

●知\味\甘\肃

冬日里的咸菜汤

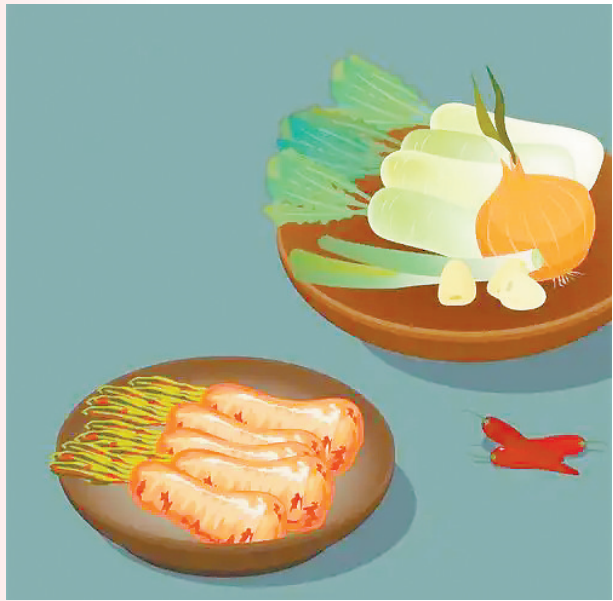
文\宫凤华

“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”（《浣溪沙·细雨斜风作晓寒》宋\苏轼）清欢，似乎是中国人独有的，也只有中国人才能领悟的境界。

何为清欢？

清欢，是内心的安宁，清静，柔软，不为外物所惑，在大千世界此起彼伏的喧嚣中，退出他人的热闹，回归自己的本真，坐卧随心，清粥小菜，也有滋有味。

在陇南，春风里，清欢是淡茶、野菜，那，寒冬腊月里呢？也许，是一碗热乎乎的咸菜豆腐汤吧，配上米饭，一口汤菜，一口白饭，就这样轻而易举地享受着世俗烟火里寻常的自在，简朴，恬淡。



《浮生六记》载，深更半夜，芸娘得知沈三白来了，忙煲粥伺候，顺便端来一碟小菜。想来这碟小菜，必是芸娘精心腌制的白菜吧。

“一绳分晒斜阳里，留佐盘餐小雪天。”清寒冬日，天地简静，陇南的村妇们都忙着腌起了咸菜。腌菜时，她们边撒细盐，边把腌菜一颗一颗码进缸里，然后使劲压实，此时缸里会发出“噗噗”的声响，犹如春冰开裂、积雪断竹。村妇们晃动的的身影投在墙上，生动而热烈。

几易晨昏，原本干蔫的咸菜渐渐变得湿润，呈现出生命的质感。

新腌的水咸菜“很好吃，不咸、细、嫩、脆、甜，难可比拟”。（《咸菜茨菇汤》汪曾祺）霜雪天，拿出两颗腌好的水咸菜，黄澄澄的茎和乌滴滴的叶，让人一看就有了食欲。拿腌菜煲汤最是美味，待汤沸时，磕几只天青鸭蛋，一道暗绿色的咸菜蛋汤就做成了。举箸细饮，围炉夜话，灯焰如豆，便有了湖心亭看雪的恬适心境。

倘若再抓一把粉丝投进锅里，粉丝赭褐、绵软、质朴，透着乡土的气息。焦急地捞起一筷子，滋滋的吸溜声，似蚕嚼桑叶，冰凌初破，有清凉古意。

冷凝冬日，一碗咸菜茨菇汤，令人品咂出田园生活的清苍疏旷。茨菇取自屋

后的清水塘，像农人发黄发黑的烟斗。咸菜汤暗绿，茨菇片嫩白，两者交融，色彩明丽，如河滩上苍翠的芦苇和苍白的鹭鹭。茨菇片略涩，嚼着脆嫩，汤如奶酪，热气腾腾中，笑脸灿若三月桃花。难怪汪曾祺漂泊多年后，最想喝的竟是一碗浸润乡愁的水咸菜茨菇汤。

我喜欢在咸菜汤里放进几块白化花的豆腐，再撒入葱花或蒜苗叶，香味瞬间飘逸出来。若是在冬夜，院子里便盛满清幽透明的月光，此时坐在粗纹木桌旁，喝着咸菜豆腐汤，聆听北风吟唱的凄婉歌谣，此种情形，有丰子恺先生漫画里的神韵。哧哧声中，洋溢着寻常日子的愉悦和自足。

