

编者按

碧绿的雪里蕻、褐色的芥菜丝、金黄的大白菜……一到冬季，童年记忆中那缕熟悉的腌菜香味就扑鼻而来，如同母亲温暖的怀抱。那些有腌菜的日子，是母亲在艰苦岁月里调出来的美味，是浓浓亲情包裹的暖流，更是埋藏在岁月里的情怀。本期副刊，让我们在这独特的滋味中，回味那铭刻在骨子里的腌菜情结——

寒冬腌菜香

娘的腌菜

◎李昊穹

昨日娘上街，从太白巷口一路走走停停，又提回了一堆芥疙瘩。我下班回来，看见盆里洗得白白、削得干干净净的芥疙瘩，就知道娘又要腌菜了。

小时候的秋季，在满院金黄的院子里，娘开始着手腌芥疙瘩、腌辣子、腌洋生姜。

那时候用水要去村口挑，娘挑满了水缸，开始在门口取出大盆来洗一大盆一大盆的萝卜芥疙瘩。娘的手不断浸泡在冷水里洗菜，她的手就成了家里最粗糙的手，手皴裂得满是小口子，摸在我的脊背

上，扎人得很。

雪里蕻、洋生姜、油菜苗、萝卜叶被她细细地洗干净，再经切、擦、焯水、晾晒、腌制，直至做成美味的腌菜。娘腌菜的汤是精心调制的，从水温到盐的用量，各种调味料的用量，娘都是胸有成竹。娘腌的菜，色泽青翠，口感爽嫩，捞取时还很方便。每年从十月份吃到来年，都汤水清清，味道纯正。

娘日复一日兴致勃勃地打捞自己的快乐，为儿女心甘情愿地付出。她以自己的方式，将爱如流水般缓缓注入儿女的心田。多年来，她盼儿

女长大、盼儿女成家、盼儿女生子，如今，她盼两个孙子学习好，将来成才，絮絮叨叨里，总不忘对她的两个孙子说上那句话：“好好读书哟，将来考个好大学！”

儿女们虽说反对老娘腌菜，都说吃腌菜对身体不好，可到头来谁也没少吃。在娘的饭桌上，不管有多少山珍海味，还是腌菜最抢手。娘说：“你别小看这腌菜，和做人一样的，必须认真对待。菜必须洗得干干净净，沾不得半点油腥和污物，这样腌出的菜才能好吃，才耐放。做人也一样，要清清白白才能心安。”娘做

的腌菜，质朴、本真、原味、好吃，如同娘的为人，一直厚道朴实。

不少人都有个腌菜的娘，她们都有一手腌菜的好手艺！娘腌的不是菜，腌的是对幸福生活的念想。子女小时娘腌的是生活，子女长大了腌的是思念。她把腌好的菜，分装成一罐又一罐，带给远方的儿女。

我咀嚼着娘的腌菜时，也时常咀嚼娘的人生。“爱”是娘的信念，时时提醒着我为人子女、为人父母的职责。娘的腌菜，带着她独特的爱的味道，足以让我咀嚼一生，回味一世。

清寒冬日，农家的餐桌上，素雅浓香的雪菜鲜亮登场。

雪菜又叫雪里蕻、春不老。乡里人俗称“缨芥子”，属于芥菜的一个变种，以食叶茎为主。《广群芳谱·蔬谱五》载：雪深，诸菜冻损，此菜独青。在反季节蔬菜兴起以前，雪菜是农村人冬季不可少的绿色菜品。

孩提时，每年九月初，一场秋雨过后，母亲就在自家菜园的边边角角、后院的崖根下，随手撒几把缨芥籽。几乎不需要任何管护，三五天时间，嫩绿的菜芽儿破土而出。一月多忙忙碌碌的秋收秋播结束后，在不屑一顾的角落脊瓦里，雪菜已悄悄地长到一尺高，在农家的院前屋后，营造出一方赏心悦目的绿色景致。

选在小雪前，母亲就带着全家人收获雪菜。一般挑长势好的菜苗，从根部割断，剥去泥土，摘除黄叶，用清水淘洗干净，均匀地摊在窗台上，晾干水分以备腌制。留下的那些弱小苗儿，经过一冬的蛰伏，次年春天就会蹿到一人多高，主秆上分出众多枝杈，开满金黄的花朵，招引来蜜蜂蝴蝶满院里飞舞。最终结成黑色的种子，这就是农家夏秋时节餐桌上的最佳佐料——芥末籽。馒头蘸芥末、锅盔夹芥末是我童年的最爱，辣香爽口，百吃不厌。

