

近几年,北京市农业技术推广站恢复了七叶茄、苹果青番茄、柿饼冬瓜等一批颇具代表性的北京老口味蔬菜种植,赢得老北京们的一片叫好声——

老口味:唤醒舌尖上的记忆

经济日报·中国经济网记者 张 雪

果青番茄,顶部粉红色,底部翠绿色,酸酸甜甜。我小时候吃番茄都要弓着身子,为啥?一咬全是汁水,就怕弄脏衣服。”如今说起那个味道,当年的一幅幅画面还会在眼前跳跃。“想念那个味道和那段时光,这就是情结。”

回归: 吃的是情怀种的是心意

为满足千千万万像张书洪、刘士勇一样老北京人的情怀,也让更多新北京人吃得更丰富,北京市农业技术推广站决定选择一些传统口味蔬菜品种恢复种植,让老味道重回市民餐桌。

这项工作说起来容易,做起来难。间隔30年的光阴,恢复种质资源成了第一大难题。为了找到这些“沧海遗珠”,曹华形容自己“磨破了嘴,跑断了腿”。“种子的来源主要有两个,一是向农科院等科研机构引种,二是在民间向老百姓淘换。”

拿曹华恢复的第一个品种“心里美”萝卜来说,他当时向亲朋好友多方打听,找了多家种子公司、种质资源库,才从一家种苗公司找到一些老北京“心里美”萝卜的种子。“但是种子的数量达不到推广要求。后来一次偶然的机会,我才从种了60年蔬菜的老把式王振林那里得到一些比较纯的‘心里美’萝卜种子和其他老口味蔬菜种子。”

今年已经85岁高龄的王振林出生在北京因种菜而得名的菜户营,曾经在生产队负责筹集农资的他是个有心人,发现哪个品种的蔬菜好就留秧打种。最早没有冰箱,他就打籽晾干,放进小纸袋保存,有了冰箱后,把种子冻起来。他也没想到,这个习惯救了曹华等专家的大忙,让苹果青番茄等老口味蔬菜在冰封了30年后被成功唤醒。

恢复老口味蔬菜的种植,寻找到优质的种质资源只是第一步。曹华说,要完美再现当年的风味,还要恢复精耕细作的老传统,这里面的讲究可多了。比如,老地块,栽种要选择土壤和过去类似的地点,以前大兴区西红门、海淀区罗道庄、丰台区陈留村等地最适合种植‘心里美’萝卜,现在经调查选择土壤类型相似的丰台区南宫村、大兴区庞各庄村等地最适合种出口味好的产品;比如,老手艺,讲究精耕细作,拿过去大兴区瀛海庄的特产五色韭菜来说,它从根部到梢部能呈现白、黄、绿、红、紫5种颜色,看起来好吃,但种植复杂,每种颜色需要区别对待,现在复种需要老把式把老手艺一点点教授给新农民;再比如,老方法,主要在储藏等环节,曹华说,多年实践证明,用传统土窖在1摄氏度到2摄氏度、85%湿度下储藏大白菜才能保持最好的口感。

老口味蔬菜,吃的是情怀,种的是心意。

创新: 为了美味更为健康

生产环境的变化,老口味蔬菜在栽培技术上也出现了新突破。

曹华介绍,针对现在有机肥减少的情况,他们通过生物菌腐熟有机肥或直接将生物菌肥施到地里,再配以麻渣、豆饼,以有效减少随水冲施有机肥带来的

细菌感染。针对病虫害增多的变化,他们采取轮作倒茬的措施,配以黑光灯、糖醋盆、防虫网等物理措施,再加上辣根素、除虫菊、引入天敌等生物措施集中防控。通过这些手段,让老百姓吃得美味,吃得健康,吃得放心。

