



立体种植、厨余垃圾堆肥、自制酵素杀虫……

基本实现蔬菜自由, 阳台就是自家农场

本报记者 陈颖静

一个阳台、几十个容器、各式各样的果蔬,杭州的塔扣(网名)平时在社交平台上分享她的生活状态,却怎么也没想到自己突然火了,很多人每天来看她如何在阳台上种菜。一年时间,她的小红书账号涨了近5万粉,仅上周就增粉1435个,阅读量15万。

“看着亲手种下的菜苗一天天发芽长大,是件特别幸福的事。”塔扣说,20平方米的阳台就是自己的绿色农场,现在已经种了近30种的蔬菜和水果。

近日,淘宝发布的《2022阳台种菜报告》数据显示,今年一季度淘宝天猫平台各类蔬菜种子销量同比暴涨,种子购买人数连续三年增幅超100%,从购买城市来看,北京地区购买人数最多,上海、杭州位列二三。越来越多人喜欢自己种菜。

摸索钻研种植技术 基本实现蔬菜自由

一场春雨过后,40来个长70厘米宽40厘米的种植盆里,生菜青、青菜、韭菜青翠可人,水果黄瓜、海参丝瓜、贝贝南瓜的幼苗认真地长个儿,西葫芦、豌豆、莴苣在风里摇曳婆娑,春风拂过,葡萄柚、柠檬树飘来阵阵清香。塔扣正盘算着,再过几天就该种黄秋葵了,瓜苗们也该施肥了。

“每天早晚都要巡视菜园,看到它们蓬勃生长,所有身心上的疲惫,瞬间就被疗愈了。”说到自家种植的蔬果,塔扣满是喜悦。除了笋、莲藕等种不了,春夏季可以种25~30种蔬菜,香菜、苋菜、油麦菜、辣椒、茄子……没有过多的限制,江南常见的蔬菜都可以,基本实现了蔬菜自由。

塔扣也会种植一些市场上买不到的蔬果。前几年去江西旅游,当地的蛇瓜炒鸡蛋,清香爽口,味道让她心心念念,回家立刻就把蛇瓜安排上了。去年种植的彩虹无花果,女儿特别爱吃,市场上买的无花果只是甜,而自己种的是鲜甜。

“别看现在品种丰富,都是不断从失败经验中摸索出来的,刚开始种的莴苣只有拇指粗细,碰到虫害就得上农药;好不容易种出个葫芦,在网上炫耀了好几天。”塔扣说,自从开始种植,便开始研究有机种菜,了解蔬果的习性,查阅国内外的各种种植资料,逐渐摸索出一套自己的经验。“想要叶绿果肥,种植土配制、肥料施用、虫害预防、种植时间、浇水尺度的把控这五要素是一样也不能落下。蔬果有了抵抗力和免疫力,就能茁壮成长。”

为了提高空间利用率,塔扣使用了“立体种植方式”,根据蔬果的习性,对阳光要求不高的绿叶菜,可以种在靠墙的瓜架下。喜欢阳光的月季、脆皮金桔、蓝莓、猕猴桃等,就要在阳台南边搭架种植。



已经开花的黄瓜

想做“都市陶渊明” 种菜不单是为收获

“阳台种植与农田种植不一样,我种菜会像种花一样弄得干净清爽、养眼美观,家人也因此喜欢到我的菜园边喝茶看书。偶尔还有不小的‘收获’。”塔扣介绍,不时会“监视”到两只蜗牛在姜叶上荡秋千,有时是与“顺”南瓜的小松鼠和爱上四季花豆的小鸟“干瞪眼”,很是有趣。

去年3月,在女儿鼓励下,塔扣试着在社交平台上分享种菜技巧。如何配土,如何用鱼虾骨壳、水果皮等厨余垃圾堆肥,用辣椒自制酵素杀虫,既环保又能让泥土松软肥沃、蔬果花草茁壮。才一年时间,塔扣就收获4.9万粉丝、16万点赞。

通常大家认为,阳台种菜是退休中老年人的注脚,但是越来越多的“90后00后”开始把“都市陶渊明”的生活当做新潮流。塔扣说:“我的粉丝年龄85%是18~35岁,大部分来自北上广杭、重庆等一线、准一线城市。”

现在塔扣的“菜粉们”会跟着她的节气种植规律,春夏收获生菜、韭菜、番茄、黄瓜、南瓜,秋冬收获西兰花、花菜、芥兰、羽衣甘蓝、红菜苔等。除了经验交流,“菜粉们”不时还会来汇报战果:“我播了南瓜籽,发芽了!”“塔扣姐,自己种的水果黄瓜真的超超超好吃哎,黄瓜味特浓!”“那种清甜味道,就是小时候记忆中的味道!”

