



□牟民

农村冬日取暖，在没空调和土暖时，数九寒天，只能把炕烧热，围着被子，手里做些零碎活儿，诸如扒苞米粒、扒花生，女人做针线。男人寂寞了，会跑到饲养院、油坊等地方聚堆去聊天，暖阳天儿蹲在墙角晒太阳，或者拿起工具去拾草。劳动是最好的取暖。

烧炕，把炕烧得滚烫，需要提前备下烧柴。那时候，除了分一些桔秧草，秋天忙完了，村里会放几天假，集中时间拾草。俗话说，门前没有三大堆（泥堆、粪堆、草堆），过好日子尽是吹。为多攒烧草，父亲会在暖活晴朗的冬日，去十里外的北山拾草。星期天，吃了早饭，我会跟着父亲去。父亲推小车在前，我背两个菜饼子在后，一路上白花花的霜被霞光映照，雾腾腾的气在身边缭绕，吸着冰冷，呼出热气，走不多远，眉毛上便挂了霜花。等走到北山，寻草厚的坡地，放下车子，赶快动手。虽说山里草多，也无非是落地的刺槐叶子。父亲告诉我，拾草要耐烦，要想多，慢慢磨，要想少，满山跑。他两手薅着没有枯死的毛草，拿出镰刀，将沟坡上站立的草割倒，再用竹筢子贴地慢慢划拉，一赶一大堆干草，经父亲划拉过的地方，露出地皮，不见草屑。父亲只用右手薅草，手指恰如五根铁棍，草遇便倒。偶尔碰上刺槐山枣荆棘，父亲并不停下，在粗硬的手指面前，刀刃不进，区区荆棘又能奈何？父亲战争中伤残的左手，勾着，只起拢草的作用。父亲上身穿秋衣，不一会儿，汗水在背上渗出。寒冷的冬天，有了出汗的活儿，冷便无影无踪。“纵使霜侵眉鬓冷，心头自有暖春芽。”我学父亲的样子划拉草，手下的草果然多了。

太阳不知不觉得到了头顶，山里暖和了，鼻孔里全是草木的香味儿，先前，眼里没多少草的山坡，此刻，弥望的是厚厚的草。学父亲脱掉棉衣，手脚不停，浑身也开始渗出父亲一样的汗水，哪儿还有冷的感觉？父亲看看眼前一堆堆草木，让我装进网包里，集中到小车旁，到中午，便有了小山似的一大堆。看着这满满的草，周围有了火热的氛围，真的，劳动是最好的取暖。

父亲看看太阳对我说，这白天不抗混，日头一歪就黑了，咱快吃饭，拾满车。此刻，我感觉饿了，从包袱里拿出菜饼子，我摸摸，还有些温和。咬一口，酥脆酥脆的，没有冰冷的凉。父亲咬一口说，哟，还热乎着哩！带着日头的味道。吃过菜饼子，父亲领我到沟底的石壁处，寻得一处泉眼。趴下身子，嘴对一汪清泉，咕噜咕嘟喝，把嘴里的咸味儿压下去。那泉水竟也温吞吞的，不凉牙。有了甘甜的泉水，肚子里的饼子熨帖了，饱鼓鼓的感觉，忘却了一上午的疲累。

回到小车边，父亲披袄抽烟，我躺在草坡上，任阳光抚摸，不知不觉有些迷糊。我跑进厚厚的草垛里，扒拉个洞，怀里抱着暖暖的阳光，做起了梦。耳边忽然听到竹筢子的哗啦声，我爬起来，父亲已经在干活了。

过午的太阳忽然就小了，光线绵软软的，冷空气开始活跃。我赶紧寻草多的地方，追赶上父亲。干着干着，太阳不知不觉就到了西边，再一瞅，它咕咚一声掉进西山里了。父亲忙着装车，把两堆草刷成一个个草铺，再用绳子捆成大捆，绑到小推车上。

等我们下山，夜色正浓。记得有一年寒冬

腊月，家里没草，赶上个小阳天，去北山拾草，回去时天色已晚，为抄近路，父亲推草直接上了水库冰面，冰嘎吱嘎吱响。我紧张地满头出汗，父亲说，没事，抬起脚，跟紧我，三九四九冰上走，我走过几次了。等到水库边，我嘘一口气，大踏步跟上推车的父亲。

彼时，村里有油坊豆腐坊，那儿烧火多，人多。进去满屋烟雾缭绕，热烘烘的。油坊最热闹，驴拉着碾，不紧不慢地粉着花生米。油槽里压着花生饼，发出浓浓的香。炕上挤满了打扑克、下棋的人，四面围拢了看热闹的。

一天打三槽油，要不断在锅里炒花生焙。村里果园剪下的树枝，全都供给油坊。几乎锅底不断火，火旺，屋里慢慢积攒下热气，加之许多人的热量，油坊里暖意融融。有人上身只穿单褂，甚至光着膀子压木杠子。