从2009年开始,北京市农业技术推广站已陆续在北京几十个基地推广种植老口味蔬菜。“目前共有十几个品种,每年1000亩左右的规模。”曹华说,恢复老品种,不是要取代新品种,而是丰富市场,不是要把所有老口味蔬菜都一股脑儿地恢复,而是从中选优种植,恢复的不是产量,而是那些传统的蔬菜风味。“我们是把它当作一项对蔬菜文化遗产的保护工程来做。”

朝阳区今年计划种植300亩老口味

蔬菜,用刘士勇的话说,目前的状态是供不应求。他介绍,现在老口味蔬菜主要以采摘、线上等方式销售。“最开始我们试种了1万多个‘心里美’萝卜,消息一发出去,想念这口儿的老百姓都来了,甚至有人从外地专门赶来购买。现在的几个采摘基地,一到周末、假期也是人头攒动。”

在刘士勇看来,老口味蔬菜的重磅回归有多赢的功效:丰富了首都菜篮子,圆了百姓怀旧梦,完善了都市型现代农业内涵,还取得了不错的经济效益。“采摘一个‘心里美’萝卜大概10元左右,是普通萝卜的5倍。”为了鼓励老口味蔬菜的种植,朝阳区出台了免费提供种子、技术指导等措施,为的是让更多市民有机会品尝到失而复得的美味。



左图 七叶茄、苹果青番茄、柿饼冬瓜等一批颇具代表性的北京老口味蔬菜又回到了人们的生活里。图为苹果青番茄。



下图 北京市农业技术推广站名优蔬菜专家曹华在向记者介绍七叶茄。 张 雪摄

若能归来 便是该来

瞿长福

与技艺,乃至蕴含其中的深厚的工匠精华也随之淡化。现在好了,传统技法并非如当初那样完全落伍,既可通过改造打磨重放光彩,也可通过“非遗”保护,别开生面,延绵流传。

现实的舞台博大精深,归来的戏曲随时以不同方式在演绎。或庄重,或活泼,或沉重,或轻松,总归体现了我们对“归来”的态度。

归来是一种传承,包含了对传统文化和精神的认识与理解,包含了对过去经历与记忆的情感与情怀,没有对传统与历史的继承,就没有“老味道”的回归与光大;归来是一种发扬,意味着我们对传统与现实如何结合“度”与“点”的把握,意味着我们对当下与未来协同前行的判断与驾驭,如果不能推动传统与时俱进,就难有“老品牌”的兴旺发达。

面对“老味道”们浩若烟海的过

去,既需要虔诚,需要信仰,更需要甄别,需要选择。是糟粕该舍弃,就要毫无保留地舍弃,历史已经用它们的沉溺消亡作出了回答,不能为了保留而错失创新的良机,正如那些在市场上因为作假作劣而被淘汰的老牌子,市场就不能留给它们卷土重来的空间。同理,是精华该传扬,就要理直气壮地传扬,一切享有生命力的老产品与老品牌都天然地具有凤凰涅槃的基因,不能因为我们的无知而让传统蒙羞,正如在一些领域与技术上我们本来走在前列,却因为不自信而邯郸学步,丧失优势。

归来就是扬弃,扬弃也是一道永远的考题。面对传统与未来,本土与海外,我们需要的是学习,不是固守;是继承,不是愧对;是创新,不是守旧。是的,若能归来,便是该来;若已消亡,便是该亡。

市场观察

“北冰洋袋装冰激凌回来了,商店开门就开始排队抢,不错,就是记忆里的那个味儿!”“80后”北京小伙子李晨一大清早就迫不及待地朋友圈晒出内心的小激动。近来,在北京市场上,北冰洋袋装冰激凌、小豆冰棍、稻香村羊肉串、鸡肉串等一拨儿曾经消失的美味高调回归,让“70后”“80后”的“吃货们”排起队、买断货,还陷入了集体回忆中。用他们的话说,想念的不仅是当年的味道,还有回不去的旧时光。

