

小咸菜

〔非虚构写作〕



□周恒祥

早上去喜欢的那家早餐店,虽然远了点,但有刚出炉的烤排,有七八种小咸菜,所以,我就成了这家店的铁粉,每次回老家,必须去完成一次味蕾体验。

李雪琴、金志文有一首我很喜欢的歌,曲子是沧桑的,而词却是幽默风趣中带着悲伤:给我一个腌菜的缸,腌透悲伤。这腌菜缸,就是腌小咸菜的缸。

吃饭,喝酒;大桌,小桌;大酒店,小酒店,都有小咸菜的身影。若是老板娘赠送了一碟小咸菜,满桌的人都会欢天喜地。

小咸菜的取材,是极平常的。母亲做盐豆,用的是秋天收下的黄豆,粒粒滚圆。做萝卜干,不过是地里最普通的白萝卜,长在地里时,半截身子露在土外,青绿绿的,带着一股野气。至于腌咸菜,更是大白菜收获后,那些长得不太周正的边角料,包括萝卜缨,这些原料都不值钱。它们不像山珍海味那样需要跋山涉水,费心搜求,它们就在房前屋后,在田间地头,在菜市场最偏僻的角落里。

小咸菜的做法,说来简单,却考验耐心。母亲做萝卜干,先把萝卜切成手指粗细的条,摊在竹匾里,放在屋檐下暴晒。秋日的阳光不烈,要连着晒上三五天。萝卜条渐渐失了水分,原本硬挺的变得柔韧,拿在手里弯而不折。这时母亲烧一大锅盐水,放凉了,把萝卜条泡进去,加辣椒面、花椒粉、八角拌匀,再一层层码进坛子里,最后压上一块洗净的河石,封好坛口。剩下的,就交给时间。那坛萝卜干静静地立在墙角,谁也不知道里面发生着怎样微妙的变化。盐豆更费工夫。黄豆煮熟,裹上面粉,盖上纱布,等它长出细细的白毛,那是霉菌在辛勤工作。母亲每天要看好几次,说温度太高了不行,太低了又发不起来。等白毛长到一寸来长,才拌上盐、姜丝、花椒水,再密封起来。过些日子打开,豆子已变成酱色,用筷子挑一点放进嘴里,先是咸,接着是鲜,最后有一丝回甘。这让我想起《齐民要术》记载的“作豉法”,贾思勰详细记录了古人制豆豉的工序,从淘豆、蒸煮到发酵、调味,一丝不苟。一千多年前的中国人,就是这样用耐心和时间,把普通的黄豆变成餐桌上的至味。

小咸菜的外表,朴素得近乎寒酸。萝卜干晒干后皱皱巴巴的,颜色从洁白变成土黄,上面还沾着辣椒碎和花椒粒。盐豆的样子更不讨喜,黄豆发酵后表面裹着一层褐色

的酱衣,黏糊糊的,腌咸菜更是乱糟糟的一团,叶子塌软,帮子发黄,全然没有新鲜时水灵灵的模样。但它们的美,恰恰藏在这外表之下。《红楼梦》里刘姥姥进大观园,贾母让她尝尝茄鲞,刘姥姥吃了半天,才尝出一点茄子味。而真正让贾母惦记的,反倒是刘姥姥带来的“灰条菜干子”和“豇豆、扁豆、葫芦条儿”这些乡下的干货咸菜。曹雪芹写这一节,读来只觉得意味深长:贾府的茄鲞用了十来只鸡来配,极尽繁复之能事,却不如乡下人朴素素的。一碟咸菜来得真切,来得有滋味。《儒林外史》里写那些贫寒的读书人家中待客,常常不过是“一碟咸菜、一盘豆腐”,范进中举之前,丈人胡屠户来他家,吃的是“腌菜汤泡饭”。咸菜在这些穷书生家里,不是点缀,而是日常的底色。

小咸菜的滋味,是极有层次的。新开的萝卜干,还带着阳光的气息和盐粒的锐利,咬一口,嘎嘣脆,咸香满口。放得久些,味道便沉郁下来,咸味变得柔和,发酵出的鲜味却慢慢渗出来。汪曾祺先生对小咸菜有过高度评价。他在《咸菜和文化》里写高邮的咸菜,说“咸菜可以算是一种中国艺术”。他写腌芥菜、腌萝卜、腌雪里蕻,写得有滋有味。他说自己小时候最爱吃的,是祖母腌的“咸菜茨菇汤”,冬天的晚上,端一碗热乎乎的咸菜汤,就着米饭吃,“真是好”。汪先生的文字是平淡的,但那份平淡里,藏着对故乡深深的眷恋,也藏着对朴素生活的敬意。小咸菜不是什么了不起的东西,但它经得起时间的腌制,也经得起记忆的咀嚼。

