



生活

咸菜,从当家菜到调味品

汤云明

人们的生活离不开咸菜,虽然它不是主要食物,也上不了大宾馆酒店的餐桌,但作为厨师的佐料或吃饭时调节口味还是很有必要。以前,家家户户,特别是在农村地区,都会有好几个大的咸菜罐,作为日常的下饭菜之用。现在,不管去哪里,咸菜罐越来越少,也越来越小了。这是社会进步的表现,因为人们物质生活已经十分丰富了,新鲜蔬菜、鱼肉应有尽有,即使工作很忙或不会做菜的人,也可以买到各种各样的熟菜,不需要再吃那么多咸菜了。

小时候,咸菜可是人们的当家菜,大人们在生产队里劳作很忙,特别是中午饭,甚至没有时间做菜。又因为物质匮乏,食物比较单调,人们就一年四季轮换着做各种咸菜,即使没有其他好吃的菜,就着咸菜也能吃下几碗饭,以提供给每日劳作所需要的能量。

咸菜这种食物,伴随着我国的文明发展史,可以算是一种中国传统文化,至少起源于青铜器时期以前。其实它也可以算作劳动人民为了蔬菜保鲜而想出的办法或智慧,质朴的人们把来自田间地头最常见的食材,配以最简单的佐料,腌制出的美食,与生俱来就带有浓浓的人间烟火气和民间味道,并且把这种手艺辈辈相传。

我国各地因物产和生活习惯不同,各地的咸菜各有特点,互不雷同,但腌制的原理是相同的,都是必须以盐为主料,其他配料因口味不同而不同。比如南方和沿海地区就很少用辣椒,甚至只用酱油浸泡成酱菜就行,而西南地区的咸菜就要以麻和辣为主,花椒、辣椒必不可少。

小时候,虽然粗茶淡饭,我家兄弟三个还长得白白胖胖,街坊邻里经常开玩笑问我们是吃了什么好东西长这么胖,我们经常说是吃鲜、吃咸菜。而那时的家里,洋葱、萝卜、南瓜、茄子等各种原料做成的鲜,这些咸菜几乎一年四季不断。就营养而言,多吃瓜瓜豆、青菜、萝卜这些简单的食物,加上些咸菜也挺好,这些东西既生态又养人。

母亲是做咸菜的好手,她做的咸菜口味好吃,又可以存放较长时间而不变质。那时,我们经常看着母亲做咸菜,顺便当帮手递下配料、工具之类的。做咸菜

常用的配料有白酒、食盐、辣椒粉、红糖、香油、花椒粉、八角粉、生姜等。经过长期的耳濡目染,我也学会了腌酸菜、萝卜条等几种比较简单的咸菜的制作方法。

说起咸菜,有一件事让我终生难忘。在上小学以前,母亲每天早上去生产队出工,就把我们弟兄几个锁在家里,几个人睡起来没事就玩躲猫猫,一不小心就把桌子弄翻,连带几个咸菜罐翻倒和摔碎,更糟糕的是罐子的密封水也被弄翻,水和咸菜混在了一起,一直从木板上漏到楼下。我们几个吓得有些惊慌,但也没有什么办法。

等母亲中午收工回家看到这一幕,也没有打骂我们,只是气得悲伤而大哭,这个境况让我们无所适从。好在住在隔壁的二奶奶听到哭声,就过来劝母亲说,这样哭下去也不是办法,还是赶忙收拾一下去上工吧!她还找来几个空罐子借给母亲,说是把没有被污染的咸菜装一下。这件事虽然已经过去几十年了,但一想起来,就心生愧疚。

咸菜也是一种乡愁,远在异乡的游子,吃上一块家乡的咸菜,乡愁瞬间在口中爆开,回家的心也就越发迫切。如今,年轻人已经很少会做咸菜了,咸菜的制作也逐渐从各家各户转变成了专门的作坊生产或工厂化生产,然后分销到超市、集贸市场,包装也越来越精致、小巧,每次看到,都会让人口齿生津、食欲大开、乡愁满怀。

