



# 三江月

## 记忆

责编 徐杰 审读 刘云祥  
2025年12月25日 星期四



以前腌菜用的老缸。

## 老缸里的旧时光

□陈英兰

一次去农家乐,主人家的院子里搭有一座假山,旁边放着一只漂满浮萍的老缸。围着这只老缸,大家七嘴八舌地说起小时候自己家里有哪些缸,有哪些用处,这也勾起了我的记忆。

印象最深的是10只清一色的七石缸。

10只七石缸放在家里不同的位置,用途各异。其中5只放在一间顶上只有简单的油毛毡盖着的小屋子里。4只七石缸是我家专门用来腌制咸菜的,还有1只则两用,4只缸不够时也用它腌菜,够用时就用来储存草灰。

我家在鄞县(今鄞州区)东乡,雪里蕻是东乡的特产,早年东乡农民大都有冬春两季种雪里蕻腌制咸菜卖钱的习惯。

腌咸菜前几天,母亲先把这些缸清洗干净,再用沸水泡一遍,然后擦干待用。

我最恨冬季腌咸菜。天冷,又是赤脚踏,踩到菜根,脚就会很痛,一碰到粗盐颗粒,脚会更疼。

冬天有点空闲时间,父母就要忙着卖咸菜。每次要卖咸菜时,头天晚上全家行动,从缸里取出全部或部分咸菜,装满好几只大水桶,再仔细装上手拉车,用一根长绳把这些水桶固定住。为了第二天有个好摊位,父母半夜就得动身拉着手拉车到市区菜场。有时甚至是头天出发,占好位置,在菜场边上过夜。一个冬季的咸菜卖完,父母的双手总是布满了渗血的口子。

虽然从种菜、腌菜到卖完腌好的菜,过程很辛苦,但一缸咸菜卖掉后,能有近30元的收入,这个数字在上世纪70年代初的农村,相当可观了。每天有咸菜卖,意味着家里每天有收入,大人也会给孩子买些零食回来。家里的伙食也得到了进一步的改善。

还有两只七石缸放置在我家楼梯间,主要用来储存粮食。每年早晚稻两季分到的口粮,先储满这两只缸,盖上一块圆形木板,严丝合缝。盖板上还放着木桶、竹篮、麻绳等杂物,不用担心放在里面的谷子受潮或被老鼠

糟蹋。

剩下的七石缸都当作水缸用。两只放在灶间外的后天井,一只放在灶间。

灶间这只缸底部有一尺多埋在地下,缸里的水都是后天井七石缸里的天落水满了,再一桶一桶翻(提)进来的。水温冬暖夏凉,能满足一家人用水需要。缸的上面有两块严丝合缝、大小不一的半圆形木板,大的是固定着的,上面摆放着甌罐盆之类的厨房用品,小的一块能活动,便于舀水时往上翻开。

夏日骄阳下,疯玩的我们顶着满头汗珠,冲进灶间,掀开水缸的盖子,用水瓢舀小半勺清冽冽的凉水,咕咚咕咚地一口气喝完,用手背一抹嘴唇,顿时通体清凉,倍感惬意。

每当夏天,家里从生产队分来脆瓜时,母亲就会把几根脆瓜洗干净,放进一只小木桶里,顺手从水缸里舀上几瓢水浸着。等下午出工前,母亲就会从木桶里捞起凉水浸过的脆瓜。我常常眼疾手快,几步蹿到桶前,捧起一只脆瓜,贴在额头、脸上,凉意瞬间袭遍全身。

母亲把脆瓜用手掌一击,接着双手掰开,大家一人拿一块,大口地咬,一个劲地赞:真凉爽!这瓜甜津津、凉丝丝,吃下去,使人无比舒畅。

每到“双抢”季节,每天下午3点左右,总有一位生产队社员挑着两只小水桶来我家,从灶间水缸盛满水送到田头。炎热的夏天喝上这一口天落水,社员们边咂嘴,边不住地夸赞:“阿叔家的天水真是好喝!又甜又凉!”

