

小小一株咸齑菜

□ 沈潇潇



“腌冬咸齑嘍！”
当西北风呼呼吹起，一位老农在农贸市场门口大着嗓门吆喝，身旁是满满一电动三轮车的雪里蕻，青翠碧绿的菜叶上还沾着晶莹的朝露。马上就有几位“马大嫂”聚拢到三轮车前……

浙东民间进入了腌制雪里蕻的传统好时节。

雪里蕻，又叫雪里红、雪菜。宁波栽培、腌制雪里蕻历史悠久，如明代诗人屠本峻在《野菜笺》一书中载：“四明有菜名雪里蕻……诸菜冻欲死，此菜青青蕻尤美。”腌制后的雪里蕻，宁波人称作咸齑。雪里蕻有冬春两季，以冬季腌制的咸齑为佳。

原以为咸齑只是一个宁波方言词，实际上是古已有之。唐代文豪韩愈在《送穷文》中写到“太学四年，朝齑暮雪”即言以腌菜下早饭、蘸盐佐晚餐的清苦生活。留下“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐”千古名句的北宋大文学家、大政治家范仲淹年少时耐得贫寒，“断齑画粥”的故事更是千古佳话。宁波邻居、山阴（今绍兴市）人陆游作有《咸齑十韵》一诗，“九月十月屋瓦霜，家人共畏畦蔬黄。小罍大瓮盛涤濯，青松绿韭谨蓄藏。天气初寒手诀妙，吴盐正白山泉香。挟书旁观稚子喜，洗刀竭作厨人忙”等句，是一幅生动的浙东农村民俗风情图。

宁波人腌制咸齑从理菜、摊晒、装缸、叠菜、撒盐、踩踏、封缸，到切细瓶装、晒制霉干菜等，道道都是技术活。宁波咸齑早在清末获南洋劝业会银奖，随后

远销东南亚地区。如今，咸齑腌制技艺已被列入宁波市第二批非物质文化遗产名录，鄞州区被命名为“中国雪菜之乡”。从宁波老话“三天不吃咸齑汤，两脚有眼酸汪汪”里，说宁波人与咸齑的关系是相依为命也不算过分。旧时，家里腌有一缸咸齑，生活中就有了抵御一切艰难困苦的底气，正如宋代硕儒汪革所言：“人就咬得菜根，则百事可成。”

咸齑可炒，可煮，可烤，可炖，可拌，最可贵的是能主角，也甘居配角，是与众多菜料和谐相处、化身为一道道“你中有我，我中有你”的日常美食，这就是咸齑的格调。在宁波乡菜中，如素的有咸齑炒笋丝、咸齑炒豆芽、咸齑炒地衣、咸齑南瓜、咸齑土豆汤、咸齑豆腐汤等，荤的有咸齑炒肉丝、咸齑炒鸡鸭胗、咸齑煎蛋、咸齑燻墨鱼、咸齑虾仁、咸齑马鲛鱼等，点心类有咸齑年糕汤、咸齑包子、咸齑面条等，不一而足。清甬上诗人李邕嗣如此盛赞家乡美味，“翠绿新蕻滴醋红，嗅来香气嚼来松，纵然金菜琅蔬好，不及我乡雪里蕻”。诗人兼美食家陆游称“冻齑此际价千金”。

在宁波众多咸齑菜肴中，最著名的首推咸齑大汤黄鱼，在各个时期所评的宁波十大名菜中，它一直独占鳌头。烹制时，先把大黄鱼用猪油煎至表皮略黄，烹上绍兴黄酒增香去腥，再放入清水、姜片、葱结，盖锅焖烧。当鱼汤浓稠呈乳白色时，把切成末的咸齑放入，同时配以鲜嫩的冬笋丝。随后用大火烧沸，再用微火“吊”出咸齑特有的鲜味。至此，一道“咸鲜合一、荤素互烧”的经典之作便大功告成，宁波人称其味“鲜得头发都要掉下来”。在晋室八王之乱时，西晋文学家、留侯张良后裔张翰借思念家乡的莼菜鲈脍之名辞官返乡，莼鲈因此得享盛名，历代文人骚客和仕途高官都把莼鲈之思作为乡愁的寄托和慰藉，《晋书》称“莼菜鲈脍，王爵慕之”。而在宁波人心中，咸齑宛若摇曳在古今诗篇里的那株莼菜，咸齑大汤黄鱼俨然那道千年流传的莼鲈。

咸齑那香、嫩、鲜中略带微酸的独特风味，滋养着一代代宁波人的肠胃，而对多少年来众多闯荡在港澳台等地和海外的宁波人来说，创下令世人瞩目的业绩，早年咬得咸齑根的历练也在他们血液里形成了那一份备尝险阻而不屈不挠的独特的“咸齑基因”，也是紧紧联系游子 and 故土的精神脐带。1984年，世界船王包玉刚首次回到阔别30多年的家乡，一人住宁波华侨饭店，就迫不及待地问饭店里有没有咸齑、臭（腌）冬瓜。那时的高档饭店哪里会备这些下里巴人的菜，最终是饭店派员到周边街巷居民家讨来了这些宝贝，从此以后宁波的宾馆饭店一般都备有咸齑、臭冬瓜、臭苋菜管等传统地方土菜。咬得咸齑根的包先生，在这次回乡考察期间，生出了捐建宁波大学的心愿。

