



母亲的味道,在我看来更多就是咸菜的味道,这是一代代重庆母亲的传承……

灶台有汤,桌上有咸菜 这是重庆人久远的记忆

□张卫



我们这一代人的母亲,大多去了天国。母亲的味道,在我看来,更多就是咸菜的味道。这是一代代重庆母亲的传承,到今天,断了。夜空下,窗前有灯,灶台有汤,桌上有咸菜。这是久远的记忆。总有一些东西,要用消失才能证明它的珍贵……



炊事员,正应了坊间一句传言:灾荒年辰,炊事员饿死了都有三百斤!

在那少肉的时代,偶然的牙祭和吸足油的咸菜,让多少人记住了故乡和童年?

1 “老板,来碟咸菜噻”

年正近,灯火阑珊处,平民欢聚的伙食,一台接一台。火锅的价格超过了江湖菜,但很多店堂仍然客满,有的还得坐等翻台。吃下的是口感,喝下的是情感,虽然都知道明天又将各奔东西,但今夜,不醉不散。这就是重庆。

喝到最后,半酣中,微醉时,如果你还想刨一小口米饭或拈一小夹面条,总能听到这样一句熟悉的乡音:“老板,来碟咸菜噻。”满桌都是红的绿的,随便拈一筷子都能下饭,哪还需要咸菜?却偏偏要。若细瞅,但凡吃到最后喊上咸菜的人,多是50后、60后或70后。至于80后们,他们的味蕾认同咸菜的已不多。而咸菜,则是上几代重庆人情感深处的记忆。

冬至后,我开始做咸菜。

现在还有什么东西买不到,为啥要自己做咸菜?只因世间有些事,并非仅为满足口腹之欲,沉浸其中,你会找到少年时的感觉。那是一个啥子都想试、也敢试的年龄。按重庆话说:小崽儿太迂翻(顽皮)了,天花板上都能留下脚板印!

母亲为收我的脚板印,逼着我学做咸菜。要做,就得先去买。

那是计划经济年代。冬天,嘉陵江畔的大溪沟码头,泊满了从上游下来的木船。河滩上,蔬菜堆成小山。按母亲的要求,只买白萝卜和青菜头。菜堆边立着黄脸大汉,大声吆喝着,见我小崽儿来买,也不秤,直接手脚刨萝卜,三下五除二就装满一背篋。收钱则看他的心情了,有时喊三角,有时喊五角,没个准。

即便如此,也算便宜。白萝卜和青菜头,折算下来才1分钱1斤,装满一背篋,至少有30斤。那时小面二两8分,烧饼3分1个、新鲜猪肉0.77元1斤、大米0.142元1斤。能花3角钱弄一背篋蔬菜,也算生活给穷人的馈赠。

2 去嘉陵江边背青菜头

背菜回家是个力气活儿。

我也不知道背篋里的菜有多重,反正越背越重。从大溪沟河边打起坡,经过人和街小学、大溪沟电厂、水厂,

钻进通往龙家湾的小巷子。龙家湾的崽儿们特别野道,按今天的话说就是迂翻。还好,他们对我等背菜的小崽儿基本高抬贵手,最多拿走一个萝卜或青菜头。

过龙家湾,上坡,抵天主堂,歇气。右手岩坎下是嘉陵江,江上木船如梭,船工们大声喊着号子,听着怪怪的,未曾想数十年后它竟成了非遗文化。

歇过气,从今天的曾家岩书院,过周公馆、戴公馆,抵达市团委。下石梯坎,抵红砖二宿舍。到家。

第一次背菜,搁下背篋后,肩膀已被篋条勒破。但多背几次,肩膀就皮实了,及至后来云南支边,生猛时,也能挑起二百斤走三五里。

菜背回家,任务才起蒂蒂。

切菜也是个苦活儿。每个萝卜或青菜头,必须先切片,再上一刀、下一刀,切成条状,但不能切断,有点像切腰花,但更粗犷些,方便晾晒。

冬天的重庆几乎无太阳,只能靠风把它吹干。那时我婆婆还健在。母亲上班不在家时,她就教我切。一背篋菜几十斤,切得手都打起泡了,还切不完,就像走在隧道里,看不到光。

牵上麻绳,将切好的菜挂上去。麻绳就沉甸甸地往下坠。终于,当窗台上和走廊挂满成果后,到处飘荡着浓浓菜香。剩下的,就交给时间和风了。

风,一天天吹过。萝卜条和青菜条在风中一天天蔫缩。我眼看它们脱水、起皱、丑陋,却不知咸菜的香,已浓缩在那不起眼的巾巾吊吊中。

很多年后做记者,去涪陵采访,见冬天的乌江边,无论田间地头还是屋檐下,都挂满了青菜头。问农人,才知它们也要靠乌江河谷的风吹到一定程度,才能入厂做榨菜。

渝东南的风,吹了几百年,吹出了川人咸菜和榨菜的世界。今天的榨菜,还在改变世界。咸菜,却渐次退出舞台。

这不是宿命,是味蕾的选择。

3 跟着母亲学做咸菜

在我跟着母亲学做咸菜时,偌大重庆城,无论曾家岩、上清寺、沙坪坝、观音桥,抑或解放碑脚下的依人巷、江家巷和小米市,只要人烟稠密的居住区,都能看到无论窗台上、走廊里及有限的地坝边,都有人晾咸菜。路过,能闻到干焦焦的菜香。

那时肉少,凭票,每月每人1斤,因此很少见到谁家冬天做香肠、腊肉。但

咸菜,却是很多人家要做的。今天的年轻人见老辈喜食咸菜,以为是口味重,其实远不是那么回事。从“湖广填四川”到计划经济的年代,几百年间,蔬菜只能种那么几季,一旦过了季(因当时科技还没进步到能种反季菜),你总不能天天用豆瓣下饭嘛。咸菜(包括泡菜),便充当了下饭菜。

