

庭院种菜——

拔大萝卜，熬排骨汤

晚秋初冬，大雁南飞，霜染层林。房前屋后的绿草坪，有时会盖上一层薄薄的白雪。无处不在的麻雀，天没黑就早早回到后院的灌木丛里，在那里鼓噪个不停。

天气冷了，吃什么美食补补身子？不用说，肯定是萝卜排骨汤。

祖国医学认为，萝卜性平微寒，具有清热解毒、健胃消食、顺气利尿和生津止渴的保健功效。在中国民间，有很多关于萝卜的谚语，如“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”，“冬季萝卜赛人参”。冬季萝卜大补，这个应该是有道理的，但中国民谚显然是夸大了萝卜的功效。很多人一天吃一斤萝卜没问题，但谁有一天吃一斤人参的体力？

虽说冬天的萝卜到底是小补、中补还是大补还很难定论，但冬天萝卜的美味确实是没有争议的，特别是萝卜排骨汤。

萝卜排骨汤的食材越新鲜，味道就更好，最好是还冒着热气的排骨和刚从地里拔来的萝卜。冒着热气的排骨可不容易买到。即使在中国，如果张屠夫不是你家亲戚，也买不到那么新鲜的排骨。在美国，买到冒气的排骨的可能性就更小了。退而求其次，只好用超市里买的冰冻排骨了。

新鲜的排骨买不到，新鲜的萝卜是自己可以种植的，而且难度系数较低。我在自家后院种菜多年，种过很多不同的蔬菜。小规模庭院种菜，很大程度上是靠天

吃饭。天气（如温度和降水量）对蔬菜的影响太大了。我种过的蔬菜中，只有大萝卜是旱涝保收。年年种，年年丰收。

我通常从7-8月份开始种萝卜，到11月的时候，菜地里萝卜已经很大了。萝卜长大之后，不要急着收获，要让萝卜在零度左右的低温里再长2-3个星期，最好是下过几次小雪。这样的萝卜，真是萝卜中的极品，味道特别好。据我的经验，如果连续几天的气温都在零下5度以下，萝卜也会冻伤。冻伤的萝卜口感就不好了。

有空闲的时候，我穿一件棉袄，去后院菜地拔一个大萝卜。如果萝卜的卖相不错的话，我会给萝卜过秤拍照，到网上先显摆一下。之后，将萝卜洗净，切块。大萝卜可以一萝二吃，一半红烧排骨，一半清煮排骨。排骨熟的时候，萝卜也熟了。当萝卜排骨汤的香气开始在厨房飘荡时，我的心里充满了丰收的喜悦。

对我来说，天冷的时候喝一碗热气腾腾的萝卜排骨汤，喝点小酒至微醺，看场橄榄球，球赛精彩的时候“啊啊啊”大叫几声，再和孩子闹一会，这就是幸福的日子了。

本报特约
撰稿人：
彩烟游士



天津小吃 Asian Snack

317-297-1072
3605 Commercial Dr.
(in Saraga)
Indianapolis, IN 46222-1681

韭菜盒子 牛肉面 天津煎饼

Chatime 珍珠奶茶 爽口又爽心

20% OFF

Winner of WORLD BRANDING AWARDS

全球连锁 印州第一家

Chatime Lights Up the WORLD!

Castleton Square Mall (Near Macy's Entrance); (888) DOT-BOBA (888-368-2622)

川菜坊 融合川东·西·南特色

宜宾燃面 干锅羊蝎子 双味松鼠鱼

Mon, Wed, Thurs: 11 am - 9:30 pm
Tues: Closed
Fri, Sat, Sun: 11 am - 10:30 pm
(Karaoke) 10 pm - 1 am (请预约)

317-595-8885
6304 E. 82nd St.
Indianapolis, IN 46250

宝岛海鲜自助餐
www.formosaseafoodbuffet.com

Lunch
Monday - Friday 11 am - 3 pm
Dinner
Monday - Thursday 5 - 9:30 pm
Brunch
Saturday & Sunday: 11 am - 3 pm
Dinner
Friday & Saturday: 5 - 10:30 pm
Sunday: 5 - 9:30 pm
Holidays All Day