



2019年1月2日,剑川县弥沙乡文新村农家切蔓菁晾晒的情景。每到冬日,或山地间,或家里,或门前,每家每户都忙于蔓菁的切片晾晒中。



# 弥沙的“蔓菁”

□ 段 莉 文 / 图

“别把蔓菁不当菜”,是剑川弥沙人常说的一句话。剑川县弥沙乡文新村委会下属有三个自然村,平均海拔2800米,海拔高,气温低,霜期长,山地贫瘠,适宜于蔓菁的生长,种出来的蔓菁肉质和味道比一般蔓菁要好,因此种植蔓菁成了弥沙农业的一项主要收入。

弥沙蔓菁有白蔓菁和紫玉蔓菁,白蔓菁通体洁白,紫玉蔓菁莹白中透出紫红。在山区蔓菁常扮演四季蔬菜甚至一部分口粮的角色。在不能温饱的年月,它很“寡”,如果没有充足的油荤,多吃几顿,口里就会清水直流,全身发虚,因此状如冰壶的它,如紫玉一般煞是可爱,却也曾多含无奈,但不乏有情。如今,地处偏远的弥沙物质生活也改善了许多,冬日里收获蔓菁的情景已成为当地一道独特的风景,而蔓菁仍然是当地人们的一道独特菜肴。

一年又一年,弥沙的人们,一次次在冬日里收获蔓菁。早晨,薄霜覆盖在山地上,覆盖在扁圆的蔓菁上,硕大的蔓菁,让村民们内心充满着喜悦,她们收获的是弥沙一辈辈人无尽的乡愁。收获的季节,弥沙家家都堆满了扁圆的蔓菁,挂满白色的“花”和黄绿色的蔓菁叶子。

新鲜的蔓菁吸足了水分,放在手里沉甸甸的。但是收割后的蔓菁不能长时间储存,时间长了,就会发芽长叶,保存蔓菁唯一的办法就是把它做成干片。村民们在山地里制作干蔓菁,先用擦板把蔓菁切成圆片,或切成牵连不断的“花”,用篾条穿起来,然后挂在专门搭的木架子上,挂在地边的松树等低矮灌木上,让它经受寒冬和霜雪的洗礼,这样自然风干的蔓菁,通体发白,极富弹性,吃的时候更嫩更有味道。蔓菁配腊肉,不但营养丰富,味道也异常鲜美。

“东山萝卜西湖鱼”是剑川一句民谚,还被民间歌手编入白族调中歌唱,“东山萝卜”说的就是这产于剑川庆华、弥沙一带的蔓菁。



晾晒在山地间的蔓菁。



2018年12月2日,在山地间收获紫玉蔓菁的村民。



2016年1月2日,弥沙的人们在山地加工蔓菁。一年又一年,冬日里的弥沙山地间,都会重现这样的场景。



2018年12月31日,弥沙山地间集中收获蔓菁的热闹场景。



2018年12月2日,山地间忙碌的弥沙村民。小片的蔓菁,会被撒在地里自然风干,再背回家喂猪、牛、羊,大片的穿成串晒成成为一家人一年中的美味菜肴。