冬日黄昏，菜场买来细小杂鱼。油锅里翻炒，吡啦倒进水咸菜，再掺进葱管红椒。俄顷，满屋子鱼香袅袅，直润肺腑。屋外青霜染月光，平添一种宁静和徘徊。呷酒品嚼咸菜冻小鱼，顿觉时光舒缓，一钩新月天如水。

腊月里，家家都会蒸咸菜包子。将肉剁碎煸熟，再倒入切碎的咸菜，加入姜末、米虾、蛋皮炒熟，馅儿便做好了。家人们则摩拳擦掌，时刻准备上阵包包子。彼时，厨房里热气弥漫、香气缭绕、笑语盈盈。咸菜包子包裹着乡愁，牵引着故园倚门倚闾的眼神，让远离故土的人们念念不忘。

若是晴天，村妇们会将水咸菜从缸里拿出来，挂在绳索上晒成老咸菜。冬阳惆怅，如阁楼上懒于梳妆的少妇。负暄老人，亦眯起双眼，为身旁的孙子诉说陈年往事。

日暮苍山远。嚼着蒜花炖咸菜，吸吸热腾腾的小米粥，寻常的日子竟也惹人流连。形式上虽然清淡，舌尖上的滋味却是百转千回，有“欲辨已忘言”的韵味。

霜天简约，喝咸菜汤，暖身暖心。水咸菜经过揉搓、盐巴浇身的疼痛，进而沉淀、成熟，像故园乡亲，成为恬淡平和的乡村主角。水咸菜蕴含着农耕时代的精神和气质，让人迅速抵达内心的清明与平和。在这冬日，倘若能像水咸菜般保持一份淡定和悠远，也是一桩美事。

钱钟书在《论快乐》中说：“洗一个澡，看一朵花，吃一顿饭，假使你觉得快活，并非全因为澡洗得干净，花开得好，或者菜合你口味，主要因为你心上没有挂碍。”

心无挂碍，才能从从容容地在每一顿粗茶淡饭中，吃出幸福感。

这粗茶淡饭，自然少不了小小一碟咸菜。您可能不知道的是，这碟小咸菜，早在2500多年前就在我们中国人的餐桌上了。

《诗经》中就有“中田有庐，疆场有瓜，是剥是菹，献之皇祖”的语句，其中的“庐”

“瓜”是蔬菜，“剥”“菹”就是腌渍加工的方法了。到周朝，已经有专门掌管腌菜技术的“醢人”。秦汉时，大豆制酱被发明，到了隋唐时，随着制酱技术的普及，腌渍蔬菜开始向酱制蔬菜演进。元明时，南北酱菜业昌盛兴隆，各类腌制菜成为百姓人家的日常必备。

源自四川的榨菜，应该是最熟悉的咸菜了。榨菜由芥菜的瘤茎腌制而成，作为泡面的“灵魂伴侣”，它可是世界上最具代表性的三大腌菜之一（世界三大腌菜：中国涪陵榨菜、法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝）。

有趣的是，现在的年轻人会把吃饭时“佐餐”的有声书、网络短视频、电视剧和综艺节目称为“电子榨菜”，想来也算对这些作品的褒奖了——像榨菜般有滋有味，解腻下饭。

司空见惯的，还有源自云南的玫瑰大头菜，这种黑红黑红的咸菜疙瘩出现于明末清初，还曾在1915年的巴拿马万国博览会上获过奖。

提起北方有名的咸菜，北京的“酱八宝”、山东的老酱菜、河北保定的春不老都榜上有名，特别是酱黄瓜、酱宝塔菜，咸中带甜的爽脆是白粥的绝配。

还有一种咸菜，起源可以追溯到南北朝时期，因为它的保存期特别长，营养价值也更高，曾一度被用作军粮储备，经过千百年的传承，广泛流传于北方地区，南方也有出产，那就是萝卜干。想来，无论南方北方的孩子，童年的记忆里可能都有奶奶晒萝卜干的温馨画面。

咸菜，曾经在艰难的岁月里，以廉价、易保存的质朴品性，默默地陪伴着洋芋、红薯、玉米面，为人们果腹。如今，在物质丰饶的时代，它们又以最简单的味道，和一碗温热的米粥、一个刚出锅的新馍，给人以温暖的慰藉。