我们孩子寻不到应该坐哪儿，只有在大人腿缝里串游。偶尔跑到碾那儿，趁着驴转圈儿空隙，抓一把花生面，跑出去放嘴里，慢慢嚼。外面灌进袄领的北风，仿佛也带着油香，感觉不到半点冷意。

一槽油好了，把花生饼从铁箍上卸下。一个个花生饼热乎乎的，饼四周时常被挤压高出一圈儿，可以用刀刮平，以示花生饼整齐美观，刮出的花生碎饼，油坊不做统计，成了在场人盼望的美食。油坊负责人会扳成指头肚大小，一人一点儿，尝个鲜。吃在嘴里，闭眼，享受那油香的味道，浑身自然暖融融的，堪比过了个年。

饲养院也是取暖的好地方。猪要吃食，牛马驴要拌草料，锅底不断火，集体备下足够的桔秧草，供给饲养院。这儿的主人老林和明云，吃住在饲养院。老林矮瘦，明云高大。进屋，眼里不见老林，只见明云晃来晃去，老林在他背后，如个孩子。其实两人同岁，可每天干啥活儿都是老林说了算。烧火睡觉两间屋连接西面铡草屋，再西面是牲口栏。早晚会听到铡草声，咔嚓咔嚓，老林往铡刀里入草，不停地念，小心点儿！明云一手擎，按铡刀，一手掐腰，老林总怕他不小心铡了他手。来暖和的人早已挤满炕，相互说着趣闻逸事。铡完草，老林会蹲在锅灶前，往里锅底插草，一大锅粉碎的地瓜蔓苞米面，他要烀猪食。一会儿热气顺着屋笆缭绕，渐次把屋子塞满。老林会卷起一支烟点上，猛咳几声，喊道：咱开讲了——话说林冲被两个押解人绑在大树上……屋内没动静，都竖起耳朵听老林说书。这老头智商高，是读书的材料，只叹命运多舛，三岁没爹妈，跟着哥嫂过日子，哥供他读到五年级，便让他上学。他攒钱买了几本古书，看过一遍，记在心里，山里干活，休憩时给村人解闷。明云大字不识，他敬佩老林，唯他马首是瞻。

最美的是父辈们弄一套猪、牛、驴下货，打平伙。晚上来饲养院，屋内被锅底大火烘得热热的，老林说上几段书，耳听锅里咕嘟咕嘟声，不久，下货出了味儿。有人早搞出了蒜泥，掀开锅，捞出下货，就着凉水择巴骨肉，肉搁在盆里，骨头早被几个孩子抓手里，大啃上面的碎肉。屋里热得出汗，也是饥渴得冒汗。肉切碎了，端上桌，大人端一碗地瓜干酒，喝着吃着，一会儿都大汗淋漓的。老林吃过几块肉，去看牲口，回来一身雪花。他说，下雪了。

吃过下货，提上每人分的剩肉，舀上半盆汤，往家走。路上，满地雪，天空飘雪花，身后一道暖气随着，浑身依旧热乎乎的。

（作者为中国作协会员）

□王成

推开老屋的门，仿佛走进尘封的往事，老万的表情有些凝重。堂屋旁套了个小间，里边大大小小的土陶坛子堆了一地。抽出紧撑的竹篾，掏出塞压得紧紧的丝瓜瓢和玉米皮，老万拈起菜丝先闻后尝。“妈妈以前每年都做，老人家去世后，这些榨菜就成了留给我们的纪念。”

重庆市涪陵区长江边上的万家村，62岁的老万坐在老屋的院坝上陷入了沉思。“涪陵榨菜传统制作技艺”早在2008年就被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录，目前在重庆有4位市级传承人，老万就是其中之一。虽然如今执掌着一家知名榨菜品牌，但她仍觉得自己制作的手工榨菜没有妈妈做得好吃。“这可能就是榨菜的神奇之处吧，每个人的感觉不一样，别看这一碟小菜，里面可有家的味道、时间的味道和记忆的味道。”

公元前1亿9000多万年的侏罗纪时期，地球还处在童年，一种后来叫做“芥”的种子出现了。它子遗下来，像尘埃一样随风飘散，生根发芽。至今尚无任何科学依据证实这种植物始于何时何地。《诗经》最早记载了它，称它为“葑”。《千字文》中说“菜重芥姜”，意思是“蔬菜中最重要的是芥菜和生姜”。芥菜像精灵一般不断变幻，在涪陵的紫色土壤中，成为“茎瘤芥”。

