



白菜卷趣闻

□林毅

白菜卷是家乡五莲县的一道地方名菜，别看用料普通，在过去农家招待新女婿，还不能缺少这盘菜。

白菜卷制作简单易操作。把大白菜上半部分的叶子切下来，放入开水焯一下，用凉水过凉备用。农家现成的豆腐，用筷子打碎，成颗粒状，撒上葱姜、五香粉等调料搅拌均匀。把白菜叶放在左手铺平，包入搅好的馅，四周向里包裹，卷成长条状。将包好的卷上锅蒸五分钟就可食用。白菜叶翠绿，豆腐晶莹剔透，所以它还有一个很雅致的名字——翡翠卷。有家庭殷实的户主，在

锅里倒上油煎，白菜卷呈金黄色，外焦里嫩，鲜香可口，看着就让人口水直往肚子里咽。

其实这道菜没有什么珍贵的原材料，都是农家现成的。只是那些年生活困难，巧妇难为无米之炊，老百姓自己变着花样充数而已。年岁久了，就成了风俗，成了酒桌上的上品。

小芳的对象人称二愣子。话说上个世纪八十年代初，小芳和新女婿回娘家走正月，二愣子特意借了一辆自行车，把那帮子头梳了再梳，顺手在油罐子里戳了滴花生油，在手心里一搓，两手顺着帮子头向后

拢去。又找出媳妇的雪花膏在脸上擦了几把，穿上不大协调的西服，在镜子面前来回晃了几下，发现鼻梁旁还有一点雪花膏没擦干净，又搓了一把才算完事。推出车子，带着小芳就往老丈人家奔去。

路两旁那隐忍了一个冬季的柳条已发绿，长出了很容易被忽略的点点嫩芽，传递着早春的信息。河床上的冰也开始消退，几只鹅在水面上奋力向天歌。已有几分绿意的麦田里，萌动着美妙的春光。二愣子心情大好，带着媳妇爬六十度的坡也不感觉累，还情不自禁的哼起了“风吹着杨柳，哗啦啦啦啦……”

到了村口，二愣子放了一支鞭，立马引来了出门看景的大人孩子。“新姑爷来了，新姑爷来了！”二愣子推着自行车，吡着两颗板牙，不住地跟认识不认识的人点着头，时不时还递着烟，可

以说二愣子是趾高气扬的进了庄，进了老丈人家的门。

待陪酒的人都到齐，寒暄几句过年的话，就开始上酒菜。酒过三巡菜过五味，二愣子一直期盼的那道白菜卷也没有露面。难道老丈人这里是白菜卷压轴，最后才上？耐心等等，他在心里琢磨着。直到小姨子端上来馒头也没见白菜卷，他的脸由红渐渐变绿，拉达起脸，一会就晴转阴。坐在炕上好歹坚持吃完饭，跳下炕穿上鞋，没跟任何人打招呼，气呼呼地骑车走了。一家人面面相觑，不知何故。小芳也不知这帮里吧唧的家伙抽了哪根筋，没心思在娘家多说话，挎起包袱就往家赶。

到了家，二愣子也没给小芳一个好脸。“你到底说话啊，去的路上又说又唱，吃了顿饭怎么就变了个人似的？俺娘家哪里得罪你了，说出了听听！”“你娘家没

把俺当人！”二愣子气呼呼地说。“咋没把你当人？家族里的长辈都来陪你喝酒，四个盘子五个碟的伺候你，还想咋样？”“谁家新女婿头一年走丈人家不吃白菜卷，你们家就没有，这不是瞧不起人吗？”听到这里，小芳噗嗤笑出了声，“你快三十的人了，还跟个孩子似的，大肉大鱼的伺候你倒成了毛病，好了，晚上我就给你做白菜卷。”

话传到小芳娘的耳朵里，她拍着大腿说：“没寻思一盘白菜卷，得罪了女婿，怨俺！”此后，无论忙闲，只要知道二愣子要来，丈母娘都想设法包白菜卷，一直到现在。

当大白菜落下岁月的霜雪，变得脆嫩回甜，肥硕爽口时，欢迎朋友们来俺们五莲县，坐在农家热炕头上，烤着火盆，烫上一壶原浆，就着白菜卷，拉山野趣闻奇事，可谓冬日乐事。





云闪付与共享惠全新银联二维码美食优惠活动现已上线

关注微信公众号“银联山东”“二维码共享惠”获取最新活动信息



推荐下载使用云闪付APP