

特别
推介

腌菜

曾高飞

每次宴请，或被宴请，在主菜上来之前，服务生端上一碟花生米，两碟泡菜，让我们先开开胃，暖暖场。

相对于山珍海味，泡菜像是丑角，难撑大局，但缺少不得。有丑角插科打诨，嬉笑怒骂，才让观众捧腹，笑出泪花；没有丑角铺佐，一出戏就过于严肃，没有了生机灵气。

泡菜就是腌菜，腌菜就是泡菜。二者只是城乡差别，城里叫泡菜；乡下叫腌菜。当然，也有工艺上的差别，城里偷工减料，乡下精心细作，严格遵守制作程序。

泡菜不是腌菜，腌菜不是泡菜。就是因为城乡有别，才有了真正高下优劣之分，让人感慨怀念。

虽然味道近似，但泡菜求的是急功近利，用化学药剂泡一个晚上，就端出来给人食用，对身体损害较大，是浮躁城市生活的写照。

腌菜就像客家人煲汤，讲究文火细煎慢熬，体现的是一门真功夫，一门学问，一种岁月的沉淀。一坛腌菜，从制作到成熟，需要借以时日。没有超过半月时间，是腌制不出来的。腌制的时间越久，腌菜越是晶莹剔透，味道越是浓郁纯正。

用来腌菜最基本的工具就是坛子。

坛子有大有小，大的如缸，小的如瓶。江南农家，家家户户都有坛子，只是多有少。坛子多少是女人打理生活能力的一种标志。坛子靠墙根排列在房屋角落，就像一排寂寞的士兵，或者思春的少女，与时间对抗着。

据考究，腌菜最初的意义不是腌菜，而是贮藏。那时候不像现在这样科技发达，有冰箱冰冻技术，可以让蔬菜跨越季节障碍；那时候不像现在这样交通发达，可以让蔬菜跨越地域障碍。夏天，勤劳的农民种下的蔬菜太多，吃不完，烂在了田间地头，而冬天却没有菜吃。要是能让蔬菜跨越季节，贮存起来，留到冬天，该多好呀。

一个聪明的农妇从地窖具有贮藏功能得到启发，把剩下的蔬菜放进坛子里储藏起来。储藏之初，她从日常生活中得到启发：没有水分和擦了盐的蔬菜，存放的时间可以长久一点。于是在储藏之前，让蔬菜在阳光下晒上一个上午，而在贮存的时候撒了一把盐。冬天到了，打开坛子一看，发现蔬菜变成了黄色，但庄稼人小气，舍不得把变色的蔬菜扔掉，抓一点试探性地放进嘴里一嚼，竟然味道不错。这样一传十，十传百，腌菜就流行开来了，成为农家抵御寒冬的必备之物。

发展到现在，虽然每户人家在腌菜细节上各有所异，但基本手法一样。清早就把蔬菜从地里采摘回来，清洗干净，放在阳光下晒一天，夕阳西下时候收回来，装进坛子里，一边装，一边撒盐。坛子装满后，盖上坛盖。

在坛盖与坛腹接合处，有一坛沿，檐角一样突出上翘。在蔬菜腌制过程中，要保证坛沿常年贮水不断。坛沿处的水，使坛内蔬菜与外界隔绝，避免氧化。所以，要经常往坛沿注水。这成为我童年时候的家务之一。家务有轻有重，有繁有简。给坛沿注水这类简单的家务，是我和妹妹的事。家庭成员中，我和她最小；在所有家务活中，这也最轻松。洗衣做饭喂猪，这类复杂的事，是哥哥和姐姐的事。尽管他们有时候为此甚为不平，但又没有办法，因为都是父母分配安排的。

如果忘记给坛沿注水，菜就容易蔬化，使一坛子菜坏掉，父亲就会生气地打我们的耳光或者屁股。哥姐就在一旁挤眉弄眼，幸灾乐祸。

腌菜种类很多，辣椒、茄子、蒜头、养头、萝卜、豆角、豆鼓、黄瓜、生姜、芋头苗……几乎地里长的，皆可入坛，成为腌菜。一种腌菜占满一个坛子。辣椒、茄子、萝卜、豆角为主，占据大坛；养头、蒜头、豆鼓、生姜为辅，占据小坛。当然，后几种有只能只做配角，就像平时炒菜放蒜头生姜一样，呆在大坛里，成为调味品。

