

味·海岛奇味·腌菜

冬春交替天寒地冻之际,是我国各地腌鱼、腌肉、腌芥菜、腌白菜的时节。清代《真州竹枝词引》记载:“小雪后,人家腌菜,曰‘寒菜’……蓄以御冬。”在民间还有“小雪腌菜,大雪腌肉”的说法。腌菜在我国有非常悠久的历史,民间腌制手法五花八门,菜品琳琅总总,几乎到了无菜不可腌的地步。



穿越时光的腌菜

文本刊特约撰稿 杨树

历史悠久 3000年前已有腌菜

古人刚开始腌菜,是为了贮藏食物。“春生夏长,秋收冬藏”,蔬菜生长有季节性,春夏季丰而秋冬季缺,人们在生活实践中逐渐掌握了通过“腌渍”延长蔬菜可食用时间的方法。

腌菜在我国至少已经有3000年的历史。《诗经》有言:“中田有庐,疆场有瓜,是剥是菹,献之皇祖。”庐和瓜是蔬菜,而“菹”是腌渍加工蔬菜的意思。腌菜过去被称为“菹”,也称“菹”,东汉刘熙在《释名·释饮食》中这样解释:“菹,阻也,生酿之,遂使阻于寒温之间,不得烂也。”

《周礼》如是记载:“醢(hǎi)人掌四豆之实。朝事之豆,其实韭菹、醢(tán)醢……”这里面的“醢人”为当时的官员,有腌制食物之责。

刚开始,因食物紧缺,盐料不足等,腌菜只会出现在王侯的餐桌上,在重要场合或家里来了重要客人才会端上来,腌制小菜进入百姓家中,是后来的事。

明代《醒世恒言》中有这样的故事片段:“贾公不省得这饭是谁吃的,一些荤腥也没有……向门缝里张时,只见石小姐将这碟腌菜叶儿过饭。”在这里,腌菜显得颇为寒

酸。这时候的腌菜不再稀罕,因为腌制技术已然普及。

说到腌菜的历史,不得不提南北朝时期农学家贾思勰所著的《齐民要术》,这是我国古代介绍腌菜、酸菜、酱菜的种类和制作方法最详细的一本书,其中提到瓜菹法、咸菹法、藏蕨法、卒菹法等多种腌菜之法。这些腌菜方法,我国民间至今仍在运用。

在历史长河中,民间腌菜的方法一直在传承和改进,各地也会相互借鉴。苏轼在《扬州以土物寄少游》一诗中说:“淮南风俗事瓶罍,方法相传竟留蓄。”将美味封存在瓶罍中腌制或储藏的方法,不仅在淮南地区存在,全国各地都有。

滋味绝妙 让陆游“垂涎”的腌韭菜

我国历史上的腌菜种类,可谓五花八门。

《周礼》云:“凡祭祀……以五齐七菹七菹三臠(ní)实之。”这里的“七菹”指的是用“韭、菁、茆、葵、芹、菹、笋”7种蔬菜腌制的腌菜,可见2000多年前腌菜的种类就不少了。

秦汉之后,我国腌菜品种日趋多样,腌制手法日益成熟。东汉记述一年例行农事活动的《四民月令》载:“九月藏茈姜、蘘荷,作葵菹、干葵。”意思是说,农历九月时就要收藏嫩姜、蘘荷了,以备腌渍葵菜和晒制葵菜之需。

南北朝《荆楚岁时记》载:“仲冬之月,采撷霜芫菁、葵等杂菜,干之,并为干盐菹。”这是说,在农历十一月时,可采摘芫菁、葵等杂菜晾干,接着用盐将之腌制成咸菜。

随着菜蔬品种不断丰富,腌制水平不断提升,腌菜的种类随之增多。后来,我国民间广泛使用盐、醋、酒糟、酱油、糖、蜜、虾油、鱼露等原料腌制食品,形成了独特的腌菜传统。

“唐宋八大家”之一的柳宗元在《魏徵嗜醋芹》中写了一个有关腌菜的故事:“明日召赐食,有醋芹三杯,公(魏徵)见之欣喜翼然,食未竟而芹已尽。”故事说的是,唐太宗得知魏徵爱吃醋芹,特意在宴席上准备了三杯醋芹,魏徵看到醋芹,欣喜不已,三杯醋芹瞬间就被吃光。