“种菜的乐趣,远远不只味蕾上的酸甜苦辣。”说到喜欢种菜的原因,塔扣说,在城市里种植,不是单纯为了收获,还有探索万象之外的美,也是一种新生活方式的体验。



等待成熟的西红柿



扫码晒美食



杭州城南卖扁面,城北卖圆面 到底哪种面正宗 听三位面馆老板怎么说

最近,有读者在钱江晚报·小时新闻App“记者帮”栏目提问,杭州的葱油拌面,到底是圆的还是扁的?

带着问题,记者走访了杭州的“大碗面”“荣鲜”“英英”等几家知名面馆,听听面馆老板对面条是扁是圆的看法。

“老炮儿”吃面讲研究生笼 杭州人的吃面基因来自北方

说到吃面,杭州人的“吃面基因”最早来自北方,鱼米之乡的浙江自古就不是产麦区。然而,随着晋代、宋代北方士族南渡,“面条帝国”的疆土也逐渐扩张。尤其是南宋迁都之后,中原的达官显贵们回不了老家,只能让厨师做一些家乡美食一解乡愁,而面条是北方人的主食,自然占据主要地位。

作为“南宋旧都”,杭州吃面风气尤盛,一直延传至今。在大众点评上搜“面馆”,有18000个结果,可以说是全国最爱吃面的城市之一。在杭州,几乎每条街上都能找到面馆。

“生笼个点儿”,面店老板听到这句杭州话,就知道客人肯定是个本地“老炮儿”。杭州的面条大多是机制碱面,煮太久就会变得很软,失去口感。煮到内芯稍夹生,口感有筋骨,才是老杭州喜欢的最佳状态。

“盐是骨头碱是筋”。杭州面馆用碱面因为南方气候湿润多雨,小麦蛋白含量比较低,做出的面条弹性和韧性都会不足。因此,制作面条时会加碱,来弥补韧性的不足。

而面的形状基本分两种:城北喜欢用圆圆的粗面,城南喜欢用扁平状的细面。

杭州老底子用圆面 扁面生面下锅是潮流

关于面条“南扁北圆”的现象,荣鲜面馆的老板和大碗面的马坤山告诉记者,老底子面馆用的都是带碱的圆面,以前叫潮面。面馆一般早上6点开门,厨师4点半就要上班,烧面之前,面要先在滚水里氽过,然后用冷水冲凉,再团成面结备用。6点钟一开门,呼啦啦一群人进来吃面。

直到上世纪90年代,城南的面馆开始流行起生面下锅的烧法。究其原因,用扁面生面下锅不用提前氽水,省时又省力,厨师也能多睡一会儿。虽然面条没有煮透,口感也有点夹生,但吃个三四分钟后,面就彻底熟了。

这种快速的烧法风靡以后,成了望江门一带面馆的特色,杭州也有了“到望江门吃面”的说法。有很多人为了吃碗面,打车从拱宸桥赶到望江门。

所以,城南偏向于用现在的扁面,而城北的面馆则沿用了老底子的圆面,萧山、余杭一带的面馆,用的也是圆面。

至于葱油拌面到底是圆是扁,英英面馆的老板老董告诉记者,两种面条口感各有特色,也和制面厂的偏好有关,制面厂也能根据面馆的要求定制。英英面馆定制的就是老底子望江门一带常用的扁面,为的是“烧而不糊,韧而滑口”。

你喜欢吃圆面还是扁面呢? 欢迎打开钱江晚报·小时新闻客户端,进入“吃货圈”社群,和大家一起分享吧! 本报记者 潘骏