农村腌菜都放盐。不像城里泡菜，有时候放糖，养头和蒜头都是甜的，味道怪怪的，让人感觉不正宗，不地道，就像冒牌货。腌菜一般要半个月才能开启，只有腌黄瓜和酸萝卜例外。黄瓜和酸萝卜腌久了就酸了，酸得牙疼腮肿。其他都是越久越好，有的甚至经年，放得越久，腌菜越是透明，味道越是正宗，就像陈年老酒。腌菜是晒干了水分的，但坛子有陈年盐水，待腌菜熟透，被浸得饱满，通体透亮，晶莹如玉，像一个情窦初开的江南女子，轻轻一招，汁水流。

腌菜一般有三种吃法。

一种是从坛子里挖出来就吃，原汁原味，醇厚爽口。

一种是蒸。蒸腌菜，不是专门蒸，那很复杂，费柴薪，不划算，而是做饭时顺便放在饭里蒸。把腌菜盛在碗里，放点油，然后放进锅里，置于饭面上。饭熟了，腌菜也蒸好了。蒸的腌菜很柔和，很柔软，上下牙齿轻轻一闭合，腌菜就断了，碎了。一些岁数较大，牙齿松脱的老人特别喜欢吃蒸腌菜。

一种是炒着吃。腌菜炒的时候，最好放上少许其他东西，如小鱼小虾、鸡蛋、田螺肉、油渣。这种吃法，味道是最好的，最受大家欢迎；也是家庭富裕的一种标志。一般人家，是难得这样吃的，要等到一家团聚时候才行，大概一周有个一两回。现在城里很多小店做早餐，放在面条或者米粉上的臊子，就是这种吃法，但不怎么纯正了。

在我心中，腌菜份量极重，就像是一个占据着我们重要的成长岁月的一段感情。腌菜陪我读过了三年初中生活中的两年。尽管腌菜没营养，而那时候，我们正在长身体，就像春夏之交的蔬菜瓜果，渴望营养滋养。

腌菜有一个特别的好处，就是能存放，不馊不坏，哪怕酷暑六月天。记得从初二起，我们到了学校住读。米是自己背，菜是自己带。每周只能回来两次。一次是星期三下午，一次是星期六下午（当年还是单休）。周三下午没课，回来拿了米和菜，当天要赶回学校晚自习，否则算旷课。周六下午回来，可以在家过一夜，周日下午赶回学校晚自习。带一次米和菜，要管三天。带米，用的是布袋子或者得书包，背上一包米，勉勉强强吃三天，既吃不饱，也饿不死。带菜，多为腌菜，用的是罐头瓶，一次一瓶，管吃三天（只有家境好的，带两瓶，一瓶是蔬菜，第二天就要吃完，否则就馊了）。只有腌菜，才经得起时间考验，不会馊。

腌菜就像我们的初中生活，永远是一种色彩，一种味道，吃得我们嘴角生出偌大的水泡来，水泡像腌菜，通体透亮。我们的耳边，时不时地响起老师家长的教导：想不吃腌菜，就要努力读书。考上大学了，跳出农门了，好日子就开始了，鸡鸭鱼肉，想吃啥就吃啥。我们很麻木，很听话，很单纯，很努力：为了不吃腌菜，都豁出去了，在昏暗的灯光下念念有词，下晚自习了，谁都不肯先从座位上离开。

记得班上有个女生，家境好，带来的腌菜放了鱼虾，肉片，让很多同学都涎水流淌。记得有一天，那位女同学突然夹出一筷子鱼虾肉片，出奇不意地放进了我碗里。这事儿传到班主任和家长耳朵里，他们如临大敌，生怕坏了我这棵读书的好苗子，又是做我工作，又是做她工作，闹得满城风雨。可能一段情感的萌芽被活生生地掐灭在摇篮中。现在经常看到穿校服的初中生，众目睽睽之下，公然手牵手，旁若无人，真是让人羡慕他们遇上了开放包容的好时代。