“70后”“80后”忙着晒冰激凌、羊肉串,“50后”的北京市民张书洪最近也被一颗茄子唤醒了舌尖上的记忆。“我打小就爱吃老妈做的烧茄子、煮咸茄,这两道菜就得用北京本地产的七叶茄做才最地道。可惜多少年都见不到七叶茄,直到最近发现它又回来了。”

原来,近几年,北京市农业技术推广站恢复了七叶茄、苹果青番茄、柿饼冬瓜等一批颇具代表性的北京老口味蔬菜种植,赢得老北京们的一片叫好声。

消失: 想念那个味道和那段时光

北京人爱吃,讲究好菜要用特定的食材做才对味儿。北京市农业技术推广站名优蔬菜专家曹华专门考证过,《红楼梦》中提到的名菜“茄鲞”就是用北京的七叶茄烹制而成的。

一方水土养一方菜。北京蔬菜种植

已有2000多年的历史,在时间的沉积中,北京的这方水土培育出了核桃纹大白菜、北京刺瓜、鞭杆红胡萝卜等一批叫得响的名优蔬菜,甚至远销外省。令人遗憾的是,进入上世纪80年代,这些老口味蔬菜逐渐在市场中销声匿迹了。

“老口味蔬菜品质好、风味浓,但也有缺点——普遍产量低、抗病性不强。”曹华说。上世纪80年代初,北京人口增长迅速,蔬菜市场出现供应紧缺。曹华记得1978年他结婚那年,跑遍北京四大菜市场也只买到了白菜、萝卜、土豆。在当时,满足市场供应是第一要务。

正因如此,许多育种单位培育出的高产杂交新品种得以迅速推广,再加上放开购销,大量外埠蔬菜进京……到上世纪80年代中期以后,一批曾经深受市民喜爱的老口味蔬菜在农业结构调整过程中逐渐消失了。

曹华回忆,1984年他曾作为技术人员参加大白菜地头定价,新推的杂交品种亩产近2万斤,收购成本400元。老口味核桃纹大白菜,棵小叶嫩,虽好吃,但亩产不过万斤,单价虽略高但收入仅160元。对比之下,菜农们自然会放弃种植老品种。

经过这些年的不懈努力,北京的菜田已稳定在60万亩左右,加上外埠进京菜,全市新鲜蔬菜年上市量稳定在800万吨以上,老百姓每人日均消费蔬菜2斤左右。在吃菜越来越不是问题的情况下,老北京们开始怀念记忆中的老味道了。

北京市朝阳区种植业养殖业服务中心都市农业规划建设科科长刘士勇对老口味蔬菜有着特殊的情结。“我最爱吃苹

茶余饭后

回归,是个道不完说不尽的话题,也时时刻刻在生活中发生。从陶令归来时的田园情结,到“老北京口味”重现的烟火轮廓,人不分古今,地不分南北,回归似乎是个情绪满满的筐,任凭各人去填装,去思想。当然,其间味道各异。

与“老北京口味”相似的各种“老味道”,得以再现江湖,更多是一种主动回归。在岁月的长河中,各地都有过许多从祖上的祖上就拥有、垦殖、培育过的“好口味”,但不知从什么时候开始,那些“老茶叶”“老酸奶”“老花猪”日渐削弱、消减乃至濒临消失甚至失传。“老味道”的式微,并非由于外力的打压,而是各种新品的出现,或光阴流逝,使“老味道”不知不觉间不受待见。现在,走得远了,想及当初,许多地方开始有意发掘、恢复、保护“老味道”。

