

腌菜这件事儿

蒯丽燕

深秋,黄昏。一个人到街上走走。

幼儿园院墙外的空地上,摆着一溜儿小摊。我慢慢踱步,一家一家看过去。现磨的芝麻酱和香油,红润光泽的卤肘子,粗笨可爱的黑南瓜,红得叫人挪不开眼神儿的尖椒……要说卖得最多的,还是大叶芹、芥菜、芋头、卷心菜、胡萝卜。这些,都是腌菜的好选择。

秋天,是腌菜的好时候。腌菜,是秋天的标配。

每年寒露前后,母亲就开始张罗腌菜这件事。那些年,生活条件远不如现在。秋天一过,新鲜的绿叶蔬菜也渐渐淡出餐桌,成为舌尖上一个长长的念想。漫漫无际的寒冬,一日三餐拿什么调剂?自然就是腌好的各种菜了。

大白菜整棵洗干净,从中间竖分为二,整齐地码在提前搭好的木架上。黑色的菜缸,此时已经用开水烫过,正等待着白菜们鱼贯而入。一层白菜,一把咸盐。我故乡的盐湖出产的大颗粒咸盐,洁白如雪,粒粒分明。待白菜码到与缸口齐平之时,母亲总要喊我或者我弟:“把那块压菜石洗洗,给我拿来。”压菜石也算得上庄户人家的一件宝贝。有的压菜石模样还算周正,有的则潦潦草草。不管怎样,每一块压菜石的分量都足够重。把这块分量十足的石头压在白菜上,腌白菜这件事就暂告一段落。

剩下的,就交给时间。出不了十天半月,看吧,菜缸里满是汤汤水水,那是

咸盐的作用,也是时间的作用。再看那白菜,颜色绿中带黄,凑近闻一闻,有淡淡的酸味。酸菜,正在成型。

荒寒的冬日,炖一锅猪肉烩酸菜,一家人围坐一起,吃吃喝喝,说说笑笑,别提有多舒适,有多惬意了。

小的时候,每次母亲捞出整棵酸菜的时候,我就围在她跟前,朝她讨要白菜心。酸菜的菜心,很嫩,很脆,那酸酸的味道,让人口齿生津,越吃越有味道。

长到十三岁的时候,我开始寄宿生活。在那个叫做“二道川”的地方,每年秋天,学校都组织各班学生自己动手腌白菜。

白菜是学校里自己种的。劳动课上,我们分成五六个小组,有推着独轮车到地里装菜的,有专门负责砍菜的,有往洗菜的石槽里提水倒水的,有只负责洗菜的,还有跟着食堂师傅一起腌菜的。说来也许您不相信,我们的菜不是腌在菜缸里,而是腌在地窖中!择一处十分平坦又开阔的地方,挖半人深的大坑,坑底铺上厚厚的塑料布。洗干净白菜,一股脑儿倾倒在里面,再由专人提着桶或端着盆,把白花花

的咸盐像给庄稼撒化肥一般撒进去。这就结束了吗?没有。还需要几个人穿着长筒雨靴,在撒了咸盐的白菜上不停地踩踩踩。之后,用塑料将白菜覆盖,大功告成。

我所描述的这一切,都是我曾经真实地经历过的一切。这一切,在今天的孩子们听来,感觉像是一个遥远的故事。可是,我要说,我就是吃着那地窖里

的腌白菜,走过了迷惘失落的青春岁月。那几乎没有多少营养的腌白菜,填充了我的辘辘饥肠,赐予了我泅渡书山题海的力量。让我时隔多年,依然念念不忘。

除了腌白菜,还腌下饭菜。我们那地方人把下饭菜叫“碎菜”,大概是取其“切碎”之意,也可能是取之“零碎”之意。母亲腌制碎菜,常用圆白菜、芹菜、胡萝卜几样,辅助生姜、大蒜和完整的干红辣椒。将这些原材料切切剁剁,搅拌在一起,撒上盐,装进罐子、坛子或者缸里,同样不忘压一块重重的石头。

腌好的下饭菜,吃面喝粥可配,男人们吃肉喝酒也可配。吃米饭,吃肉粥,吃馒头,同样可配。这个时候才发现,这随手腌出来的下饭菜,如此亲民,如此倾心。都说人间烟火气,最抚凡人心。其实啊,一碟下饭菜,就能抚慰凡人心。

后来才知道,这下饭菜,配上巴盟的招牌面皮,也是一道好菜。在大美准格尔,当地人早晨必吃一碗酸粥,吃酸粥没有下饭菜,等于人丢了魂儿,那可怎么行!

