

腌菜的一生(散文)

□ 刘平勇

腌菜的一生，从种籽到青菜再到腌菜，其间的快乐疼痛幸福，冷暖自知。

四甲腌菜，用的是青菜。青菜种类繁多，四甲腌菜选用的是那种叶片硕大、秆径壮实的青菜。当这种青菜青春勃发，一脚跨进成熟的门槛，全身散发着迷人体的时候，就是制作四甲腌菜的黄金选择。

孕育了种籽的青菜，因为肉质老，通常是不能用来食用的了。一些青菜也曾天生丽质，也曾青春勃发，但有意无意间，碧绿的菜薹上，已开着金黄的花儿。那一棵棵曾经风华正茂的青菜呢，因为开花结果，耗尽了它们的心血，衰老了容颜，只得在风雨中独自衰老，最后风干。曾经的碧绿，已变成遥远的梦幻。农人们会将它们用来生火，化为灰烬，或者用来沤肥，为庄稼补充营养，或者用机器把它们打成细末，用来喂禽畜。它们粉身碎骨的一生，唯一留下的，就是青菜的种籽，让青菜世代繁衍。用来制作腌菜的青菜，是另外一种幸运。

季节走到立秋，正是播种青菜的好时节。

当然，在播种之前，是需要对种籽催芽的。青菜的种籽皮薄，用温水泡上八至十二个小时即可，褐色的种籽胖了许多，透着水生生的光泽。这样的种籽播到地里，就慵懒地躺在泥土里，心安理得地接受阳光的呵护，一周左右就发芽了，接着就探出睡眼蒙眬的小脑袋，一个月左右，就长出了三四片叶子，便到了移栽的环节了。农民为了土地的充分利用，喜欢把青菜苗移栽到包谷洋芋套种的土地里。这样土地就得到了充分利用。在我印象中，二三十年前的家乡人是不会这样利用土地的，之前，一年的土地，种的就只是包谷洋芋豆子，现在却增加了白菜青菜白萝卜红萝卜，土地依然忍辱负重，只要农民需要的，它都倾其全部供给。

把带有泥土的青菜苗栽到土里，泼上定根水，这样青菜苗就在包谷秆的遮风挡雨下，安了新家。农民每天为它们浇一次水，它们就惬意地生长，慢慢地，洋芋桔在地下化成了肥料，青菜苗吸收着土里的营养，生长得很快。在农村，随处都是农家肥，农民就会把农家肥运到青菜地里，顺着菜苗的周围泼下去，菜叶便长得特别任性，从小孩子的巴掌大，再到大人的巴掌大，再到长到一两尺高，像碧绿的芭蕉叶，那种鲜嫩碧绿，好像轻轻一碰，就会滴出翠绿的汁液，绿色的圆秆，透着鲜活的韧劲，就连菜叶上的筋脉，也透出翡翠一般的光泽。

到十月初，青菜已经成熟了，此时的青菜，最适合做腌菜。用来做腌菜的青菜，老了，口感不好，嫩了，没有韧劲。青菜种类极多，做腌菜的青菜，要用那种菜叶呈条形，菜秆呈圆形的青菜，这种青菜

做出的腌菜，韧性好、味道浓、品相佳、耐保存。这是农民长期实践的结果。

收割青菜，是需要选择天气的，阴天不行，下雨天更不行。阳光灿烂的日子，就是收割青菜的最佳日子。阴天和下雨天，不方便晾晒，并且因为雨水，收割时容易沾上泥土和杂草。

菜叶上的露水被太阳晒干，人们用锋利的菜刀，贴着地面把整棵的菜割起，把多余的根削去，然后双手捏住菜头，把菜倒过来，上下抖动，把风吹雨淋遗留在菜叶与菜叶之间的杂物抖掉，再翻过来，把缺少营养的黄菜叶剔除，然后整整齐齐把每一棵菜铺在地里比较背风的地方，让太阳晒。

铺菜时只能铺一层，要是铺厚了，一是不方便晾晒，二是容易把菜捂坏。天气好，二至三天，便可装缸；如果阴天，便要五至七天才能装缸；要是下雨，就必须用包谷草盖上，再在包谷草上盖上一层塑料薄膜，以防雨水把菜打湿。用来做腌菜的青菜是不能着水的，着水的青菜容易发霉，做出的腌菜味道也不纯正。要是长时间下雨，薄膜盖着的青菜就容易变黄，甚至发霉、变质。人们只得冒雨把菜用薄膜包好，挑回家来，晾在屋里。一旦天气好了，立即把菜抱到场院上晾晒。

大多数青菜的命运是，它们青春期一过，刚进入成熟期，就以腌菜的样式，与人们幸福融合了。而少部分长势更好，棵头更大的青菜，人们就把它留下来，让它们开花结籽，以便来年播种。这就是青菜的轮回。

当青菜秆软得折叠起来不会断的时候，就是装缸的最佳时候。所以，做腌菜的日子，人们总是守着自己的青菜，看着养育众生的苍天，渴望着一个个响晴的日子，期盼着一缸缸香味醇厚的腌菜，把平淡无奇、青黄不接的日子熏染得醇香四溢。

制作腌菜的重要环节装缸，是需要技术的。为了了解四甲腌菜的前世今生，我两次到四甲。说实在的，对四甲这个地名，我一直感到好奇。因为四甲的旁边有一个全国文明示范村三甲。我查阅词典，得知四甲一词最早出现在唐代文学家韩愈的《师说》中。这篇文章主要讲述了一个人应该如何选择老师，韩愈提到：“四甲者，天下之贤也。”意思是说，四甲是天下最贤达的人。后来，这个词语逐渐被用来形容各个领域中的顶尖级人才。而在大村，四甲则变成了一个地名。