小咸菜似乎永远是配角。就一碗白粥,是清贫日子里踏实的慰藉;切碎了炒肉末、炖豆腐、蒸扣肉,把自己的风味融入别的食材中,却掩盖不了它们的光芒。《白鲸》里,以实玛利登上捕鲸船,船上的伙食粗粝得很,硬面包、腌牛肉,还有一桶桶的腌菜。梅尔维尔写那些腌菜,说它们“像绿色的石头一样沉在桶底”,船员们就靠这些腌菜对付漫长的海上生活。在风暴和巨浪之间,在捕鲸的惊险与死亡的威胁之间,一碟腌菜算不上什么,但没有它,那些粗粝的日子就更难熬了。小咸菜就是这样的东西,它不起眼,却默默地支撑着日常。美国作家亨利·梭罗在《瓦尔登湖》里记录他隐居湖畔的简朴生活,他的食物清单里有黑麦粉、玉米粉、盐猪肉,还有一样是酸黄瓜。梭罗说,这些简单的食物让他摆脱了对物质的无尽追逐,获得了内心的自由。一碟酸黄瓜,在他看来,比盛宴

更有滋味。《浮生六记》里的沈复和芸娘,常常“蔬食鱼虾,一经芸手,便有意意外味”。陈芸能用麻油、白糖,少许芥末拌出别致的腌菜,让粗茶淡饭的日子也有了诗意。

还有一种小咸菜,不得不提,便是四川涪陵的榨菜。我家一年四季,饭桌上都有它。它用的是青菜头,经过风干、盐腌、压榨、发酵,做出来咸香脆嫩,带着一股独特的鲜劲儿。榨菜这东西,上得了宴席,也下得了家常,像极了那些能屈能伸的人。电影《舌尖上的中国》里有一集专门讲榨菜,镜头从长江边的菜地一直摇到家家户户的餐桌,解说词说:“榨菜的味道,是时间的味道,也是家的味道。”这话说得真好,一碟榨菜,从地里到坛里,从坛里到碗里,走的是一条漫长的路,最后落在我们舌尖上的,不光是咸和脆,还有阳光、江风、手心的温度,以及日复一日的等待。

后来我离家远了,吃过许多地方的咸菜。四川的泡菜酸辣爽脆,潮汕的咸菜是配白粥的恩物,北京的酱疙瘩咸中带甜,各有各的好。但总觉得,它们都不如母亲做的那坛萝卜干、那碟盐豆来得亲切。那里面有故乡的味道,有母亲手掌的温度,有我整个童年的记忆。也许每个人的记忆里,都有一道这样的小咸菜。它不是饕餮盛宴,却是我们内心深处最柔软的那部分。就像《追忆似水年华》里普鲁斯特写的那块玛德琳蛋糕,一沾茶水,整个童年便在舌尖上复活了。我的那块“玛德琳”,大概就是母亲做的萝卜干,皱皱巴巴的,土黄土黄的,却装着我说不清、道不明的乡思。

小咸菜更是一种生活哲学。宋人林洪写《山家清供》,专记山野人家的清素饮食,其中“银丝供”“莲房鱼包”之类,名目雅致,做法讲究,却都不如书里偶尔提及的一碟腌萝卜来得实在,那才是山家每日离不开的寻常滋味。齐白石画过一幅《咸蛋》,旁边配着几瓣蒜,一碟腌菜,题跋上写着“饱餐非富贵,滋味胜肥甘”。老人画了一辈子白菜萝卜,最懂得家常之物的分量。他笔下的咸菜坛子,粗朴笨拙,却自有一种沉静安稳的气度,让人看了觉得日子是可以这样踏实过下去的。

人生一世,有人想吃大鱼大肉,吃山珍海味,吃宴席上最耀眼的那道菜。可到头来,真正让人惦记的,真正陪我们度过漫长日子的,往往是那些不起眼却一直在的东西。就像这碟小咸菜,它安安静静地守在生活的角落里,不说话,却比谁都懂得什么叫“长久”。

