执行主编:刘琳佳 责任编辑:王冰莹 电话:(0451)84612165 E-mail:lnrbwangbingying@163.com



腌菜 一辈辈人的生活念想

腌菜,老辈人藏在院子里的人间烟火。几场秋雨落过,秋菜如约铺满菜市场。带着湿泥的白萝卜、翠白相间的大白菜成堆摆放,鲜气扑面而来。家家户户成筐往家搬,准备腌起一坛坛秋菜。这不是简单的储存吃食,是代代相传的老习惯。择菜、洗净、码菜、撒盐,工序从容。一坛坛腌菜静静待在墙角,把秋日的鲜,慢慢酿成冬日里绵长的滋味,藏着朴素安稳,也藏着一辈辈人温厚的生活念想。

一坛酱香寄家常

在外生活多年,尝过无数饭店的酱料佐菜,口味精致多样,却总觉得少了一点踏实的烟火气。无论山珍海味如何鲜美,最惦念的,始终是老家母亲亲手腌制的酱菜。那一口醇厚绵长的咸香,藏着故土的烟火,藏着家人的温情,是任何美味都替代不了的家常滋味。

每次秋季回老家,总能看见母亲忙碌在小院里。她挑选最新鲜的时令蔬菜,青椒鲜红、萝卜白嫩、豆角脆嫩,清一色都是自家菜园栽种,不打农药,自然生长。洗净之后摊在竹匾上,放在通风处阴干水分,半点生水不留,这是酱菜脆爽不坏的关键。

腌制的配料都是家常食材,没有名贵调料,却搭配得恰到好处。晒干的蔬菜,拌上粗盐、蒜末、姜丝,再撒上少许白芝麻和自制香油,简单几样食材,无需过多点缀。母亲从不凭感觉敷衍,每一次放盐、每一次调味,都拿捏得精准有度。她说腌菜和做人一样,不能过重、不能欠缺,分寸得当,才能留存最本真的味道。

拌匀食材后,就一层层压实进干净的陶坛里。封口后静置阴凉处,静待时光发酵。十余天的沉淀,食材慢慢褪去生涩,各种香味相互交融,蔬菜的清鲜、芝麻的醇香、姜丝的微辛,慢慢糅合出独有的醇厚风味。

每次开坛,都是一场温柔的惊喜。掀开坛口的密封薄膜,一股浓郁清爽的香气扑面而来,不刺鼻、不油腻,温润绵长。坛里的菜色鲜亮通透,翠绿的豆角、嫣红的辣椒、白净的萝卜,层层错落,看着就让人心生欢喜。夹起一点尝一口,脆嫩爽口,咸香入味,回甘悠长,配白粥、就馒头、拌面条,都是绝佳的滋味。

之前和同事闲聊,随口说起老家的手工酱菜,清爽解腻、无添加,大家尝过我带去的少许,纷纷夸赞,都想学着做。我只是随口一提,转头便忘了,不承想放在了母亲心上。

前几日通电话,母亲特意跟我说,她手写了一份腌菜步骤。怕我记不住,怕教给别人说得含糊,她特意一边操作一边记录,称量用料、细化步骤,反复核对修改。年纪大了眼神不好,一笔一画写得工整清晰,连晾晒时长、腌制温度、密封技巧,都标注得明明白白。电话里她语气平实:“简单的东西,怕你们年轻人摸不准分寸,写细点,照着做就不会出错。”

挂断电话,心里温热又酸涩。一把年纪的母亲,本可以清闲度日,却因为我的一句闲话,一遍遍反复琢磨、认真记录。她从不会说深情的话语,所有的疼爱,都藏在这些细碎的小事里。

如今独居异乡,三餐简单平淡。忙碌疲惫的日子里,只要打开一罐母亲做的酱菜,浓郁的家常香气瞬间漫开。一入口,味蕾被温柔治愈,所有的奔波劳碌、琐碎疲惫,都在这熟悉的味道里慢慢消散。

一坛家常酱菜,承载着最绵长的亲情。它是故土的味道,是母亲的心意,是漂泊路上最温暖的慰藉。岁岁年年,酱香依旧,家常未改,无论身在何方,这一口温热烟火,始终稳稳安放着我的心安与归途。