我想看看制作腌菜的整个过程，四甲腌菜的传承人雷光忠说，现在还不是时候，待到十月底十一月初，你再来，那时整个四甲，都在制作腌菜，装缸、封缸是制作腌菜最重要的环节，那时，你都能看到。到了明年三四月份，家家户户的门前，都搭满人字形的支架，上面整整齐齐

地晾满褐黄色的腌菜，十里开外，都能闻到浓郁的腌菜香味。

雷光忠说，他家竹林里还保存着一口红杉木大缸，至少有五十年的历史了。我奇怪，为什么要强调红杉木呢？是不是制作腌菜的大缸非要用红杉木不可？他笑着说，那倒不一定。只是老辈人在实践中得知，红杉木木质细密、耐腐蚀，而且有一种特殊的香味，制作出来的腌菜香味独特、味道特别。

雷光忠边说边折竹枝，他用脚在地上画了一个圈，说假比这是大缸，他把一根竹枝的头向右放在圆圈的线上，又把另一根竹枝的叶压在上一根竹枝的头上，就这样按顺时针方向铺了一圈，这样看上去就全是竹叶。他说，铺青菜就是这样铺的。铺好第一层，就穿上新鲜干净的稻草鞋逆时针方向，用碎步把青菜踩严实，至于为什么要朝反方向踩，他说，只有那样才不至于把铺得整齐的青菜叶弄乱。然后铺第二层，第二层就要从逆时针方向开始，顺时针方向把菜踩严实。铺第三层，又要反过来从顺时针方向开始，逆时针方向踩菜。就按照这个规律，直至缸满。我不理解为什么要这样，是不是有些作秀的成分？他看出我的疑惑，解释说，如果按一个方向去铺青菜，那青菜的头就集中在一起，既踩不严实，又铺不平整，发酵不均衡，做出的腌菜质量得不到整体的保障。

我说，吃的腌菜，用脚去踩？

雷光忠笑着说，我知道你在想这不卫生。其实，很卫生的，踩菜的人，在踩菜之前，必须用盐水洗脚，还要用塑料薄膜包好脚，再穿上崭新的稻草鞋，一双鞋只踩一缸，要换缸就得再换上一双崭新的稻草鞋。

雷光忠说，每铺好一层青菜，就要放一种香料，这种香料是我们雷家的秘方，叫“雷氏秘制香料”。这种香料绝对是天然植物提取的香，绝不含对身体有害的化学成分。

如何放香料是非常精致而考究的，要恰到好处才能保证腌菜味道的纯正。市面上许多腌菜，总是用盐来延长腌菜的保质期，四甲腌菜是不放丁点儿盐的。放了盐的腌菜在阴雨天容易吸水分，手摸上去还容易粘手，天晴的时候又会出现一层白色，这样就会影响腌菜的品相，也会失去腌菜自然的醇香。四甲腌菜最大的特点，就是遵从自然。

一层一层整齐划一的青菜严实地装满大缸的时候，便开始封缸。用干净的稻草草秆整齐地沿着大缸内壁严密地插下去，然后把谷草围着大缸的中心紧密地拢在一起，使它们紧紧地贴着青菜，再用干净的新鲜的稻草厚厚地覆盖在上面，把事先准备好的青石板密实地压在稻草上。这样就完成了封缸工作。于是，一口装满青菜的红杉木制作的大缸，就像一

个诗书满腹的长者，在时光中静坐，思考着人类生存的哲学。

到第二年清明节前后，腌菜就可出缸了。把青石板挪开，把稻草掀开，把散落在腌菜上的稻草捡尽，一股浓郁的醇香弥漫鼻孔，弥漫屋子，弥漫村庄。曾经的青菜，已经脱胎换骨，变成了褐黄透亮的腌菜。于是，人们闻着醇香，脸上带着欣慰的笑容，轻脚轻手地按顺序，一棵一棵地把腌菜移至箩筐里，好像稍一用力，就会把腌菜弄疼一样。

于是，便进入腌菜晒制的环节。

清明的风透彻而清爽，清明的阳光爽朗而响亮。四甲几乎每家每户的场院上，都是用竹子或者木棒搭成人字架。人们把每一棵腌菜捧起，像抱孩子骑木马一样，让它们一排排地骑在人字架上，晒太阳，在风中自由戏耍。三五个太阳后，腌菜的叶子晒得又干又脆，而腌菜的头依然含有水分。于是人们就在晚上腌菜回软的时候，折下一匹腌菜叶当绳，把腌菜叶拢在一起扎紧，利用第二天的太阳，专门晒腌菜的头。直到把腌菜头也彻底晒干了，根据各自的需要，把三五六八棵腌菜拢在一起，顺势用两匹菜叶把它们捆绑在一起，整整齐齐地码在已经闲置下来的红杉木大缸里储存，等待主人或送亲人，或送邻居，或拿到集市上去卖，换钱添补家用。于是，腌菜便在风吹日晒中，走完了自己飘香四溢的一生。

作者简介



刘平勇，1968 年生，云南昭通人。中国作家协会会员，昭通市作家协会副主席。曾在《中国作家》《北京文学》《山花》《大家》《天津文学》等刊物发表文学作品 200 余万字，有小说被《小说选刊》《小说月报》《中篇小说选刊》等选刊转载，出版长篇小说及作品集 9 部，荣获边疆文学奖、滇池文学奖、《小说选刊》征文奖、云南省年度优秀作品奖等奖项。