这个秋天,走过街角,看着圆头圆脑的圆白菜,鲜绿鲜绿的大叶芹,我的心,霎时又蠢蠢欲动起来。不过,为了照顾到家里那位的饮食习惯,最终,只好忍痛割爱,买了一袋子顶花带刺的黄瓜,准备拿回家去做酱黄瓜。与其用甜言蜜语去虏获其心,倒不如用一日三餐去虏获其胃。婚姻里的爱情,不过就是柴米油盐下的懂得与包容吧。

神滩
晚读

张晓峰

秋天,是舌尖上的盛会。秋天,是在舌尖上跳着舞的。

春天是香甜的,但那是花香,是鼻尖上的盛会。那些春天的花,经过一个夏天的孕育和生长,全变成了秋天的果。红的苹果,黄的梨,紫的葡萄,咧开嘴笑的石榴,穿着铠甲的核桃,抹着脂粉的柿子,多子多孙的大枣……秋果的世界同样丰富多彩,同样争奇斗艳。秋果的香,比春花的香更浓,更烈,更奔放,更张扬。不必去品尝,单单是闻到这些香味,你就醉倒了。一个果园,可不就是一个大的酿酒作坊吗?同样是甜,秋果各有各的甜法,舌头再迟钝的人也能区别开来。秋果让我们的舌尖幸福得一塌糊涂,让我们的肠胃舒畅得淋漓尽致,让我们的日子过得神采飞扬。

果实,我觉得应该是两个词,树上结的为果,庄稼上草上结的为实。果的魅力在甜,实的魅力在香。庄稼里,性子最急的是花生。其实,花生不必到熟了才吃。花落尽,花生就可以煮着吃了。嫩嫩的,甜甜的,香香的,别有一番风味儿。北方的人们,喜欢把花生和着青色的豆荚一起煮着吃。白色的花生,绿色的毛豆,再扔进去几个红色的辣椒,看起来就非常养眼。对妇女和孩子来说,算是小吃;对男人来说,是下酒的小菜。熟了晒干了的

花生,掺了沙土,炒了吃,脆生生,香喷喷,又是一种味道。不仅是花生,大豆、玉米也可以炒着吃。红薯熟得最晚,霜降了秧子蔫了才行。在汤里切几块红薯,本来能喝一碗的,就可以打着饱嗝,多喝上两碗。北方没有甘蔗,青色的玉米秆、高粱秆,其甘甜不下于甘蔗。路边田埂上,还有一些无名小草上结的无名小果,黑色的、红色的、黄色的,生得小巧精致,吃起来口舌生津。

秋深了,菜地里的萝卜、菠菜、白菜、芥菜也能吃了。萝卜的吃法最多。白萝卜生吃又辣又甜,红萝卜又甜又脆。凉拌着吃,炒着吃,切成丝蒸了吃,剥成条腌着吃……菠菜的营养很高,口感也很细腻。白菜适合做饺子馅,是我们北方人最爱吃的东西。猪肉、粉条炖白菜,曾是我们北方人幸福生活的标本。芥菜和白萝卜、大豆腌在一起,焖上几天,又香又辣。在大雪封门的冬天里,足不出户,秋天备下的这些家常菜,也能让日子过得有滋有味儿。

秋天在舌尖上舞蹈着,跳跃着,闪耀着,不知不觉间,我们已走向岁月深处。

舌尖上的秋天

采莲去

龚顺松 摄

大地之秋

耿庆鲁

秋日渐深
秋色愈浓
大地的枫红菊黄
点亮了秋的眼

金色的稻谷
火红的高粱

洁白的棉花
把秋色描绘成版图

紫色的葡萄
金黄的酥梨
红彤彤的苹果
散发出成熟的芳香

秋风习习

摇动黄豆荚的风铃
秋水岸边
浪漫的芦花翩翩起舞

乡村的院子里
红柿挂起乡愁的红灯笼
桂花的味道
呼唤着远方的游子

大地之秋
在兑现庄稼人的承诺
恍惚间
我已心回故乡

遗失声明

联系电话:0739-5322630

QQ:838947461

曾智斌、李迎夫夫妇遗失儿子曾佳忆
出生医学证明,出生证编号:
K430377227,声明作废。