

咸菜缸里的乡愁

□范廷伟



悦读 滨州

文苑 影像 史志



下载品质滨州
畅享品质生活

鲁北晚报

07-08

2026.6.3 星期三
责编:曹玉
邮箱:sdlbwb@163.com

生长在时间里

□卜署光

成长与凋落，
时间从手心里溜走，
日出日落，
与一日三餐一同反复。

从一粒种子的破土，
到郁郁葱葱，
再到叶黄叶落。
哪怕是盛开的花朵，
多么娇艳俏丽，
也只是在时间的流逝中，
演绎了一段灿烂与平凡，
证明自己以独特的方式
来过。

情感，
同样在成长与凋落中
上演——
从无知到丰盈，
从彷徨困感到看淡世间，
冬雪夏雨，几多春秋。

儿时的欢乐，
永远留在记忆里不会
老去，
情感把它刻成了纪念碑；
一部奋斗史筑就的基座，
显得更加厚实而庄重。

一转眼间，
难道我已经老了？
是心老，还是年龄？
不愿意承认，
只是又多了一种无奈的
悲哀……

出门在外宴请宾朋，酒店总会先将几样风味小菜端上桌面。厨师将农家田园里最普通的香菜、芥菜、芹菜根、莴苣杆、萝卜缨巧手烹制，惹人垂涎，感慨万端。

日月穿梭，光阴荏苒，不知不觉已人到中年。每每睹物思情，心中便涌起万千感慨，想起家乡那口沉甸甸的咸菜缸，想起母亲亲手腌制的小咸菜，别有一番滋味在心头。

在我童年的记忆里，村里家家户户的窗台下，都摆着一口专门腌制咸菜的瓷缸，缸的大小依家中人口多少而定。那时村里几乎没有富裕人家，若非重要来客，或是婚丧嫁娶的大事，平日里难得吃上一顿青菜炒肉。秋后腌好的这一缸咸菜，便是庄户人家冬春时节的下饭主菜。

老辈人常说：“咸菜缸，咸菜缸，乱七八槽往里装。”地里长的瓜果蔬菜，几乎都能腌制成风味各异的咸菜，或辣、或酸、或咸、或硬、或软，各有滋味。记得母亲腌咸菜时，总会提前在铁锅里放入花椒、八角、桂皮等调料，加清水和粗盐熬成卤汤，让香料的气味尽数融入，再将洗净的萝卜、蔓菁、辣椒、白菜帮子等一并放入缸中，务必让所有食材都浸没在汤水之下。

想吃到这第一口鲜，要耐心等上一个多月。期间母亲会时常尝一尝咸淡：若是过咸，便新洗些萝卜埋在缸底，绝不能直接加清水，以免滋生蛆虫；若是味淡，就添些粗盐慢慢溶化，分寸拿捏得恰到好处。

平日里，大人们总会给咸菜缸扣上一口比缸口更大的铁锅，像给它戴了顶“铁帽子”，既能防止阳光直射蒸发盐水，也能避免雨水滴进缸

里。那时的咸菜，以水萝卜、胡萝卜、白菜帮子、萝卜缨子为主，天天吃难免索然无味。孩子们总爱异想天开，自作主张往缸里丢些地瓜、黄瓜、蒜薹、洋姜、茄子等。就连晚上摸回来的金蝉、白天捉来的蚂蚱等等，也会摆在咸菜缸边，一是方便翻找，二是不易腐烂。

五花八门的咸菜，各有各的鲜香，如同童年岁月里那些简单的游戏，给枯燥乏味的日子添了无数乐趣。母亲腌的生鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋，生怕被我们碰碎，会单独放在一个小些的大坛子里，轻易不让我们动。

清明时节，“数株红白桃李树、一片青黄菜麦田”，能吃到母亲给的水煮鸡蛋，便是童年最幸福的时刻；初夏时分，“林花著雨燕支湿，水荇牵风翠带长”，麦收时节劳累一天的家人，晚上能吃上几个咸鸡蛋，是最奢侈的犒劳。在那贫瘠苦涩的岁月里，一坛坛朴实的小咸菜，陪着风雨中劳作、坷垃里刨食的庄稼人，走过了一年又一年。如今上了岁数的老人们，聊起今昔生活，总会忆起那段往事，苦尽甘来的甜、酸涩难忘的乐，都藏在了一口咸菜的滋味里。

其实不只是我的母亲，乡村里的那些巧手农妇们，个个无师自通，各自藏着一身腌菜的小窍门。炎炎夏夜，她们煮一锅面条或疙瘩汤，用刚从井里提上来的水拔凉，再把腌好的胡萝卜、香椿剁成丁拌进去，一碗凉面入口，通体凉爽，满身疲惫瞬间烟消云散。