宋人对吃的研磨更加深入,他们尤其偏爱蜜及蜜制品,用色彩缤纷的水果辅之以蜜制蜜煎等休闲食品。仅周密创作于宋末元初的《武林旧事》一书记载的蜜制果品就有蜜煎、蜜果(一作裹)、糖蜜枣儿、蜜弹弹、蜜煎山药枣儿、雕花蜜煎、咸酸蜜煎。成书于宋的《橘录》一书介绍了蜜橘的制作方法:“柑橘并金柑皆可,切瓣勿离之,压去核,渍之以蜜。金柑著蜜,尤胜他品。”

南宋诗人陆游在《上巳书事》中写道:“黄鸡煮臚无停筭,青韭淹菹欲垂涎。”这首诗说的是,上巳节这一天,陆游炖了只老母鸡,又做了一份腌韭菜,菜肴味道非常诱人,让人垂涎欲滴。时至今日,腌韭菜在民间仍是一道颇受欢迎的小菜。

明人邝璠在《便民图纂》一书中介绍了腌萝卜干的方法:“切作骰子状,盐腌一宿,晒干,用姜丝、橘丝、莳萝、茴香,拌匀煎滚”。这种腌制方法目前仍在使用。到了清代,腌菜种类更加丰富多样。清乾隆时期,四川人李化楠撰写了《函海·醒园录》,其中记载了大蒜、生姜等20多种蔬菜的泡渍方法。

还有一些奇特的腌菜。战国《吕氏春秋》载:“文王嗜昌蒲菹。孔子闻而服之,缩頤而食之,三年,然后胜之。”周文王爱食腌昌蒲菜,孔子听闻此事后,也硬着头皮试吃,可腌昌蒲菜着实难吃,他尝试了三年后,才吃习惯这种腌菜。

只爱食鲜? 海南人也挺会腌菜

海南的腌菜品类也不少,而且有一定的地域特色。明正德《琼台志》记载:“西瓜,嫩小者腌渍为菹。”意为海南人腌西瓜有讲究,一般挑选又嫩又小的。书中又有记载:“斑瓜,青、白、斑数种。白者《本草》名越瓜,入酱作菹特美。”腌斑瓜,用酱腌制味道特别好。

民国《儋县志》中有类似记载:“越瓜,以地名也。南人呼为菜瓜,有青白二色。可生食充果蔬,酱醋藏浸皆宜。”腌瓜的方法如今仍在海南流传,比如东方酸瓜就非常有名,鲨鱼炳酸瓜是东方的一道特色菜。

除了腌瓜,海南人也有腌蔬菜的传统,比如腌芥菜、腌白花菜、腌豆子。正德《琼台志》记载:“芥菜,有青芥、白芥、紫芥……数种。秋初种,历春分乃尽。俱盐藏利用。”“盐藏”就是用盐腌渍,以便贮藏,芥菜有多种,皆可用来腌制,可见明代芥菜腌制品在海南颇受欢迎。豆类也可用来腌制,清康熙《万州志》记载:“豆,黄绿黑白各色,黑者可为豉。”

每年冬天,一些海南人会利用好天气晾晒腌制萝卜干。味道醇厚又有嚼劲的萝卜干,是道开胃菜,临高人经常就着一碟萝卜干喝白粥,用这样一顿简单的早餐开启崭新的一天。

在海南人的腌制食品清单中,腌鱼和腌蘑菇是比较特别的两种。海南岛四面环海,河网密布,鱼是老百姓常吃的食品。每当渔获较多,短时间内吃不完,家庭主妇便把鱼洗净切块,然后撒上少许大颗粒盐腌制四五个小时,然后拿去太阳下晒。与内地居民腌鱼的不同之处是,海南人腌鱼用盐少,主要以晾晒为主。在海南中部山区,当地百姓会把吃不完的蘑菇腌在陶罐或陶坛中,没有时令蔬菜的时候便拿出来食用。图



澄迈县大茂村村民用来自腌酸菜的陶缸。本版图片除署名外均为资料图



海南酸菜。



海南酸笋。