

回望过冬菜

□ 艾立起

转眼就要立冬了。骑车走在去超市买菜的路上，迎着寒意初显寒意的西北风，想起了冬天吃菜的往事。

幼年时代，大菜里伴随着我们熬过严冬。我的幼年，在国民经济最困难的时期度过。三年自然灾害，使我们的温饱问题受到严峻的挑战。吃粮本紧张，吃菜更困难。听大人讲，那时生产队种植蔬菜极少，基本等不及长大就分给各家各户吃。在夏秋两季，所有新鲜蔬菜都长随地分发，自家种的那点菜也都与时俱“尽”了。到了冬季，只能吃一些干菜。所谓干菜，是一指秋天挖了野菜，择好、洗净、晒干，储备起来过冬应急；二是到地

里捡秋天拔萝卜时遗漏在田里的白，伴随我度过了童年的一个又一个冬天。

八十年代末期，城里人开始冬季储菜新探索。1988年深秋的一天，在市人民医院工作的邻居给我送来一堆空输液瓶子，我还没来得及问原因，就开始向我们讲解这些瓶子的用场。原来，这是市民发明的冬季储存蔬菜的新方法。输液瓶子（当时都是容积500毫升的）洗净、晾干，先把准备储存的新鲜蔬菜切碎，装进瓶里，瓶口上盖熟，出锅后确认瓶子里没有空气时加塞密封。这种方法储存的蔬菜，在阴凉处可保存两个多月不变质。这是装瓶储存，还有几种常用的方法是风干储存、冷冻保管和腌制防腐。这样，秋季的西红柿、黄瓜、青椒、豆角等就可以保存到冬季食用。

九十年代以来，冬季吃菜发生了变“看啥吃啥”为“吃啥有啥”的彻底革命。一年四季，各种各样新鲜蔬菜供应不断档、品种常更新。过去是“有啥吃啥”，如今是“吃啥有啥”。老百姓的思想理念也不断进步。比如，留藏蔬菜的保鲜期，随吃随买不再囤积；讲究蔬菜的营养价值，不只“挑到等于就是菜”，强调食用绿色菜。

社会发展进步，过冬菜让老百姓吃出科学和健康，吃出幸福和希望。

童年时代，大菜窖蕴藏全家的希望。上世纪六十年代末到七十年代初，随着政策的调整和农村生产力的发展，农民吃菜问题初步得到缓解。“小雪封地，大雪封河”。小雪到来之前，趁着地表土层尚未冻结，多数人家都在自家院子里挖好菜窖，将生产队所分、自家所产、集市所购的白菜、萝卜、大葱入窖储藏。虽然，这些蔬菜品种有些单一，但毕竟基本能保障一家人过冬食用。白薯、白菜、就白水的“三

顿饭”就足够了。到了冬季，只能吃一些干菜。所谓干菜，是一指秋天挖了野菜，择好、洗净、晒干，储备起来过冬应急；二是到地

里捡秋天拔萝卜时遗漏在田里的白，伴随我度过了童年的一个又一个冬天。

童年时代，大菜窖蕴藏全家的希望。上世纪六十年代末到七十年代初，随着政策的调整和农村生产力的发展，农民吃菜问题初步得到缓解。“小雪封地，大雪封河”。小

雪到来之前，趁着地表土层尚未冻结，多数人家都在自家院子里挖好菜窖，将生产队所分、自家所产、集市所购的白菜、萝卜、大葱入窖储藏。虽然，这些蔬菜品种有些单

一，但毕竟基本能保障一家人过冬食用。白薯、白菜、就白水的“三

顿饭”就足够了。到了冬季，只能吃一些干菜。所谓干菜，是一指秋天挖了野菜，择好、洗净、晒干，储备起来过冬应急；二是到地

里捡秋天拔萝卜时遗漏在田里的白，伴随我度过了童年的一个又一个冬天。

童年时代，大菜窖蕴藏全家的希望。上世纪六十年代末到七十年代初，随着政策的调整和农村生产力的发展，农民吃菜问题初步得到缓解。“小雪封地，大雪封河”。小