一位表哥初来广州，我请他在酒楼吃饭，上来几碟泡菜，让他大受启发，放弃了找工作的念头，自己做起老板，专门从家乡收罗农家泡菜，卖到酒店，生意格外好，赚了一大笔。农民自有农民的局限，农民自有农民的追求。表哥用那笔钱，盖了房，娶了媳妇，在家里逍遥快活，没再做泡菜生意了。

在城里生活二十年，餐餐大鱼大肉，让人常常想起故乡的腌菜来，那种熟悉的味道叫人没齿难忘，回味久远。

每次回家看望父母，对母亲准备的鸡鸭鱼肉，我都没什么胃口，这让母亲很为难。

看着愁眉苦脸的母亲，我问：有腌菜么？母亲一听，立刻笑了，响亮地回答：多着呢！母亲立刻从坛子里挖出各种腌菜，摆放在我面前。

咸咸的，辣辣的腌菜入口，顿时胃口大开，连吃三碗米饭，让母亲喜笑颜开。也有多次，有些知识的亲朋，见我热衷腌菜，告诫说，腌菜含有亚硝酸盐，容易致癌，尽量少吃。我口头应着，但没有压抑对腌菜的热爱。我实在无法抵御腌菜的诱惑，为了这口吃的，连患癌都不在乎了。

作者简介：

著名财经作家，有“中国产业经济写作第一人”之称，其“曾高飞锐思想”平均每天阅读量高达160万以上，是财经产经领域重要的原创稿源库存之一。其2006年加盟人民日报社。2018年10月调至法制日报法制网，任财经新闻中心主任。

