

【新物语】

秋末晚菘

□路来森

陆游写有一首《菘园杂咏》，其诗曰：“雨送寒声满背蓬，如今真是荷锄翁。可怜遇事常迟钝，九月区区种晚菘”。头戴笠蓬，荷锄种菘，一派田园风情，一份生命风雅。晚年的陆放翁，倒也真有些放逸之情，真有几分生命的从容和潇洒。可“九月区区种晚菘”中的“菘”，到底为何物？

“菘”，即是今天的白菜。不过，严格意义上来说，“菘”，又可分为两种：色白者，谓之白菜；淡黄者，则称之为黄芽菜。其实，黄芽菜，也是白菜，只不过是小白菜罢了。这种小白菜，多生长于南方，娇小细嫩，有一种小家碧玉的温情感。

白菜，大多种植于北方，北方人习惯于称之为“大白菜”。大白菜中的上

品，当首推“胶东大白菜”，每棵都在七八斤，真真配得上那个“大”字。

“九月区区种晚菘”，是因为陆游种白菜种晚了。在北方，大白菜真正的种植时间是在入伏以后，种得太晚了就不能成其“大”。米粒大的菜籽，一撮一撮地撒进事先整好的菜畦里，待到菜苗长出后，要间苗，最终，只留下一棵肥壮的白菜苗。留下一棵白菜苗，就在菜畦里生长，一直生长成一棵大白菜，到小雪时节，被人就从泥土中拔出。

在南齐王朝，有一位满腹学问的大臣叫周顒。《南齐书·周顒传》有文：“音辞辩丽，出言不穷，官商朱紫，发口成句，泛涉百家，长于佛理。”此人博学宏识，身居高位，却清贫寡欲。曾于钟山西麓立“隐舍”，终日长蔬食。卫将军王俭，即谓顒曰：“卿山中何所食？”顒曰：“赤米

白盐，绿葵紫蓼。”文惠太子又问他：“菜食何味最佳？”他应声答道：“春初早韭，秋末晚菘。”

于是，“春韭晚菘”，并为时鲜。

白菜本身无味，素净清淡。但历霜经冬的白菜，却是变得茎叶肥厚，鲜美多汁，不涩而甜，其菜蔬味道更为深沉醇厚。誉为时鲜，亦不虚妄也。

今人，呼名为“白菜”，大概只是因了白菜的表象，似乎把白菜看得过于平淡了。到底还是古人呼为“菘”字，更好一些。这个“菘”字里，有白菜的骨相。据陆佃《埤雅》解释，呼白菜为“菘”，是因为白菜：“青白高雅，菘性凌冬不凋，四时常见，有松之操，故曰菘。”所以说，古人是赋予白菜，松柏之性的。迎寒而生，凌冬不凋，甚至于天愈寒，其葱葱如玉之秉性愈彰。白菜，品性至高。

【新播报】

高龄父亲或增加子女出生健康风险

美国研究人员近期发布的一项研究结果显示，高龄父亲不仅会增加子女出生时的健康风险，甚至还可能增加妻子患妊娠糖尿病等疾病的风险。

斯坦福大学医学院副教授迈克尔·艾森伯格带领研究人员调查美国2007年至2016年超过4050万名新生儿的数据，把他们按父亲年龄分成5组：低于25岁组，25岁至34岁组，35岁至44岁组，45岁至55岁组，55岁以上组。结果显示，父亲年龄一旦超过35岁，子女出生时体重不足、惊厥或需要重症监护等情况的风险会上升。年龄越大，风险越高。

例如，与父亲年龄在25岁至34岁的新生儿相比，父亲年龄不低于45岁的新生儿早产、体重不足、住进重症监护室的风险均高14%，惊厥风险高18%；父亲年龄不低于50岁的新生儿住进重症监护室风险则高28%。这项研究还发现，“令人吃惊的是，男性年龄似乎与女性孕期糖尿病风险关联”。相较于25岁至34岁男性，年龄不低于45岁的男性的配偶患妊娠糖尿病风险高28%。

艾森伯格在《英国医学杂志》周刊近日刊载的文章中写道，这项研究仅分析医学数据，未展开实验，因此不能得出因果关系。虽然高龄父亲提升子女出生时健康风险，但整体风险仍处于较低水平。不过，研究结果可供夫妻双方做生育计划时参考。

法新社报道，欧美地区高龄父亲比例近年逐渐增加。在美国，父亲年龄不低于40岁的新生儿比例在最近40年内翻一番，增至9%。在英格兰，父亲年龄超过35岁的新生儿比例由1993年的25%增至2003年的40%。近期多项研究显示，高龄父亲可能关联子女自闭症、遗传异常、精神疾病风险，原因可能是男性生殖细胞衰老影响基因表达方式。 据新华社

【新食话】

趣谈皮蛋的滋味

□王琨

皮蛋，属于许多中国人喜爱的传统美食。我还记得小时候第一次吃皮蛋的情景，长辈饶有兴趣剥开灰色的蛋壳，让我观察里面冰晶般的花纹。松花蛋黑色晶冻上的花纹，和蛋黄入口后的绵香甜软，使得我很快爱上了皮蛋。

中国的传统，一些年轻人不以为然，而移民却牢记着。美国的唐人街触目可见水饺、面条和大红色的灯笼，都是中国元素。无论外国人出多少部《功夫熊猫》，中国的味道是学不来的。英国作家扶霞·邓洛普在《鱼翅与花椒》的序言里写“中国人啥都吃”，她和中国结缘

多年，在她第一次去中国香港时，曾面临皮蛋的“噩梦”，她形容道：“这两瓣皮蛋好像在瞪着我，如同闯入噩梦的魔鬼之眼，幽深黑暗，闪着威胁的光。蛋白不白，是一种脏兮兮、半透明的褐色；蛋黄不黄，是一坨黑色的淤泥，周边一圈绿幽幽的灰色，发了霉似的。整个皮蛋笼罩着一种硫磺色的光晕。”吃下去更不好受，那股恶臭令她难以下咽，她一直偷偷摸摸地在桌布上擦着筷子，之所以会“偷偷摸摸”，她说这关乎自己的自尊，在吃上她一向以大胆著称，却败在了皮蛋上。

每逢节日，特别是年三十晚的团圆夜，我家必吃皮蛋。吃时具备隆重的仪

式感，要用洁净的线切皮蛋，切出来的皮蛋外形如同弯月。再用景德镇出产的一种方形的酱料碟装调味，碟子包含四个格子，每个格子分别放上辣椒酱、酱油、醋、蒜蓉或芫荽，色彩缤纷。如此看来，皮蛋能与马鲛鱼、五香相媲美。

母亲爱吃也爱做苋菜皮蛋汤，大火炒香蒜蓉，倒入苋菜翻炒一下。放水没过苋菜，煮到水开，加入切碎的皮蛋，依各人口味加调味品，再次煮开即可。红色的汤、黑色的蛋、白色的蒜，别有一番风味。凉拌皮蛋和虎皮青椒皮蛋也都是美味。皮蛋佐黄酒堪称一绝好吃又大补，皮蛋还可做成粥，夏秋燥热很多人都喜欢喝粥，皮蛋瘦肉粥是首选。

半岛都市报

电话播一播

24 96663

问题全解决