一些“老品牌”的归来,其背景、经

百姓生活

Life

阡陌人家，经济聊吧

家乡味道

茶汤冲制亦醉人

王 董

笔者偏爱甜食,尤好家乡天津那碗爽滑香甜的茶汤。

茶汤不是茶,而是传统小吃,全天供应,是人们茶余饭后的甜品吃食。茶汤的主料原本是糜子面,口感十分细腻。糜子产量不高,处理起来费工费时又费事,因此天津不少店家就改用高粱米制成的秣米面了。把精选的颗粒饱满的红高粱米浸水闷制、石碾去皮,最终留下里面最精华的高粱仁儿,经过10余次碾压,变成极细的高粱粉,然后慢慢细筛筛选,才能达到一碗好茶汤所需要的原料水准。用水冲熟后,在形状似藕粉的茶汤上撒上芝麻、青梅、核桃仁、瓜子仁、山楂糕丁、青红丝,就成了八宝茶汤。喝上一口,真是又甜又面,再舔舔嘴儿,还有香味流转。

天津有家著名的“马记茶汤”,正是其创始人马福庆改良了茶汤的主料。他家还有一绝,叫“扣碗茶汤”,就是把装满茶汤的碗倒扣于案上,茶汤不溢不流,以示茶汤黏稠。或许,这也与高粱米黏紧不散的特性有关。吃法同样有讲究,不用筷子不用勺,用特制小铜铲舀着吃。比起糜子面,秣米面的口感略微粗一些,但也因此使茶汤入口的层次感更加丰富。至于现在大家到天津能吃到的杏仁面、油茶面等新口味,都是2000年之后才推出的。虽说新有新的好,但笔者心心念念的还是糜子面或秣米面冲制出来的“老味道”。

据说,茶汤在明清时期盛行于北京,后来才传入天津,并在好吃也会吃的天津人的传承下生根发芽。茶汤到了天津,最让人印象深刻的,就是作为冲制工具的龙嘴大铜壶了。不少天津人甚至会用“请你喝碗龙嘴大铜壶”指代“请你喝碗茶汤”。所以,若是听到天津朋友这么说,千万不要觉得诧异,他只是想与你一起分享甜蜜。

这龙嘴大铜壶,也是件精美的工艺品。其上部 and 下部各有一圈铜饰花纹,壶嘴和壶把上方各镶着一条铜龙,也有壶嘴处是龙头、壶把是龙身的,龙须、龙爪、龙鳞清晰可辨。壶心是炭火炉,壶嘴上伸出的两根龙须尖端还有两个红绒球,随着操作者倾壶出水的动作颤动不已,使茶汤冲制的过程看起来亦是醉人。

天津著名民俗作家冯骥才在《俗世奇人》中有篇《好嘴杨巴》,里面关于冲茶汤的描写很传神。“主顾上来,把粉色的秣米面子,往小绿豆碗里‘刷,刷,刷’扔进三勺,右手把小碗对准大铜壶壶嘴儿,足有三尺开外,左手把壶把儿稍微一抬,红绒球一颤巍,一股小水流儿冒着白气直奔小碗,再把小碗往壶嘴一送,水流儿断了。茶汤赛气吹的,满满腾腾一碗儿。水,一滴不洒,秣米面儿,一粒不漾。‘刷,刷,刷’,又是三勺红糖,插上一个洋铁片儿小铲儿,得啦!”

这冲制茶汤的过程貌似不难,实则不易。龙嘴大铜壶自重就有20多公斤,再加上肚膛里盛满的开水,冲茶汤的手艺人可得有把子力气才行。当然,也得要有熟练的技巧,否则茶汤冲不好,还会被烫伤。

天津人喜欢茶汤,除了好吃,还因为其有不少好处。在传统中医看来,糜子补气、健脾胃,秣米祛湿、安神,普通百姓即便说不出这些“道道儿”,也知道茶汤是粗粮细作了。特别是每年立冬之后,喝上一碗热乎乎、香甜甜的茶汤,无比神清气爽。



一碗铺满各种果料的茶汤。 王 董摄

《百姓生活》主编 许跃芝
责任编辑 来 洁 梁剑箫
美术编辑 夏 一 吴 迪 高 妍
邮 箱 jrbxbxsh@163.com