除了这10只七石缸,阁楼上还有3只大小不一的米缸。最大的那只米缸能放120斤大米,两只小的分别能放三五十斤。

勺子碰锅沿,柴火暖灶膛,一口水缸里盛放的是一家人清浅浅的甘泉与光阴。那时下乡人家,家里总有大小不一、粗细各异的几只缸,居家过日子,大都离不开缸。缸,见证着季节的收获与更迭,相伴着一家人的喜悦与艰难的时光。

## 咸齋 石头

□张曙荣 文/摄

到了冬至,寒意愈浓。

田间的雪里蕻正从冷霜下透出成熟的绿意。集市上,早熟的雪里蕻已青翠诱人。这景象突然地勾起了我心底那块沉默的石头——一块被岁月磨得光滑的咸齋石头。它静静地躺在我的储物柜里,冰凉、坚硬,却压着一段温热的时光,一份独属于宁波人、也独属于我记忆深处的、沉甸甸的旧情。

我记得上小学时,某个元旦前后,父亲借来一辆手拉车,去仓桥菜场买回一百多斤雪里蕻。那时的仓桥头,即如今高楼林立的紫金小区位置,父亲拉着小山般的菜捆回家,要绕很远的路——当时市政工程处两旁的高桥,车子过不去,只能拐进三支街,经长春路,走共青路,才到桂井街。那一路上,父亲呼出的热气,车轮压在石子路上的沙沙响,还有新鲜雪里蕻那冲鼻又清冽的生气,混杂成岁末特有的忙碌序曲。

菜到家,摊开在堂前,甚至铺到了月湖边的空地上,晒上几个难得的日头,接着,是去月湖埠头清洗。杨柳叶子早已落尽,枯枝伸向灰白的天,水冷得透骨。碧绿的菜叶在清冽的湖水里漾开,涤去泥土,也仿佛结束了一年的风雨洗礼。

重头戏是“踏咸齋”。一口深棕色的齐腰深的缸,倚在墙角,菜与盐备在缸边,菜与盐的比例大约是100斤菜比4斤盐,这是祖传的腌菜配方。我脱了鞋袜,将脚洗净——那是一种颇具仪式感的准备工作。缸底先铺一层菜,匀匀撒上一把盐,我便扶着缸沿,跨进去。脚底刚触到那冰凉的、带着潮意的菜叶时,一股寒气“嗖”地窜上来,激得人一哆嗦。踩实之后,是第二层,菜头与菜尾要交错着放,据说这样才腌得透。人就在那缸里,一圈一圈地走,一脚一脚地踏。起初,是钻心的冷,冷得脚骨发麻;接着,是人渐渐热起来,脚底也更有劲了,额头竟出了微汗。而那粗盐,可是不饶人的,它们藏在菜叶底下,冷不丁就嵌进了赤脚的皮肉里,带来那种尖锐而持续

的、丝丝缕缕的痛。只知道要用力,再用力,将那一层蓬松的绿菜,踏成紧实的、可以交付给时间的模样。这也锻炼了我的意志与毅力。

踏到最上层,要多撒一把盐,像为这巨大的绿菜封上最后的印,以利于咸齋发酵。然后,搬来那块粗大的、沉重的咸齋石头,压在中心的位置,四周再缀几块小的。石头沉下去的那一刻,缸里发出一声满足般的、轻微的叹息。最后盖上木板盖,剩下的,便都交给光阴去静静发酵。

约半月后,咸齋的香味便幽幽地飘出来。那是独一无二的自家的味道。我家咸齋腌得好,左邻右舍常来舀一碗,而母亲总是慷慨的,来了总不忘夸一句:“是我小儿脚踏的,味道格外好。”墙门里住着位孤身的婆婆,是个五保户,尤其爱吃我家的咸齋。母亲便隔三岔五让我送一碗去。老人捧着碗,眼里有光,连声道谢。那谢意不单为了一口吃食,更为这暖乎乎的邻里情。后来她去了养老院,临走前,还颤巍巍地来道别,念着我家的咸齋。

往后的日子,这块咸齋石头下沁出的,是整整一年的满足与鲜美。咸菜大汤黄鱼是年节里的金玉满堂,而一碗热腾腾的咸菜年糕汤,能熨平所有冬日的寒气,咸菜笋丝则是春天的山野气息。到了夏天,宁波有句老话:“三日弗吃咸齋汤,两只脚梗酸汪汪。”那一碗浮着几星油花的咸菜汤下肚,浑身的倦味似乎真能被瞬间驱散。那时的生活,像这缸咸齋,清贫却有滋有味,历久弥新。

如今,邱隘的雪菜,规模化生产,流水线作业,包装精美,行销全国,飘向世界。时代进步,改天换地,我辗转搬家多次,许多旧物都已流失,唯独留下了那块最小的咸齋石。它静置角落,不再肩负重任,但粗粝的表面上,似乎仍浸润着月湖的水渍、寒冬的盐霜、少年的汗水与母亲的目光。

石头不言,而咸齋之味,却早已在梦境里,发酵成乡愁。



保留下来的以前压咸齋的石头。