涪陵是古代巴国故都，巴国先王陵寝就在涪陵白涛镇乌江边上。巴人擅长制陶，他们溯江而上所乘之舟即为土陶做成。他们捕鱼狩猎、种稷植黍，不经意间，将剩余的肉食放入装盐的陶罐，贮藏一些时间后，发现不但没有腐烂，而且食之鲜美。于是，古代巴人逐步学会了用盐腌肉腌菜，涪陵也成为盐腌肉菜的发祥地。在涪陵乡间，几乎每户人家都有“咸菜屋”，主人待客，最后一道菜便是咸菜。涪陵民间至今延续着以一碟咸菜祭居家操持的习俗，还有“好看不过素打扮，好吃不过咸菜饭”的谚语。

史料记载的“榨菜元年”是1898年。涪陵一带的青菜头大获丰收，农民苦于菜多难以加工，无从下手。彼时无奈之下，涪陵商人邱寿安命手下效仿大头菜的做法对青菜头加以腌制，并以木箱榨除盐水，拌上香料装入陶坛，经密封存放发酵，竟形成独特的“嫩、脆、鲜、香”之风味，为其他任何腌菜所不及，因加工时需用压榨法榨出菜中水分，邱寿安遂将其命名为“榨菜”。至此，世界上第一坛榨菜在涪陵诞生了。

涪陵榨菜问世之后，次年的一单销售并非在本地，而是在湖北宜昌。在那个交通不便的年代，涪陵榨菜依托长江水道，很快就把销售的目光瞄向了上海。据说怕上海人不接受川味，涪陵人动了脑筋：卸船的时候故意摔烂一坛，榨菜的香味就这样从码头飘进了上海滩。

1915年，首届“巴拿马—太平洋国际博览会”举行，涪陵

“大地牌榨菜”与国酒香茶一道荣获金奖，让涪陵榨菜名声大噪。1970年在法国举行的世界酱香菜评比会上，中国涪陵榨菜更是与德国甜酸甘蓝、法国酸黄瓜一同并称为世界三大名腌菜。

涪陵，有着全国独一无二的“榨菜办”，由此可见，榨菜在当地的地位可谓举足轻重。“种撒白露间，移栽寒露田。经冬蕴采厚，春获翡翠千。习风送露走，腌榨土窖坛。育得百味长，开坛万家香。”诗句形象反映了榨菜从“种下去”到“端上来”的过程。

神秘的北纬30度孕育了众多味觉奇迹，榨菜原材料青菜头分布于世界各地，但最好的产地正是北纬30度的涪陵。丰都县的高家镇至重庆巴南区木洞镇附近200公里长江沿岸地带，是涪陵榨菜的中心主产区。“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”，走出这200公里的狭长区域，就再找不出那么爽口脆嫩的青菜头了。

有了好的原材料，下一步就是好的配料。配料虽小，却是左右口感的关键。

涪陵榨菜的配料，每一项都精选供应商。花椒，采用四川的汉源花椒，曾为唐代贡品；制作用盐，为地壳2000多米以下的古盐矿精盐；所用八角，为八角之乡的广西优质大红八角；辣椒，选用“辣椒王国”贵州的二荆条辣椒……“三洗三榨”是涪陵榨菜的看家制法。一洗一榨：一洗出菜芯翠玉本色，一榨还原鲜脆柔韧；二洗二榨：二洗去除盐霜，二榨浓香入骨入髓；三洗三榨：三洗洗出榨菜黄玉之色，三榨鲜香嫩脆美妙滋味。此外，从砍收、脱水、拌料、装坛、封口等，需严格遵守时令节气与工艺、工序，让青菜头变成鲜脆爽口的榨菜。

在潮湿的涪陵，江风是最好的烘干设备，古人的土法总有无法言说的奥妙。就拿风干脱水来说，都是支上架子晾在江边，但晾晒的时间也有学问：收早了，水分大，不易贮存；收晚了，菜老了，口感就差了。甚至切丝都有讲究：下雨天切，湿气重；大热天切，菜里就会有股异味，老百姓管这叫“太阳臭”。“你糊弄它，它就糊弄你！”这是做榨菜的人常说的一句话。

最后一道工序窖藏，这也涪陵榨菜百年以来的传统。每装好一层榨菜，必须用竹条将其压榨紧实，最后用榨菜叶封好坛口，倒立陶盘加上清水，形成一个密闭空间。在这个密闭空间里，二十多种香料和调料共同作用、反复浸润，通过发酵产生大量水解植物蛋白，慢慢滋生出众多乳酸菌，最终形成传统手作榨菜独有的酱香风味。这场华丽的变身，前后共需要180天。

120多年来，一碟碟榨菜从最初长江两岸百姓餐桌上的佐餐小食，演变成中国人餐桌上的“国民下饭菜”。“榨菜摒弃了世间太多杂味，只留下最紧要最基本的味道，犹如食物中的先哲，眷顾着世人。”