽其用，但经常因此将自己的手磨破了。大冬天磨菜头本来就容易冻僵手，又磨破，母亲看见，教训我：贪小头，破双手，不值得。我咬着牙紧磨慢磨，总算完成了做菜头丸子的基础工作。

现在，有些人图省事，直接用刨刀锉丝，据说做成的菜头丸子比磨的还要鲜，但也有人认为磨的口感细嫩。我认定了

磨的菜头丸子，总感觉只有磨的才算是地道正宗。人在年幼口欲期形成的味觉记忆总要回溯到时光深处，严丝缝合才算圆满，心里那难与人说的、独有的美好才会踏实落地。

无论“磨”还是“锉”，接下来都要做一件事：过滤菜头水。大冷天，一边呵气暖手，一边过滤菜头碎末中的水。菜头碎渣鲜白雪雪，微酸微甜，气味很浓，勾人食欲。

滤尽菜头汁，进入做菜头丸子的核心技术阶段：拌兑番薯粉。菜头丸子做不好，最大的原因跟番薯粉和菜头末的比例有关。一般来说，以番薯粉和菜头能黏成一团为主，大概各一半的比例，番薯粉可以稍多一点。俗话说，好厨师一把盐，做菜头丸子的家庭主妇也是凭感觉，熟能生巧矣。丸子要有丸子的样子，主打一个团团圆圆、光溜平顺的吉祥彩头。

但是，美味的菜头丸子可不能仅空有这么一个形式的壳子，它必须还有灵魂——这是菜头丸子技术的“极密”部分，一般的家庭主妇各有绝招。要想生活有点甜，先要加点盐，盐几勺足以定乾坤，然后，再放黄酒、虾皮、红萝卜丝、三层肉碎等，都是绝佳搭配，任你随心所欲。我妈有一次竟然用熬过的猪油渣做配料，味道超乎往常之美，我朋友吃了也念念不忘。我教她做，她马上吓住了，堂堂的大教授竟畏惧做菜头丸子“太高难”。

做菜头丸子是不能放酱油醋的，放了必酸，酸得无趣，让人没法下嘴，这是我妈传我的秘诀。做个菜头丸子，也可勘悟：这世间的任何事情都得有所为有所不为吧。谁曾想，吃一个小小的菜头丸子都吃出学问来了呢。

搓磨半天，这些圆头圆脑的小可爱该上锅蒸了。灶上热水翻滚，厨房云蒸霞蔚，菜头丸子渐渐从青白到晶莹，再滚六七分钟，待丸子心也透亮，就成了。

本版配图 / 孔德刚



美食

菜头丸子

吕斌