【底层行走】

缸

□张刚

今年真难得，下了一场大暴雪，老城济南铺上了雪棉被，整个城市都充满了无限乐趣。下了雪，空气中仿佛也充满了浓浓的年味儿。大雪季节，正是腌大白菜的好时节，于是便到南部山区的好朋友世海家里去拿一个坛子，寻思着腌点儿大白菜。

这些年一直有自己腌点儿大白菜的想法，但家里没有小缸，去市场上寻找，没有合适的，只好作罢。去年又从好朋友那儿打探——南部山区的农民，名叫世海，他家里应该有，或者让他看看村子里有无农民扔掉的，帮捡一个也行。去年一来忙，二来还没有完全放开，就一直没去拿，今年有朋友又送来了四五颗大白菜，怕吃不完放坏了，又动了腌大白菜的念头，当即趁兴前去。

认识节世海是在二十多年前。当时他在千佛山公园门口摆地摊卖旅游纪念品，我则是一个外地来济的实习生，骑自行车满大街找新闻。偶然的采访相识，一来二去就熟悉了。在2019年之前，每年春节前便去他家里串门，和家里老人拉拉呱。

腌大白菜，用瓷缸最好，尤其是农村常见的那种敞口儿的，结实而厚重。去年在微信上问世海家里有没有?他说家里有几个，并立刻拍了照片从微信上发过来。好家伙，竟然是半人高的大缸!太大了，太大了。后来他又发过几个小缸的照片来，让我挑选。

农民家里都有各种各样的大缸小罐。大缸存水或装面，中不溜的腌咸菜，小坛子、小罐子存鸡蛋装油。这些大大小小的缸缸坛坛罐罐摆放在家里，从院子里摆到厨房，又从厨房地上摆到灶台上，处处可见，像一个个聚宝盆。一进农家院子，要是有几个大缸摆放在那里，让人看着心里就踏实，就让人感觉这是一个踏踏实实过日子的人家。尤其是有的已经传了好几代人，也养活了好几代人，它们身上的光泽也慢慢地从鲜亮到厚实。年代久了，仿佛都有了香火传承的气质。

这些年随着城郊周边农民拆迁，缸缸罐罐也越来越少见了，慢慢地要退出老百姓日常生活了。于是腌咸菜的人也越来越少了，大多数市民都在市场上买成品，那腌制过程中动手的快乐体验，和对腌成一缸好菜的期待也就逐渐消失了。市场上的菜篮子供应一天比一天丰富，家门口大大小小的超市采购更方便了，大家的生活水平提高了，按理说日子一天比一天甜了，却又感觉平淡了、乏味了——的确，现在连糖精也吃不出甜味儿了。

世海现在也不跑远路打工了，在市区找了一个保安的工作，干一天休一天，能够回来伺候老人。老人今年80岁了，听说我们第二天要来，也高兴得很，早早起来等着。天虽然冷了，但屋里并没有生炉子，老人的一间卧室里还吊了顶，用着电褥子，还有一个小型的电暖器，并不冷。老人家身体还不错，前几年做了几次胃病手术，但经过将养，这几年身子骨倒是一天天地好起来了，脸色也红润了，仍然黑发浓密，身板儿也比以前直了。老人笑着说，主要是两个儿媳很孝顺。

世海已准备了一口中不溜儿的缸，从屋里搬出来，说这个行吗?一看，好家伙，近一米高了，都可以当水缸存水了，还是大啊!还能有小一点的不?

于是世海又领我去另一间老屋里，地上放着两个敞口的，三四十厘米高，能腌七八颗大白菜。不大不小，正好合适!世海搬出一个空的，说这是家里原先装鸡蛋用的，现在不用了，可以拿走。这倒想起来了，二十年前，因为采访的缘故，第一次到世海家里。那时他刚结婚，老人还年轻，身体也好，他们一家人热情地留我吃饭。他们自己熬的黏粥，烙的菜饼，又格外炒了一盘鸡蛋招待客人——把家里仅有的几个鸡蛋全炒了，让人不忍下筷。

世海说这个装鸡蛋的小缸腌咸菜太小了，腌不了几颗吧，要不把这个中不溜的缸也一块儿拿上?看我不要，就又去装了两个自家种的南瓜和几个地瓜，装了一方便兜，又装了一塑料袋腌咸菜用的花椒。

老人说，这个装鸡蛋的小缸，也用了几十年了。这在一个农民家里也算是个老物件了。由于长时间没使用，落了厚厚的灰土，拿到院子里清洗后，模样还很“俊俏”。其实中国人对缸啊坛子啊这些物件有很深的感情。有一年迎创文明城检查，一户居民放在楼道里的一口大缸被居委会工作人员当垃圾清理，叫的施工队的人，三下五除二就给砸了，拉城郊倒掉了，缸的主人为此一遍遍地打12345市长热线反映，又打报社热线投诉：“告诉我们倒哪里去了?我们自己把打碎的破片儿拾回来再粘起来。”老头儿因此气得住了院。