腌制雪菜的场面是很热闹的。选个晴朗的日子，全家人齐上阵，搬出赋闲了一年的大菜缸，洗刷刷抹干净，然后分工协作，孩子们一把把一趟趟转运菜苗，大人撒盐、踩压。从缸底开始铺一层雪菜，撒一撮盐粒，母亲将大半个身子探进缸里，转着圈儿用双手反复压实。就这样层层叠叠、铺铺压压直到缸口冒尖，上面压一块圆溜溜的大青石，一缸雪菜就算腌制好了。

大约一周后，原本满缸的雪菜悄悄地沉了下去，汪在亮晶晶的半缸绿水里，金黄色的茎脉、墨绿色的叶片，呈现出生命蜕变后的质感，散发出刺鼻的辛辣味儿。每天早晨，母亲熬一锅玉米糝子，捞出两把雪菜，在案板上反复揉搓，挤出咸性汁液，再次淘洗控干水分，剁成碎末，盛在菜盆里，放一撮去腥的姜末，一勺提味的辣面、食盐，调上农家醋，滚油一泼，在“滋滋”的脆响声中，一股清新的香味冲天而起，溢满了农家小屋。甭说吃，闻着都叫人口舌生津。寒冷的冬日，窗外雪花飘飘，室内温暖如春。一家人围着一盆调好的雪菜，你一下我一下，撮一筷头雪菜，啜一口热腾腾的玉米糝子，只吃上三五口，个个鼻尖上冒出汗珠儿，周身暖融融的。尤其是老少嚼着雪菜，抹着糝子的啞巴声，此起彼伏，热热闹闹，好不快活。乡里老辈人都说，雪菜是漫长冬季里醒脑提神、消除疲劳的最佳菜肴。

母亲腌制的一大缸雪菜，从雪落之际能吃到来年春天。单一的雪菜，在母亲灵巧的手里，能做出百般花样的民间美食：和上豆腐蒸包子、掺进肉末包饺子、佐以地耳鸡蛋烙合子、凉拌雪菜、清炒雪里蕻、蒜爆雪菜……在漫长的冬季，在以萝卜、白菜、土豆为主菜的那些清贫岁月，雪菜以隆冬稀缺的鲜嫩绿色，点缀了农家单调的餐桌，丰盈了清寒俭朴的日子，留下了至今牵肠挂肚、挥之不去的浓情乡味……

冬月雪菜香

◎赵林祥

情寄芥疙瘩

◎辛克

初冬的早晨，门前屋后的乔木都褪去了郁郁葱葱的衣装，而绿生生的芥菜却不失威风地挺立其间，给寂寥的冬日带来渴盼已久的生机！

太阳升到后檐墙的时候，主妇们提着小板凳，胳膊下夹着一两个蛇皮袋子，开始光顾冷落了几个月的芥菜地。一簇簇芥菜被主妇们从冻得发硬的泥土里生生拔出来，即使断了根也没有关系，“顽强”的芥菜来年还会再长出来，这便是芥菜的最大优点。芥菜是辣菜，特殊的口味注定了不一般的加工过程。

主妇们挑一个暖和日子，戴上胶皮手套，把芥菜放在大筛子里，接上自来水管，强劲的水压冲洗着菜叶里积存的尘土。芥菜越洗越绿，主妇们心里越发欢喜，想想经过自己亲手操持，炕席大的地里长出来的芥菜可以让全家人在这个单调的冬天吃上开胃的小菜，手底下翻动的速度越发快起来——早一天完成芥菜的腌制，全家人就能早一天吃上可口的佐菜，想想都是让人快乐和期待的一件事。

院子里淘洗芥菜，灶火亦是忙碌一片。大铁锅里盛满了水，几截烂木头燃着快乐的火苗，急急催促着锅里的水跳起了欢快的舞蹈。水开了，淘洗过的芥菜也沥干了水分。主妇喊过来掌柜的，俩人抬着筛子进厨房，抱着一大捧芥菜叶抛进翻动的开水锅，眼看着芥菜叶在沸水中逐渐变得绵软，用筷子夹起一截，牙齿咬下去，感觉脆生生的七分熟，便要出锅了。这一锅捞出来，下一锅马上放进去，一时间整个厨房、小院都飘溢着芥菜特有的鲜香味儿。左邻右舍的主妇们寻着味儿走了进来，“她嫂子，今年准备腌多少芥