河州冬韵——齿间糖瓜甜

文\李萍 包蕾



临夏有着琳琅满目的各色美食，岁月流转中，临夏美食拥有了一整套自成体系的烹饪技艺和饮食风味。在临夏人冬日的传统甜品记忆里，河州糖瓜位列其中。

冬日寒风阵阵，临夏的街头巷尾，糖瓜亮相，摊前总是人头攒动，争相购买，做茶点或招待亲友，成了很多人冬日限定的甜蜜记忆。因为天气严寒，糖瓜凝固得坚实而里边又有些微小的气泡，细细品尝，其味香甜可口，独特风味是其他糖果所无法代替的，也是临夏州级非物质文化遗产之一。

作为一种花色甜点，糖瓜制作精美，品种繁多，酥脆香甜，风味独特。在临夏，又以河州糖瓜制作技艺非遗代表性传承人马占仓做的糖瓜最为出名，一入腊月，每天批发糖瓜的小贩络绎不绝，从曾经的沿街叫卖到今日的街头候客，很多青海循化、尖扎及甘南地区的商贩也会慕名前来争相购买，带回帐中与老小分享。

马占仓的父辈们制作糖瓜上百，三辈人制作糖瓜，技艺代代相传。他从七八岁时就看着父

辈制作糖瓜，20岁开始学习至今已三十多年，所以熟稔其技艺的点点滴滴，知晓制作饴糖的工序又多又繁重。他说：“制糖的第一步是把小麦芽碾碎，再拌上提前蒸熟的糜米，装在缸或木桶里混合发酵2—3小时，将米渣每2小时过滤1次，过滤3次成麦芽糖水，糖水入锅，用旺火烧开，熬煮成糖浆，熬制过程需五六个小时。做糖瓜最关键的是蒸米，米蒸得太硬、太熟都不行，蒸得太硬会欠糖、少糖；蒸得太熟，装到缸里，到时候发酵不成麦芽糖。炒糖关键是要掌握它的火候，火候过大，糖容易发黄、发黑；火候太小，糖粘牙。”熬糖需要精湛的手艺和十足的力气，一家人轮番翻炒，不断注意火候。当糖浆呈现出焦黄透亮的色泽时，才能形成上好的糖稀，便意味着熬糖即将完成。

熬糖完成，须把糖浆移到室外散热，焦黄透亮的麦芽糖，散发出浓浓的甜香。直至糖浆倒出后成形，开始扯糖。刚出锅的饴糖呈赭红色，而麦芽糖熬制的糖稀黏度大，拉扯起来很有挑战性。制糖师傅将柔如面团的饴糖一头缠在木桩上，一头绕在手腕上，像拉面条似的反复盘拉，这样拉出来饴糖就从赭红色变成了灰白色，拉成带状，切短，就成了又甜又脆的板糖。拉成

圆柱条状，用绳子缠上拉好的糖条，一勒就是一个糖块，叫“白疙瘩”。

糖瓜制作在冰与火中展开，冷热交替间，在熟练的师傅手里，乘热盘拉饴糖的技巧犹如拉面，看起来十分轻松自如，美不胜收。

制作糖瓜的技术要求很高，要求糖瓜的色、香、味俱佳。拿“枣仁”来说，首先要挑选上等红枣，剪成小片，按比例掺入饴糖，入锅加热。要掌握好火候，反复翻炒，至饴糖溶化。枣片与饴糖水乳交融后，趁热倒入模具加压成形，又趁热切成条状，再切片。可趁热吃，也可待凉透细品，香甜酥脆，越嚼越有味的“枣仁”糖瓜，甘之如飴。

时至今日，在保留传统技艺的基础上，临夏人不断尝试新的制作方法和口味，比如在“板糖”“白疙瘩”传统糖瓜基础上创新，加入多种辅料，制作成红枣糖、芝麻糖、花生糖、瓜子仁糖等品种多样，花色各异的糖瓜，更加符合现代人的口味和需求。

河州糖瓜制作技艺代代相传，是临夏人智慧和创造力的结晶，是一代代匠人心血与智慧的延续。作为舌尖上的非遗，糖瓜不仅口感独特，还承载着当地人民对美好生活的甜蜜向往和热切期盼。