再则,我少时周边没啥富人,大人们都拿死工资,很多家庭到月底钱就扯不拢了,得找人借个三块五块,关晌后赶紧还。以致,菜市场即使有新鲜蔬菜也买不起,或买得少,咸菜就成了下饭的重要角色。

穷,也创造了母亲们对蔬菜的有限开发。

譬如“狗钻洞”。重庆苦夏,时长,一般家庭多以吃水藤菜为主:中午把叶子炒来吃了,梗子得留着。晚上把梗子切小段,将黄豆炒后用开水激一下,放上糊辣壳与梗子合炒,黄豆多钻入梗子里,下稀饭正好。如果再从泡菜坛里抓一把泡豇豆,或从倒扑坛里抓点冬天做的萝卜旋(干)或青菜头,拌点油辣子,那就是顶好了。

当然,如果还能敲上两只皮蛋,用炭火烤青椒拌了,便有了在天堂用餐的感觉——还想吃皮蛋?做梦吧!

咸菜,伴随多少重庆人走过了春夏,我不知。我只知我们那一代少男少女,从童年、少年到青年,很多人的每顿、每天或每周,至少要吃一筷子咸菜,它给味蕾刻下了记忆,恒久而绵长,再难抹去。

及至作为新三届的我,由重庆六中启程,到云南边疆讨生活,野火孤灯、万籁俱寂时,想的就是母亲的饭菜。回锅肉、蒸烧白不敢多想,免得清口水长流,就想想萝卜旋(干)吧。

记得母亲做回锅肉时,肉爆出油后,即呈灯盏花状,用锅铲把肉抵去一边,让油亮出来,搁豆瓣、甜酱,放入青海椒和萝卜旋再炒。待萝卜旋浸透油后,才将肉回锅继续炒,最后搁蒜苗。蒜苗切斜刀,入味。

起锅前,喉咙管便伸出了爪爪。先吃肉,时人称拈闪闪。闪不到几下,肉尽,再将蒜苗和萝卜旋混合着拈,入口,味不输肉,盖因油已浸透,萝卜旋的脆爽和蒜苗的清香,让米饭遭殃。

蒸烧白,则须用萝卜缨子晒干的盐菜打底。当烧白蒸得烂糯后,碗底的盐菜也浸饱了油。特别在秋风起时,熬过一个苦夏的人们,大多黄皮寡瘦,亟待有点油水补充,于是各家的母亲们各显神通,把手里仅有的那点肉,做出了至今仍入梦境的香甜。

那时,绝不担心“三高”,街上也很难见到胖子,偶尔有胖子,也绝不是小兵张嘎中的翻译官,而可能是

4 值得铭记的母亲味道

当麻绳上的菜已风干,母亲就教我做咸菜。多是在夜晚,她下班后。

先用滚水洗,至少洗三道。洗的过程,一是去污,二是“发”。有些吹得太干缩的菜条,经滚水发后,回弹,入口才弹牙。最重要的工序是放料:盐,2角1斤;花椒,3角1两;白酒要票,常去买农民的“八搭二”(八角钱搭2斤粮票,可换1斤酒)。

母亲让我依次将盐、花椒、白酒搁入大洗脸盆中的咸菜里,再用手使劲和。和,就是将盐料均匀码入菜中。和之前,叮嘱手要打肥皂洗净,“不然菜会生霉发酸”。当花椒和白酒刺激出咸菜生涩的香味时,母亲说可以装坛了。坛即倒扑坛,肚大口小,将咸菜一层层码入,压紧,口子用树叶封,加衬竹篋条,再把坛子倒过来,垫上接水盘。

接水盘续水后,咸菜与空气隔绝了。

时光侵咬,发酵后,黑暗中密封的咸菜有怎样的变化?不知,只知若干时日开封时,满屋奇香,至今尚未消散……这是那一代母亲们给子女留下的味觉遗产。

在重庆,有很多人是吃着母亲的咸菜长大的。

记忆浸入骨髓,哪怕走遍千山万水,哪怕我曾去云南边疆8年,仍好那一口。

今天,那一口基本找不到了。农人有时还做,但多做了咬不动的老梭边。

榨菜仍是有的。曾买来榨菜切片熬豆芽排骨汤,那个咸呀,好像盐船打翻了;也买过鱼泉和乌江榨菜,小包装,不咸,但味精重,微甜、微辣,适合年轻的996们加班加点。

它虽是咸菜,却不是我想要的味道。

只能自己做。既自食,也分享。朋友们都说好,说能从中找到童年。呵呵,我知道这是客气。

味觉,随时代变迁。因穷,因肉菜短缺而兴旺的咸菜,正在退出舞台。曾经精于制作的母亲们多已远行,曾经好这一口的少年男女也正老去,年青一代,有更适合于他们佐餐的菜肴。乃幸福,乃遗憾。

我仍顽固地坚守着。

某春,去合江福宝。古镇人烟稀少。沿梯坎拾级,尽头一破院,门前晒着几竹竿刚洗净的干咸菜,香气在阳光下弥散,让我久违。想买,喊了几嗓子,无人应。石梯下的老屋里,传来《信天游》:

我低头,向山沟
追逐流逝的童年
风沙茫茫满山谷
不见我的童年……

抬眼看天,白云悠悠。时间就像野驴,早已跑过童年。母亲们在天上还看着我们吗?刹那间,我竟有些不由自主,一行热泪,淌过老脸……

夜灯,一如既往地闪烁。宝马香车,灯红酒绿,热气腾腾,迎面撞脸。

万千滋味中,母亲们的味道正消散于夜空,但情感,我们会铭记,直到永远……

(作者系资深媒体人)