现在,我偶尔还会做一些简单的咸菜,只是一般用罐头瓶装,一来是因为罐头瓶方便密封保存,利于咸菜发酵,二来是一次少做点,吃完了再做,有利于健康,以免时间长了变质。

诗词

东郡温泉八咏

徐子芳

暖泉

泉暖潜川洗垢尘,丹霞曾映古城新。
东泉接力津梁出,又见山前硕果珍。

诗泉

桂花香似去年时,惟有征人换甲迟。
喜浴东泉温水好,秋光抱壁我吟诗。

香泉

脂染泉香点点红,江山昨夜尽东风。
花颜一笑惊百媚,娇指春寒此水功。

仙泉

谁开照壁炼丹沙,人影无踪日影斜。
忽见泉声飞响处,左慈已入道家。

康泉

百骸畅适养怡年,咏志长生说寿仙。
此去云天游五岳,归来还泡此东泉。

欢泉

泉古台新稚子忙,晨来戏马战尘黄。
欢声笑语山庄路,再浴东泉乐未央。

恋泉

汤戏鸳鸯夜月柔,东泉水暖也风流。
小乔浴后娇声起,神醉周郎粉黛羞。

龙泉

地下泉声动九域,人间百卉报春妍。
水温合是真龙脉,不尽财源滚滚来。

乡情

西风秋楸寄乡愁 任崇喜

“楸,美木也,茎干乔耸凌云,高华可爱。”这一树木,早在诗经时代,已经赫赫有名。秋日里,贵族的清秋夜宴,在巨大的楸树和桐树下进行。“湛湛露斯,匪阳不晞。厌厌夜饮,不醉无归”,透出的是丰盈、自足之美。“一树高花将冲汉,满枝英气欲薄云。”楸树有“木王”“黄金树”之美称,与东南亚黑檀木、紫檀木及美国枫木等齐名。宋《坤雅》载:“今呼牡丹谓之花王,楸为木王,盖木莫良于楸。”

楸树是常见的行道树。洛阳“修梵寺北有永和里,里中皆高门华屋,斋馆敞丽,楸槐荫途,桐杨夹植”。这样树型优美的树木,文人雅士青眼有加。“宝剑值千金,被服丽且鲜。斗鸡东郊道,走马长楸间”,是曹植眼中京洛少年的风光;“绿杨阴映长楸道,桃杏初花红影小。手扶大白口谈天,得意相欢不知老”,流溢的尽是闲适之意;“马踏长楸道,旗翻细柳营。黄须少年子,仗剑迟功成”,满满的是豪气干云。在古诗中,楸树常常与梧桐、松树并举,称为梧楸、松楸。在《九辩》中,宋玉“白露既下百草兮,奄离披此梧楸”一句一出,秋天的萧瑟气息,弥漫在这一树上。“露浴梧楸白,霜催橘柚黄。玉毫如可见,于此照迷方。”李白秋日登上扬州西灵塔远眺,正值意气风发之年,指点江山,激扬文字,“水摇金刹影,日动火珠光”,呈现的是云蒸霞蔚的大气象。

李时珍认为,楸树是最早感知秋意的树。唐宋时,立秋之日,人们佩戴楸叶,或插于鬓角,或佩于胸前,据说可保一秋平安。“折枝楸叶起园瓜,赤豆如珠咽井花。洗濯烦襟酬节物,安排笑口问生涯。”到了南宋,这种风俗更为盛行。到了明代,不但“男女咸戴楸叶”,还要做楸叶膏:“立秋,太阳未升,采楸叶熬膏,擦疮疡立愈,名楸叶膏。熬法以叶多方稠。”

楸树蒴果细长如线,故又名“线楸”或“金丝楸”。“红映衡门夕照明,翠浮村巷暝烟生。摇摇线风初紧,颭颭荷盘露欲倾”,是在中庭纳凉的陆游看到的生动情景。秋深,楸叶落尽,楸树枝干排列有序,垂条如丝,呈现的是落尽繁华后的静美。