澧兰

瓦儿会说话

杨金坤

当我刚呀呀学语时，我认为世上除了和我一样的人会说话，其余的东西都不会说话。

七八岁时，我开始换牙，奶奶把我脱落的牙齿捡起，虔诚地合上双手，干瘪的嘴中念念有词。奶奶踮起脚尖，将牙齿抛上老屋屋顶，牙齿划出一个优美的弧度，落在老屋的瓦面上。

我好奇地问奶奶，你刚才和谁说话啊？奶奶告诉我，和瓦儿说话，希望瓦儿保佑我孙子快快长大。我好奇地问，瓦儿会说话吗？奶奶点点头，肯定地说，瓦儿会说话。

从那以后，我真的相信了老屋顶上，那依着凹槽、循着规矩、鳞次栉比，一片压着一片铺将去的瓦儿，一年四季都会说话。

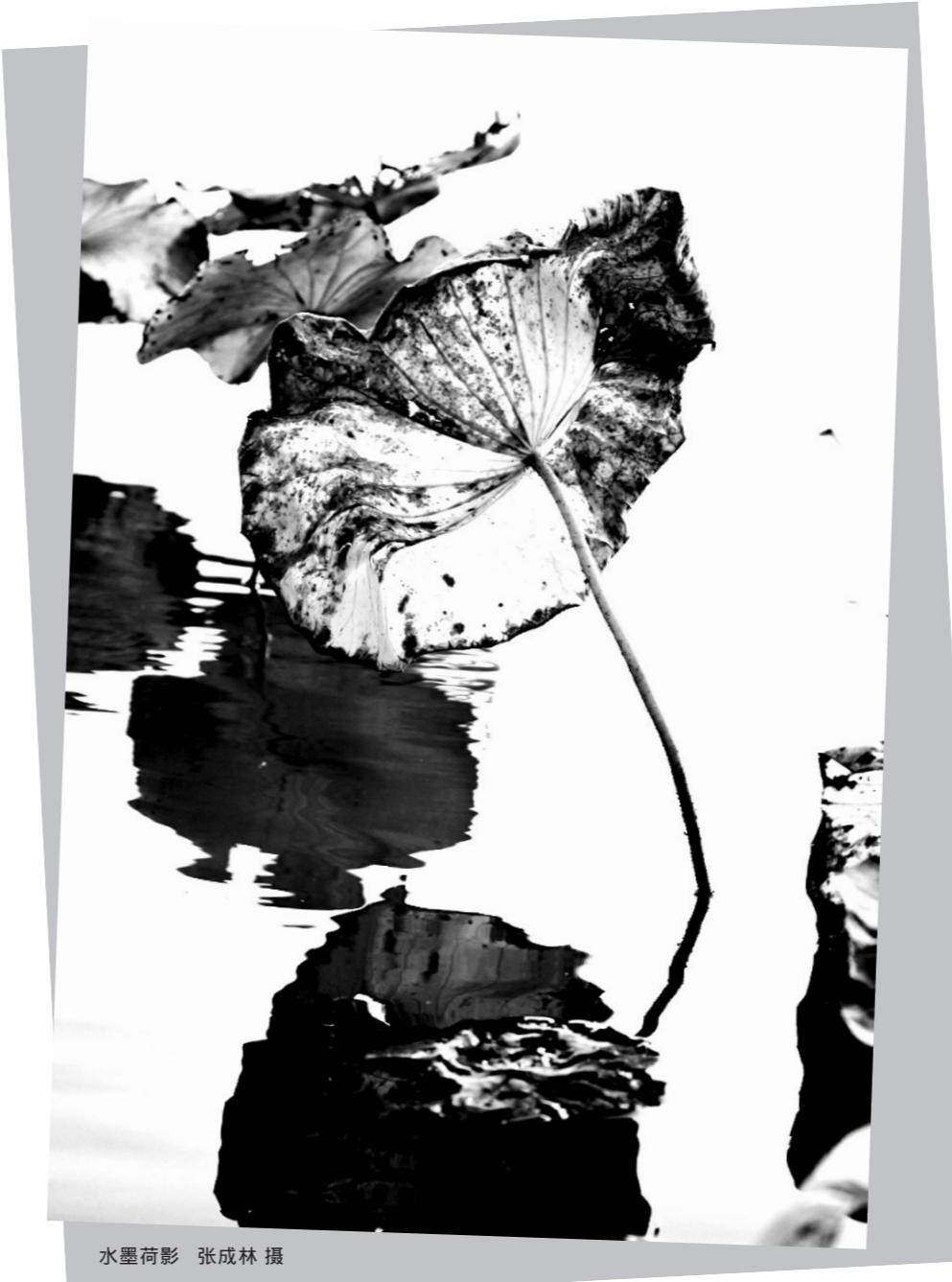
春天来临，成双成对的麻雀忙碌地衔来麦秸、衔来干草、衔来一片片羽毛，在瓦儿的空隙里，筑建自己的爱巢。筑巢疲惫的麻雀，叽叽喳喳地从这块瓦儿跳到那块瓦儿，用圆锥状短粗而强壮的嘴敲击着瓦儿，跟瓦儿一道声去年的辛苦，叮嘱瓦儿照应好自己即将出世的宝宝。圆润清亮的对话，叫醒了晨曦，惊醒了轻轻浅浅的梦呓。

夏天雨多，老屋就像一条鱼，在雨季中游曳，瓦儿是层层叠叠的鱼鳞，在雨中活泛过来，散发出一种奇妙的烟雾、弥漫的光泽。雨打青瓦，发出不同的声音，充满着生命诗意和美丽，瓦面生起一幕幕薄烟，朦朦胧胧非常迷人。雨越下越大，千丝万线，摇曳成一根根琴弦，音乐随之奏响在下雨的日子里。瓦儿之上，瓦儿之下，生命在瓦儿连接的缝隙间萌动，青瓦多了生命，瓦屋多了精气神。声如花儿饮露，湍急率性，瑟瑟清音，温情而绵远。我半闭着眼睛，聆听着清脆的雨声，感受着湿润的雨韵，听瓦儿诉说光阴的故事。

