



# 咸齏

## 香飘出村郭

□沈东海

咸齏，就是我们平时吃的咸菜、雪菜，它是由上等的雪里蕻腌制而成的。雪里蕻，顾名思义，耐寒，不怕冬雪。在宁波，秋收过后，天气一日比一日寒，田地开始荒芜，正适合种些在冰天雪地仍能存活的东西，雪里蕻便是其中之一。

### 秋收后种雪里蕻

每年秋收过后，割了水稻，父亲就马不停蹄地背上锄头，到田里去开地，前前后后，分批次种下雪里蕻苗。种得早的，赶在年前，雪里蕻咸齏就可以吃了。成熟的雪里蕻，品种好的茎秆粗壮，叶子挺括繁茂，有成人半个手臂高。收割下来的雪里蕻，有拣了老叶，就地放在田埂、篱笆上晾晒的，也有爱干净的，比如我家，用手拉车拉到家附近的河埠头，用河水漂洗干净，再用大畚箕一担担挑回家。这种做法的好处，就是腌熟以后可以直接吃——而洗过的咸齏，味道就淡了。

到家，把雪里蕻一株株放在院子外的矮墙上晾晒。那时的矮墙，有许多四方如面包片的青石块，晒满一矮墙的雪里蕻，在冬日的暖阳里绿油油的，显得格外动人，充满了乡村的生活味。雪里蕻为何要晒，细究有几点：其一，晒过的雪里蕻水分变少，做出来的咸齏滋味更浓；其二，晒过后茎秆变得柔软，踩踏时不易断碎，这跟鲜茶杀青是同理。还有据我爸说，晒过的雪里蕻更易变黄，品相更好看——老宁波买咸齏，都喜欢颜色蜡黄。等雪里蕻晒得瘪塌塌了，像女人的一头柔软的秀发，便可以装进大畚箕里，挑进家里腌制了。

等父亲把雪里蕻全挑进家，家里早已备好了两口洗干净的水缸，坐落在“新屋间”的角落里。我家有五六只水缸，各有各的用处，乱用不得，比如拿咸齏缸去酿酒，酒准不好喝。这几口缸每年闲下来时放在院子里，装满天水，等着岁月流转，时机一到，再派它做用场。这时，父亲已从暗间里把一袋盐背了出来。这盐是我们叫做海鲜生意



洗干净即将腌制的雪里蕻。

的小叔买的，一大编织袋雪白的粗盐，量大，价格也实惠。用粗盐的好处很多，一个撒起来方便，还不易化，不像我们平时吃的细盐，一入水就化了——盐全沉到了缸底，上面的雪里蕻却没吃足盐。

### 腌咸菜的必要步骤

这时，在缸底撒上一把盐，将雪里蕻一株株码齐，平铺两层，人便可以站在上面踩（宁波老话叫“蹯”）了。记得儿时，我也踩过几次，我学父亲的样，脱了鞋子，光脚踩在上面。那时父亲还跟我开玩笑说：“女人的脚是碰不得的，一碰过，这缸咸齏就坏了。”我妈听得皱起了眉，父亲却很“笃定”地说：“老辈人是这么说的。”因此姐姐虽比我大五岁，但他一心想把这手艺传给我。父亲边说着这些，边乐呵呵地不停指挥我，让我用脚后跟踩雪里蕻“根头”（植物近根处），还说叶子一踩就扁，不用多用力。而那时，我人小体重轻，踩雪里蕻的根头，像啃一块硬骨头，皮嫩的我疼得龇牙咧嘴，到现在还记忆犹新。而那缸不大，缸底又有点不平，人沿着缸沿不停踩动，在“咣当咣当”的节奏中，轻轻地晃动。等我渐渐长大，可以自如地站在上面踩踏时，时常感觉这是一种农民劳作式的芭蕾，像是跳“蹦嚓嚓”的迪斯科，带有鲜明的动感和节奏。等雪里蕻越踩越高，便有种居高临下的感觉，将家中熟悉的一切，以另一种视角重新审视一遍。

而现在的做法不像从前，从干净程度上而言，进步明显。比如，现在腌雪里蕻，要脱了鞋子，洗净双脚，穿上干净的高筒雨靴，才爬到缸里踩。左左右右，前前后后，绕着缸沿一圈又一圈，将雪里蕻踩严实，爬出来，撒适量的盐，再放一层雪里蕻，再爬进去踩严实。如此反复，直到