在古代,梓树和楸树,有时互为指代。“维桑与梓,必恭必敬;靡瞻匪父,靡依匪母。”这树,承载了故乡之喻。

季节



打毛栗

赵柒斤



在我的家乡皖南陵阳古镇四周山丘上,有一种野生的坚果名叫毛栗,其形态、味道,与板栗相差无几,个头宛如食用栗中的小家碧玉。毛栗贴枝而生,一秆枝桠上少则三五,多则一二十,有的还搂抱一起、亲密无间。每颗“小刺猬”肚内,含二三个坚果,蒜瓣似地并排坐着。坚果呈褐红色,剥出果肉现吃甜蜜蜜的,炒或煮着吃则粉滋滋的,愈发香甜。

金秋时节,经春夏浸润,满山遍野的毛栗舒展开身子,纷纷咧嘴微笑,只见老乡们挎着畚箕、拎着蛇皮袋去山丘采拾毛栗。老乡们将拾毛栗称“打”毛栗也恰如其分,上山捡根小棍子,把畚箕置于“小刺猬”下方,小棍对其轻轻一敲,咧开的毛栗坚果纷纷掉入畚箕,用力过猛,浑身是刺的毛栗外壳也一并坠入其中,用脚一搓,果壳分离,剔除刺壳,坚果装进蛇皮袋,再向另一株毛栗树靠近。

家乡流传一句老话,“九月九,毛栗开口”。可中秋前后,毛栗尚未完全成熟,嘴馋的孩子便上山尝新了,“先下手为强”啊!绝大多数毛栗坚果仍被青色的刺紧紧地包裹,毛栗树东一棵、西一株,与其他柴草混在一起,需四处寻找。好在其枝干长得不高,站着能摘到。当时,农家孩子都是徒手折摘毛栗,苞刺扎手是家常便饭,还要防毛栗树底的蜈蚣、土公蛇、毒蜂等叮咬。于是,采摘未成熟的毛栗,孩子们不仅睁大双眼像探照灯般预警各种安全风险,而且对毛栗苞刺也是智计层出、手法多多。有人拿丢弃布鞋去勒捋,有人把竹片弯成横“U”形去夹拉。有年中秋节上午,跟几个小伙伴上山打毛栗,因争抢一个头较大、且咧嘴的“小刺猬”时手捏得太紧,球苞上的两枚老刺戳入指肉,疼痛不已,回到家里

母亲用缝衣针把残刺挑出后,人才觉得舒服。

母亲把我“打”回的毛栗往场基一倒,扫去刺壳,筛去细刺树叶杂质,直到坚果看起来褐红光洁,无半点杂质,然后像炒花生一样放在铁锅里炒,不多会儿,满屋子飘溢着毛栗特有的香气。等热气散落,顾不上烫手,我就迫不及待地拿一个毛栗坚果送进嘴里,吐出外皮吃起来粉嫩爽口,一股野草和树木的清香。对未裂开的毛栗,母亲重新装进蛇皮袋,扎紧用石块压实,并告诉我们,三天后倒出来,穿鞋踩踏一番,剥起来就容易多了。然而,此除壳法还未实践,弟妹及几个小朋友第二天就倒出毛栗剥着生吃了。

毛栗长在山坡、崖畔、草丛、灌木之中,没人种也没人管,从泥土中生长出来,开花结果,自然可亲,朴实无华,难怪家乡人都喜爱它。现如今,随城镇化步伐加快和生态植被的恢复,当年那些生长毛栗的山丘,树木柴草密密麻麻,人已很难随意进入,原先灌木状的毛栗都已长成高过头顶的树木,“打”毛栗变得异常艰难。然而,每到此时,我愈发怀念现摘现剥生食毛栗坚果的味道,而想起《诗经·小雅·黄鸟》“黄鸟黄鸟,无集于穀,无啄我粟……言旋言归,复我邦族”的句子时,我便忆起老家人“打”毛栗的情景。