那些咸菜的吃法也多：可用香油葱丝清调，可用酱油蒜泥凉拌，可上锅蒸，可入锅炒，还能晒成干。农妇们总能用最简单的食材，把单调的日子

调剂得有滋有味。除了普通小咸菜，她们还会做豆豉咸菜、馒头酱、辣椒酱、豆腐酱、豆瓣酱。豆瓣酱放上鸡蛋和辣椒炒制，香气四溢；蒜臼里捣出的芝麻盐，开胃解馋；就连粗盐粒子，裹上面糊油炸，做成的“糊盐”“焦盐”，也成了孩子们平时爱吃的就菜。

这般土生土长的做法，每家都有独一份的味道，真应了那句“食不厌精，脍不厌细”。记得中学读书时，我们七八个同学蹲下身子围在一起吃饭，像评委一样品评各家带来的咸菜，去掉最高分、去掉最低分，到头来总是不分高下，满是纯真的欢喜。

咸菜不仅是乡野田间的家常，也曾是寒窗苦读时的精神慰藉。史书中记载，范仲淹少年时在山东长白山醴泉寺苦读诗书，留下过“划粥断齑”的传说。这则故事说的是，范仲淹为省吃俭用，每日只熬一锅小米粥，放凉后切成四块，浇上醋、就着腌蔬菜根茎充饥。即便清苦至此，他却吃出了别样的情怀。他曾将蔬菜用大缸腌制得碧绿鲜美、脆嫩爽口，并且留下了佳句“陶家瓮内，腌成碧绿青黄；措大口嚼，嚼出宫商角徵”。这一缸腌菜，腌进的是碧绿青黄的时光，嚼出的却是宫商角徵的气韵。这与故乡咸菜缸里沉淀的踏实与坚韧，竟是殊途同归。

如今街头巷尾、商超集市，都有专门的咸菜柜台，酱菜厂家推出的品种名目繁多，令人眼花缭乱，甚至个别品种价格高过肉食，精美的包装，不菲的定价，吸引着无数食客。吃惯了鸡鸭鱼肉的人，被美酒佳肴耗伤了胃口的人，还有注重健康的“三高”人群，都不约而同地怀念起苦难岁月

里的那口小咸菜。

我有个初中时期的男同学，有一手做美味小咸菜的独门绝技。他做的豆瓣酱、豆豉咸菜，广受同学、同事们的欢迎。在大都市工作的几个同学，经常打电话向他讨要这些特色乡村美食，这是他们思亲念故、记忆乡愁的载体。每每参加同学聚会，这位同学都会带上几种自制的咸菜，因而成为了酒桌上“最受期待的同学”。

无论是百年老字号的济宁玉堂酱菜、惠民武定府酱菜，还是各式家庭自创爽口小菜，吃起来总少了早年的那份醇香。就像朱元璋当了皇帝后，再也吃不出当年讨饭时“珍珠翡翠白玉汤”的滋味一样，时光流转，物换星移，时变了的是环境与条件，不变的是那口咸菜承载的、从未褪色的乡愁。

值得庆幸的是，家乡的父老乡亲依旧保持着本心，不刻意追逐浮华，默默守着平淡无奇的日子，也守着那一缸缸熟悉的老味道、一段段难忘的旧时光，平淡却温暖，长久又心安。

怀念家乡的小咸菜，便是怀念一去不返的童年，怀念渐已远去的家乡亲人。在我心底，车水马龙、霓虹闪烁的城市，终究只是暂时的栖身之所；真正的故乡，是藏着整个童年的地方：是炊烟袅袅的水墨黄昏，是灰白天空下的古槐，是远处青黛般的山，是石板桥，是柴扉轻响、深巷犬吠。

宴席上精致的小菜，梦里依稀的咸菜香，如绵长的民谣，如泛黄的黑白照片，轻轻触碰着我们被岁月打磨的心房，把我们带回那口咸菜缸、那个小村庄，那段再也回不去的旧时光里。

桑葚成熟的季节

□郭忠敏

满枝头的时候，也是小伙伴们最欢乐的时刻。红紫相间的果实甚是喜人，陪伴我度过了一个又一个美好的夏天。那定格在挂满桑葚枝头上的童年，洋溢着天真如夏花般的微笑，清晰如昨。那个嘴巴染成紫色，牙齿也变成紫色的小男孩，心里最清楚：心底最甜的果香，便是那时候飘出来的桑葚味。

如今，那个遥远而又熟悉的院子消失了，那棵巨大的桑

葚树消失了。多想在某个小满前后的下午，再回到姥姥家的院子，仰着头看着桑树，耳畔是姥姥温软的叮嘱，安安静静静地，感到熟悉、感到亲切。

日染麦黄桑葚黑，雨润蚕肥桑叶稀。农家四月人倍忙，夜夜灯明闻晓鸡。樱桃红了、草莓熟了，应接不暇。水果摊上红紫红紫的桑葚早就有卖，因为口感不好，很少去买。桑葚，有了不一样的味道。

酸甜酸甜的浓汁在味蕾

上滑过，诱惑着思绪，不由自主地激活了童年摘桑葚的记忆。