菜？要是不够，我屋后面还有一点芥菜没有拔完，你赶紧去拔！”“他嫂子，你今年下手快得很，赶明儿先给我盛一碟子，让我尝尝鲜！”……

堆成小山的芥菜自然要用大容器盛放。闲置多半年的粗瓷老瓮终于派上了用场，主妇们用开水烫洗，倒扣着沥干水分，就等着“荣耀”一刻的到来。芥菜叶子被切成了一厘米多长，菜叶里面的水分要全部沥干，然后倒进大铁盆，撒上芥末和盐搅拌均匀，再一层一层放入老瓮中。细心的主妇用拳头把瓮中的芥菜压得很瓷实，唯恐留下空隙，如果空气进去，这

样芥菜的保存时间就要大打折扣了。芥菜全部装完，上面还要压上一块石头，据说这样才能让调料充分地浸入，腌芥菜的口感会更好！

雾蒙蒙的清晨时分，当一家老小还在温暖的被窝享受甜蜜的梦乡，勤快的主妇已经早早起来，开门扫院，生火做饭。一碗金黄的玉米糝下锅，空气中开始弥漫起特有的清香。揭开老瓮上的盖子，芥末味扑面而来，芥菜褪去原有的鲜绿，黄绿色成为主调。左手端一只碟子，右手用筷子夹起腌芥菜，盛满一盘，依次放入各味调料，最后加一勺辣椒面，滚油炆过，

随着一股升起的油烟，一盘黄灿灿的腌芥菜上桌了！端起一碗玉米糝，夹起一筷头腌芥菜，芥末特有的辛辣味顺着鼻孔径直冲上额头，伴着清香的玉米糝，奇妙的味觉组合瞬间让“幸福”的泪水夺眶而出。原来简单的生活也可以拥有极致的幸福！

想起了腌芥菜，想起了油馍馍，倘若吃油馍馍的时候就着腌芥菜，那必定会是全天下无可替代的美食之一！从小到大三十几年，腌芥菜的味道已经深入骨子里，只要到了出现霜冻后的冬天，我就会想起腌芥菜，想起热气腾腾的厨房……

瓮中酸菜情

◎苟美娟

外婆不在了，老屋还在，外婆腌酸菜的瓮还在。

外婆那腌酸菜的两口瓮，硕大的肚子显得格外笨重，依次排列着。一口瓮里腌白菜，一口瓮里腌雪里蕻，一块大石头，严丝合缝地压在菜上面。北方的冬天严寒而漫长，酸菜佐饭已经成了日常，外婆变着花样地做，那两口腌酸菜陪伴外婆度过了一个漫长的冬季，外婆的六个孩子在吃酸菜的日子里逐渐长大成人，虽身体瘦弱，却个个意念坚定。

母亲的腌菜瓮就漂亮得多，比外婆的腌菜瓮能小一些，也轻巧一些，外形更圆润一些。霜降一过，母亲就要着手考虑腌酸菜的事了，对整个家庭来说，这算冬季里的一件

大事，酸菜腌得好坏直接关系到一大家入冬天的口福。

选个阳光晴好的日子，母亲一大清早便在厨房里忙活开了，烧一大锅水，把挑选好的白菜放进锅里。腌酸菜的白菜也有讲究，必须是叶形饱满，团得紧紧的，一个白菜有四五斤重。将白菜稍微焯一下，即刻捞出，放到案板上凉凉后再码好叶片，置入瓮中，撒上花椒、大料，再放一个白菜，再撒一次花椒，直到把瓮装满。

二十天后就可以开瓮了，花椒的麻味、大料的香味、恰到好处地酸味一起融入白菜当中，吃一口脆生生的，口舌生津，仿若在咀嚼人生的另一种味道。

晚饭后，父亲总要小酌几口，

母亲则细致地为父亲准备下酒菜，肥大的腌白菜去掉周围的叶片，只留白菜心，淘洗干净后切成一厘米见方的方块，再将辣椒、大葱、老姜切成细丝，加油后爆炒，放入切好的腌白菜，不一会儿，一盘色香味俱佳的下酒菜新鲜出锅。屋子窗明几净，炉火燃得正旺，父亲坐在沙发上，吃一口菜，抿一口酒，日子过得好不惬意。

搬到单元房后，我也爱上了腌酸菜，买回一口国花瓷的坛子，釉面光洁，做工精致，冬季腌几个白菜置于阳台上，有它的陪伴，总觉得心里无比踏实。

一瓮酸菜里，有祖辈走过的路，还有他们艰苦朴素的人生哲学。