腌满一缸。踩雪里蕻，没什么技巧，唯一的要点就是要把它踩实，不然空气进去，容易坏。当然你也不能乱用蛮力，若是将一缸雪里蕻踩得稀巴烂，那做出来的咸齏软趴趴的不脆口，也不好吃。这时，再撒上几把封口盐，而封口盐的比例，相对而言比下面的盐要多一点，这样可使盐分慢慢下沉入，不会造成面上的雪里蕻吃不足盐。最后铺上一层稻草（现在用得少了，收割机割稻，稻草都被人收走了），压上一块咸齏石头。

压咸齏的石头大小、分量很关键，不能太轻，也不能太小，不然以后咸齏一出水，压不实，做出来的咸齏松松散散，就没了那个味，还容易坏。因此老宁波把家族里有身份地位的人，说成是“咸齏石头”，意指能压住那些像咸齏一样想上浮、爱调皮捣蛋的小鬼。当然咸齏石头也不是越重越好，压得过重，腌出来的咸齏比较老，不脆，甚至会如宁波老话所言“重石头压出臭咸齏”。其实做人，腌咸齏都是一个道理。如此这般，这缸菜就算腌好了。

要问父亲与别人腌咸齏有何不同，那还是有诀窍的。比如他腌了一星期，要将咸齏全部拿出来翻一翻，据说能把憋在里面的辣气透出来，这样腌咸齏也黄（熟）得更快。当然如果用大缸腌，就很难做到这一步，毕竟太费工夫。经验足、用古法、不嫌麻烦，这便是父亲腌咸齏比别人好吃的全部诀窍。当然，这可不是我自吹自擂，我三叔是个吃货，用他的原话讲：“阿拉大哥腌的咸齏吃过，别人家的都不要碰了。”

### 人见人爱的地方美食

腌完菜，看天气与温度而定，等上一个月左右，咸齏水漫过石头，石上挂着几个大小不一

的气泡，卤水呈灰青色，满屋飘香，宁波话叫“转味”了，就差不多可以吃了。抱起咸齏石头，扒开稻草，挑出一株色泽金黄、咸香扑鼻的咸齏，忍不住用手指掐下一根长长的咸齏，将一头送入嘴里，像吃一根长寿面一般咬食。这时越嚼越香，越香越要吃，也等不及做了，直接拿到厨房生切一盘咸齏丝，盛出一碗开水泡饭，就开始吃了。这味道没得说了，当然讲究点的人，可以浇上几勺麻油或菜籽油，那味道更香了。

我家的咸齏，从十二月前开始吃起，一直可以吃到第二年四月的春笋季。那时的咸齏再贵，我们都不卖了，要留半缸做咸齏笋干。用自家咸齏做的咸齏笋干，不论送人，还是卖钱，都能讨个欢喜，卖个好价钱。等笋季快过，剩下的，父亲就要把它们全部切碎、压实，塞到玻璃瓶里，挤出咸齏水，瓶口再放一层盐，旋紧盖子，放到阴凉避光处，可以吃到年底。这样的咸齏，弄到最后，自家吃的却最少，不是分赠亲友，就是一个跑过来讨要。

咸齏在宁波是一道家喻户晓的美食，因为它平价、亲民、好吃。不论是单独作为一种食材，还是与各种菜搭配，都大放异彩。比如宁波人喜欢拿它与普通的鸡蛋，不可多得的冬笋鞭笋，价格昂贵的大黄鱼同煮。不多会儿，一盘鲜香可口的菜上桌，有时竟能喧宾夺主——嗯，这道菜味道蛮好，全靠一碟咸齏；嗯，这道菜不好吃，咸齏没那个鲜味……本是配角的咸齏，成了这些菜提味的关键，这些菜不好吃，就全看这盘咸齏的好坏了。

关于咸齏，没承想，絮絮叨叨地写了这么多。我想，对于老宁波而言，用一句“三日勿吃咸齏汤，脚骨有点酸汪汪”做总结，是再好不过的了，它足以见证咸齏在宁波人心中的地位。



咸齏卤蒸小梅鱼，略加了一点酱油。



种在田间地头的雪里蕻。