考虑到这种对老物件的情感，我说这个缸用完了再还回来。老人笑着说，拿去用吧拿去用吧，别还了，农村有的是。话这样说，还真得还回去。

北方人有自己腌咸菜的习惯，世海自己家腌的山东人最常见的萝卜条，齁咸齁咸的。西北人腌大白菜与山东人稍有不同，但也比较简单粗砺。把大白菜切成两半，稍微一过开水，再捞出来沥干水分，等放凉了，把它们整整齐齐地码在缸中。再烧一锅水，放入花椒、盐、大料等，熬成汤汁，放凉了倒进菜缸中。上面压一块儿石头，将蔬菜压在汤汁下，放置在阴凉处，腌七八天就可以吃了——写此文时，大白菜已腌好了，压在最底层的已经可以吃了。

世海家在南部山区，出家门口，眼前就是济南人所熟知的锦绣川水库。一眼望去，湖面如镜，冬日下一片蔚蓝，远山皑皑白雪掩映，把济南人的城市大水缸装扮得分外壮美。

【舌尖记忆】

鱼汤面

□田秀明

作家迟子建在《故乡的吃食》里说，“北方人好吃，但吃得不像南方人那么精致和讲究。”江南的面条，纤纤细细的，如素面朝天的江南女子，轻移碎步，慢摇细腰，款款地走在水灵灵的江南，一笑一颦，让人赏心悦目。

我一直生活在里下河水乡的一个小镇上。镇子虽小，却古，古得仿佛回到了从前，回到了从前的慢时光里。小桥流水，麻石铺街，老井当院，精致着，古朴着。小镇不在江南，但胜却江南。水乡人家离不开水，一湾湾碧水养育了小镇，养育了小镇上的人。小镇上的吃食也是这样，当纤细的面条遇上了鲜美的鱼汤，对于小镇上的每一个人来说，那是刻在骨子里的味道。

老话说，“唱戏靠腔，下面靠汤。”一碗鱼汤面，鱼汤是不折不扣的面的灵魂。小镇上的鱼汤面，鱼汤是用鳝鱼骨、小鲫鱼和猪大骨熬制的。鳝鱼骨热油爆炒，加水、小鲫鱼和猪大骨，水沸后，再文火慢熬。一大锅鱼汤，经过数小时的熬制，鱼汤翻滚着，鱼肉已经完全融化在鱼汤里，汤汁雪白如乳，浓而不油，鲜而不腥。

小镇的早晨是从一碗鱼汤面开始的。天色微微亮，大街小巷里的那些面馆，早已是灯火通明。陆续有人三三两两地走进来，有的是刚下了夜班的，或是赶早要出差的，来上一碗热乎乎的鱼汤面，面条筋道，汤汁醇厚，呼噜呼噜地吃下去，直吃得浑身暖暖的，额头上沁出微微的汗珠，然后匆匆而去。

小镇上的面馆生意盈门，送走一批，又迎来了一批。上班的，上学的，图的就是那一口念念不舍的鱼汤面。最晚来面馆的，都是些退了休闲在家里的老人。一个人，或者约上三两老友，慢悠悠地走进面馆。一碟干丝一壶茶，也有喝早酒的，喝着聊着，最后少不了要来上一碗鱼汤面。嘬一口面条，品一口鱼汤，满意地点点头，嘴里不住地夸赞，“这鱼汤面，地道!”

陆文夫的《美食家》里有个叫朱自冶的，睡懒觉好像与之无缘，他的肠胃到时便会蠕动，准确得跟闹钟差不多。眼睛一睁，他的头脑里便跳出一个念头，“快到朱鸿兴去吃头汤面!”在小镇，无需急着去赶头汤面，不管哪一家面馆，汤一直会是原汤，没有哪家为了多卖几碗面，往汤里掺上一勺水而砸了自家的招牌。

汪曾祺先生说过，“四方食事，不过一碗人间烟火。”小镇的烟火气，浓缩在一碗鱼汤面里，温暖了时光，也温暖了小镇上的人。

【书声琅琅】

书香伴我行

□李浩诚

在漫长的人生路上，你会选择什么相伴呢?我会选择“书香”。

在一生中，不可能一切都一帆风顺。在我碰到愁怨时，我会翻开一本书，沉浸在书中，读书使我忘掉愁怨；当我开心时，我会打开一本书，知道未雨绸缪这一道理；当我失利时，我也会打开一本书，领悟“只要每天进步一点点，就能离成功近一点点!”

书也可以让我们“穿越”到不同的时代与城市。读书就等于在旅行，而你就是这个主人公，去探索，去解密，去了解故事背景和时代特点。

读万卷书，行万里路。我喜欢在书籍中、文字里感受这个世界，也喜欢在生活中体验文字的魅力。正如当我旅行时，我会习惯带上一本与旅行相关的书。这样边旅行边读书，不仅能让我们读更多的书，还能因为现实与书中知识的碰撞，让我们印象更加深刻。

书香伴我行。漫漫人生路，有好书相伴，充实而幸福!

编辑：向平 美编：杨晓健