□涂俊明

雨后的茶山,清新宜人。翠绿欲滴的茶树一排排一垄垄,鳞次栉比地齐刷刷挨着,叶尖上的露珠犹如翡翠般闪闪发光,满山满垄的翠绿间,采茶人口手并用,忙忙碌碌,嘻嘻哈哈,与茶园山鸟“叽叽喳喳”的唤声交融,令人沉醉于其中。

身临其境,那首《采茶舞曲》悠然荡漾在耳际,悠扬流向心海:“春天呀,满山新茶吐芬芳;姐妹呀,东山西山采茶忙。采呀采呀快采茶,采茶采的心花放;采呀采呀快采茶呀,采的茶来满芬芳……”故乡盛产茶叶,是闻名遐迩的茶歌茶山之乡,乡情但语中那句“茶能明目”的至理名言,一直伴随在我人生的旅程里。

年少时早上起床后,常常看到我阿娘在洗脸盆里加进一些茶水,让孩子们轮番洗脸明目。每年的春秋时节,外婆都会踩着她那双“小脚”,在家人陪护下过来,住上十天半个月,老家叫“息女女家”。老太太的洗脸、漱口习惯里,也常常掺些许隔夜茶水。

再后来,在我和弟弟妹妹成长的日子,常见到阿娘有时给我们“茶洗”眼睛。她一边用茶水蘸洗着,一边喃喃自语地说道:“出炎症了,眼角红起来啦,‘害眼睛’了。你看看褪出这么重颜色的眼眵!”阿娘耐心细致地先用茶水泡软干结成块的眼眵,随后小心翼翼地用脸盘上的幼稚眼睛去污洗净,再用茶水清洗整理一番。不吃药、不打针,经过阿娘几遍茶水的蘸洗,“害眼睛”没几天就及成了忽闪忽闪的“亮眼睛”。

我问过阿娘:“茶水洗脸点眼睛,您这是为什么?”阿娘用食指在我的鼻子上点刮一下,说“消炎败火”“茶能明目”!浓重的宜兴话将“火”说得特“火”。

那时候家里的茶叶,也就是采自老家当地山丘上带刺的灌木丛野茶树,简单烘炒即成。虽没有高档茗茶那些“杀青、揉捻、成型、干燥”的工序,却也清香味醇,农家常年存备,药食两用,百姓称之为“刺茶”。

我从小就对阿娘的教导深信不疑。她出身于古镇杨氏“大宅门”。古镇杨巷曾是抗金名将杨邦义后裔为守护乡土摆下的古战场。刀光剑影、血雨腥风里,忠烈的杨家将士“城头地”上几场厮杀,血流成河,血写的悲壮史诗,名垂千秋。为铭记杨门忠烈,这处千年老埠改以阿娘家老祖的姓氏命名,叫做“杨巷”。

阿娘的家是地地道道的杨氏书香门第。再后来,大舅、姨妈、小舅有时来我家做客住夜,清晨起来的洗漱功课里,也常有茶水相伴,同样是“茶能明目”这四个字,便是他们对于我这个大头外甥的释疑解惑。

眼睛,是心灵的窗户,用眼、护眼是注重保养的大事“要务”。现代生活里流行着林林总总的那些护眼“鸡汤”,多半也是各自生活实践里的心得,无需一律效法,也非一概排斥。《大宅门》里,京城“白氏医药世家”拥有精通博古的“白字老号”。剧中主人公白景琦的生活里,就少不了“茶能明目”的养生信条:早起,杨九红端来漱口水时,白景琦总要用茶水滴入双眼,随后一句“茶能明目”,既是台词,又像是宣传中医药道。即便身陷牢狱,李香秀去牢房看他,同样出现了白景琦用茶水洗眼睛的一组画面……“茶能明目”,成为《大宅门》中白景琦人物个性的一大鲜明特征。

现实生活中诸多的常理,恰恰是喻世育人的精髓。常识告诉人们,剩茶水、隔夜茶不宜饮用。但那些未变质的隔夜茶与剩茶水,却在医疗上有妙用。隔夜茶中含有丰富的酸素,可阻止毛细血管出血。想起阿娘用茶水给我们的“害眼睛”洗净、退火、清凉、消炎,晨起洗脸水里加进茶水,所有这些,应是据理于此也。

〔四季零墨〕

能明目的茶