无独有偶，我曾认识一位叫陈震旦的在台奉化籍老兵，他在上世纪80年代回奉定居，创作的小说还在《宁波日报》上连载过。他说起乡愁，就是那心中时时萦绕的乡情、乡音、乡景和味蕾里永不消退的乡味，咸齑和奉化小海鲜的组合是他心头不可磨灭的印痕。在奉期间，他从春的咸齑桃花鲻鱼吃到冬的咸齑牡蛎汤，还有咸齑炒江白虾、咸齑焗蒸梅童鱼、泥鱼头、金刚脚脚头等小海鱼，用他的话说是：在咸齑的乡味里大快朵颐。

从世界船王到普通老兵，他们对咸齑的偏爱和他们对故国家园的挚爱是相通的。

读到前人“雪菜由来不值钱，经过霉后味芳鲜”的诗句，我不由得想起改革开放初期，当时在我居住的墙门里有一户人家每年腌制咸齑然后晒成霉干菜寄往香港，令我费解的是新鲜的雪菜非从东钱湖乡下老家买来不可。后来才知，这

些来自原乡的霉干菜是专门寄给海峡对岸的亲人以慰乡愁的，因为当时两岸还没直接通邮，霉干菜经香港亲人中转再寄至海峡彼岸。这是再宽的海峡也阻断不了的原乡味啊！

记得上世纪六七十年代，有一班从宁波去杭州的火车，那时车速慢，停靠绍兴站时有午餐供应，长方形的饭盒里装的是绍兴霉干菜烤五花肉和白米饭。在那个年代，猪肉和米都凭票限量供应，而这份盒饭不需支付粮票又能吃到肉，乘客趋之若鹜，选择乘这班车的人也特别多。那油汪汪的五花肉经霉干菜吸油后油而不腻，又带着独特的干菜芬芳，那浸润在肉汁中的霉干菜美味更是无以言说。几十年过去，至今一想起我仍馋涎欲滴，心里满是温馨。

还有一道咸齑菜我百吃不厌，那就是浙东民间夏秋常见的咸齑行鞭笋汤。性灵诗人、美食家、钱塘人袁枚也非常钟爱咸齑和鞭笋。他在《随园食单》中称：“当三伏天而得冬腌菜，贱物也，而竟成至宝矣。当秋凉时而得行鞭笋，亦贱物也，而视若珍羞矣。”宁波人习惯将行鞭笋和咸齑配在一起，即是随园老人眼里“至宝”加“珍羞”的上品了。我喜欢行鞭笋咸齑汤，在夏天酷热之时，一碗行鞭笋咸齑汤上桌，胃口顿开，吃后暑气顿收。1990年秋，我有幸在奉化邂逅家住台湾的作家彭竹予（彭长根）。彭先生曾在抗战时期奉化籍爱国商人竺梅先开办在奉化泰清寺的国际灾童教养院度过了六年时光，他取笔名彭竹予，意即他的第二次生命是院长竺梅先给予的。他回忆起教养院那段艰辛、难忘的生活，说开始时有四菜一汤，随着奉化沦陷、经济来源断绝，后来变成两菜一汤，在最困难的末期只有炒盐和酱油汤拌番薯干、糙米饭度日子了，其中常年高频率出现在餐桌上的菜就是咸齑，一般就从咸齑缸捞起后切碎直接吃，偶尔灾童自行从山野里挖来点行鞭笋，烧上一锅咸齑行鞭笋汤，就是至上的享受。从1990年至2000年间，彭先生六谒奉化教养院故地，缅怀与咸齑梗作伴的难忘岁月，最后一次来奉已是七十二岁高龄。每次来奉，只要季节合适，他就要寻一碗咸齑行鞭笋汤喝，一碗咸齑行鞭笋汤寄托着他对于故土和过往岁月无以言表的情愫。彭先生曾写过一篇散文《奉化的野食》，写到行鞭笋时他叹道：这种笋可惜“在台湾始终没见过”。

彭先生以在台湾吃不到行鞭笋为憾，我却在台湾意外地品尝到了雪菜咸齑。那年去台湾，我们一行人专门去了桃源县大溪镇，因为大溪镇与宁波奉化溪口镇的地貌相似，又同以旅游观光为主导产业，人文气息相宜。在镇上的一家门店里，我看到了小包装的雪菜豆干，买来一尝，也就是宁波的家常菜咸齑炒香干丝的味道。在离台前一晚，一行人去逛台北士林夜市，在熙熙攘攘的美食城内，那些好吃的大肠包小肠、鼎边铤、蚵仔煎、棺材板、生炒花枝等台湾名小吃，让一行人应接不暇，一一品尝。在那里，我们还与雪菜炒年糕、雪菜春笋肉丝面惊艳相遇，原来雪菜咸齑在台湾也是颇受青睐的。食相同，性相近，两岸民众同宗同族、同源同根，一株小小的咸齑菜就给出了清晰的诠释。

意外的是，有一位夜市摊主听到我们的交谈，忽然凑近来问我们：“您们是不是来自浙江宁波？”我们正惊讶间，他又说：“你们的说话口音和我老爸很像……”说着，非要拿排档上的美食请我们的客。

霎时，有如一颗石子丢进水面。我的心湖荡起圈圈涟漪。