

七

二江月  
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，父母就要忙着卖咸齑。每次要卖咸齑时，头天晚上全家行动，从缸里取出全部或部分咸齑，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。一个冬季的咸齑卖完，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，但一缸咸齑卖掉后，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。每天有咸齑卖，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一定的改善。

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，上面摆放着甑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，用水瓢舀小半勺清凌凌的凉水，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。

## 咸齑 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的记忆——一块被岁月磨得光滑的咸齑石头。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——当时市政工程处在两旁的高桥，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，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“踏咸齑”。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，脚底也更有力量了，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，以利于咸齑发酵。然后，搬来那块粗大的、沉重的咸齑石头，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，咸齑的香味便幽幽地飘出来。那是独一无二的自家的味道。我家咸齑腌得好，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，尤其爱吃我家的咸齑。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，念着我家的咸齑。

往后的日子，这块咸齑石头下沁出的，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：“三日弗吃咸齑汤，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，像这缸咸齑，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齑石。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，而咸齑之味，却早已在梦境里，发酵成乡愁。



保留下来的以前压咸齑的石头。