[云南·玉溪] **王瑶**

入秋腌萝卜 攒出烟火气

十月一到,菜市场的白萝卜就多了。每年这个时候,我会腌制一坛咸菜。

买回来的萝卜,我会一根根仔细清洗,表皮的泥土冲干净,缝隙里的细沙也认认真真地抠掉。不用削皮,清水冲透,放在案板上沥干水汽。水分晾不干,腌出来的菜容易发酸,这是老辈人传下来的经验,简单,却实在。

把处理好的萝卜切成长条状,大小随意,不用整齐划一,家常吃食,只求妥当。切好后,取出家里备用的粗陶坛子。

腌菜的步骤很简单,一层萝卜,一层粗盐,有条不紊地码进坛子里。码一层,手就伸进去揉一遍。盐粒粗糙,蹭在指腹上微微发麻,反复揉搓,让盐贴住每一根萝卜,慢慢浸透进去。全部码实之后,压上一块青石头。坛口盖一层纱布,防尘透气,不闷不捂。随后把坛子放到室内阴凉的墙角,不再管它,静静放置。过个两三天,坛壁边缘会渗出细细的咸水,一点点顺着坛身往下流。空气里透出淡淡的咸味,不冲鼻,很干净。家里的烟火气,就是这样一点点攒出来的。

小时候家境普通,秋冬季节新鲜蔬菜少,家家户户都会腌菜,存起来慢慢吃。一日三餐,白粥、馒头,配上一碟咸菜,就是踏实的一顿饭。那时候不觉得珍贵,只当是平常。长大之后离家生活,吃过各式各样的饭菜,才懂得,最贴合胃口的,还是年少时熟悉的家常味道。

腌菜节奏很慢。洗、切、揉、压等,每一步都不能着急。食材味道的变化要靠时间去沉淀,并不是人力所能代替的。

[甘肃·天水] **王岁芳**

深秋腌制梅豆香

深秋回农村老家,墙头的梅豆开得热闹,紫的、乳白的小花缀满藤蔓,淡淡的清香随风漫开,成了小院独有的景致。花谢之后,长长的梅豆便一串串挂起来,两头尖尖,一茬接着一茬,总是吃不完。

为了不浪费,乡亲们有腌梅豆的老法子。挑完好无损的嫩梅豆,洗净控干水分,放进腌菜缸,兑入清水,撒上足量食盐搅匀。盐要放足,才能防止发酸变质,封好静置,随吃随捞。吃之前用清水泡一会儿减淡咸味,淋上生抽、香油,滴少许醋拌匀,配馒头、就稀饭格外下饭;炖菜时丢上几枚,还能添一份鲜醇。

嫩梅豆也能现拌现吃。择洗干净,横切成细丝,加盐、葱丝、蒜末,再调入生抽、香醋、香油和鸡精,入口清甜脆爽。

梅豆热炒更是家常美味。起锅烧油,下八角、豆瓣酱或是黄豆酱爆香,放入梅豆,加葱花、生抽大火焖炖,熟透后点醋、放鸡精,鲜香入味,老少皆宜。梅豆炒肉同样出彩,肉香裹着豆香,滋味厚实。

[河南·郑州] **李朝云**

外婆的腌菜坛

霜一降,萝卜白菜便上市了,外婆一年腌菜,就等着霜降这十来天。菜都是自家地里种的,刚拔的萝卜裹着湿土,白白胖胖堆在三轮车上,外婆一进院门,便说别的事先放一放,先收拾秋菜。

洗菜用井里的凉水,冰得咬手,老人家总说这水腌菜最好。等菜晾到半蔫,就到了最关键的揉盐工序。粗瓷盆里一层菜一层盐,她伸手反复揉搓,盐粒硌得手背青筋凸起。揉好的菜层层码进陶坛,压得紧实,再压上一块代代相传、边角磨圆的青石,取黄泥封严坛沿,扣上木盖,挪到背阴墙角。之后外婆常会过去瞧瞧,泥缝开裂就及时补上,说坛子和人一样,捂严实才存得住滋味。

落雪开坛,黄泥敲碎,酸香先扑面而来。酸菜炒粉条,配一碗棒子面粥,是冬日里最家常的暖饭。 [山东·高唐] **孙志昌**