秋风四起，老屋并不严实，风从瓦缝间进出，就像瓦儿会呼吸，谁也管不了它们，就任由它们来去了。阳光也从瓦儿的间隙洒进来，日影自西慢慢地向东移着。奶奶看一眼地上的日影，念叨一声，瓦儿告诉我该做晚饭了。炊烟袅袅婷婷，缓缓升起，灰白的，淡青的，从烟囱里，从瓦儿的隙缝间，游龙一般飘渺于雾气里，渐渐地，淡了，远了，慢慢地弥散，融合在了一起。

下雪了，当一层素白覆盖在瓦儿上时，老屋便晕染在意境深远的水墨画里，那些旧影斑驳的瓦儿也会赫然一新，洁净无瑕。放眼远观，雪映着景，景衬着雪，清雅淡远中透着恬静，古朴素简里充满着温情。太阳冉冉升起的时候，屋面上顿时闪烁着璀璨奇异的光芒，沉寂的老屋不知不觉间也灵动起来。一只喜鹊急不可耐地赶来，喳喳吱吱地给瓦儿报喜：今冬麦盖三层被，来年枕着馒头睡。瓦儿听懂了喜鹊的话，让她在自己的身上。喜鹊高兴地挥舞着爪子，左一下，右一下，前一下，后一下，寥寥几笔，就勾勒出一幅立体的报春图。

若干年后，我离开了老屋，离开了瓦儿，住进了城里的高楼，可那会说话的瓦儿，却成了我的精神家园。



水墨荷影 张成林 摄

张家界

(组诗)

吴远山

夫妻岩

走近夫妻岩

你根本分不清哪是人，哪是石峰
在这里，万物皆平等，
没有贵贱

石峰和石峰可以谈恋爱

石峰和游人也可以谈恋爱

站在夫妻岩下，我注视良久

一对牵手成婚的石峰啊

令这个世界所有的婚姻

都变得暗淡

茅岩河

去茅岩河漂流，不敢把脚
伸进河里，担心脚趾
会长出茎须

扎根了，再也走不出去

去茅岩河漂流，一只只白鹭

贴着水面飞来，又飞回去。矫健的倒影

在扣人心弦的澧水号子里，

漂了一回又一回

金鞭溪

来到金鞭溪，我俯下身子，

把嘴唇与荡漾的涟漪

像螺丝钉一样

一圈一圈地拧紧

喧闹的世界

一下子恢复到原始的静寂

在一种久违的感动里，我的身体

找回了初恋的温度

天门洞

一条大道，牵着澧水河，

拉着张家界这座城市，

一口气拐了

九十九道弯，跑到了

天门洞口

洞门开着，飞过去

就能摸到白云的脸

就能找到神仙

黄龙洞

从洞顶落下的水，都带着

音乐和诗歌的光芒

远离太阳，躲在黑夜的角落

花上亿年的光阴，用钙质与骨头

堆积梦想的形状

其实，一滴水也能塑造

无边无际的海洋

将军岩

别人，指挥千军万马

你，指挥一根根石峰

看不到狼烟起

听不到战马嘶

在和平的岁月里，你将士兵

训练成绝版的风景

令这个世界啧啧称奇

宝峰湖

来到宝峰湖，每个人

都要背一首情诗，否则不准进来

轻轻地

把游船泊进湖心

贴近她起伏的胸脯，你会聆听到

春天的心跳

上了人潮溪，我便成了好汉

(组诗)

周明

穿洞

上了人潮溪，下了水
就算是入伙了，我便成了好汉
芦苇换了石头，水鬼更难找到突破口
将我带回朝廷

山是水的骨头，与我的骨头无缝对接
走出洞口，李师师吹着洞箫
劝我返回宋朝，接受招安

风在水面上磨着刀子
誓死要磨平波浪
我松开一些好意，在此
落水为寇

中里大峡谷
我像一粒虾米，钉在大峡谷
整个身体长满野草，做长期隐居的准备

水隐于石头缝里深藏不露
石头隐于荒草深藏不露
荒草丛中，毒蛇深藏不露
最不敢确定的，是不是老虎也在

天和地的接缝处

一朵云与另一朵云抱成一团
坚持站在悬崖上，举天空

石林
高的，矮的，胖的，瘦的
聚在一起，便成了石林
圆滑的，有棱有角的
混在一起，便成了石林