

世家·鹿顶山

水乡咸鸭蛋

| 谢建骅 文 |

我的家乡是个名副其实的芦荡水乡，村内沟环环绕，水网交织，这广阔的水域，不光盛产鱼、米，也是鸭子饲养的天然牧场。水乡鸭多蛋多，鸭蛋的食用方法也多种多样，咸鸭蛋可是家乡的一大美食、特产。

鸭子喜水，河沟是它们的天地。河沟里丰美的水藻，遍布的鱼虾、螺蛳、水虫，是鸭子的美食。水乡里饲养的鸭子产蛋大多，品质优，也常有双黄蛋。

临河筑屋，枕河而居的水乡人家，几乎家家都养鸭，腌制咸鸭蛋可是水乡人的拿手好戏。

那时，我家年年都养鸭，春养雏鸭，秋汰老鸭，一年轮换，新鸭比老鸭产蛋率高。一年中，家里始终保持饲养着五六只鸭，这些鸭子很乖巧，早晨从窝里放出去，白天在河浜里嬉戏觅食，傍晚时自己回家，很少要人操心。鸭子下蛋，这对当时我家来说，也是一笔很好的收入，既解决了家里的日常开支，也为我们提供了上学的费用。当时村里有句顺口溜是：“养猪为过年，养鸭为油盐”。

虽说家里养鸭，但鸭蛋总舍不得吃，聚零卖整，村上有哪家需要鸭蛋的，就到我家买。春天炕坊里育雏收种蛋时，那时的蛋价贵，师傅挑担登门收购，蛋价每斤比往常要贵出三五毛钱。双黄蛋不能育雏，人家不收，母亲就把它聚起来，凑满一小坛腌制咸鸭蛋。

那时，母亲常用盐卤腌蛋。按十斤蛋一斤盐的标准做成熟盐

卤，把蛋洗净晾干，放入坛中，倒进熟盐卤，让蛋淹入卤中，再倒上一些白酒，用塑料纸将坛口封好，用绳带扎紧。

腌制的咸鸭蛋一个月以后就能食用了。母亲就会打开坛口取出两三个咸鸭蛋，先让一家人尝尝个鲜。把咸鸭蛋洗净了放在锅里煮熟，然后切成一块块小瓣儿，有序地排放在圆盘里，就像一朵盛开的水仙花。盘里的咸鸭蛋片，蛋白如雪，蛋黄红比胭脂，双黄明晰可鉴，红油都渗了出来，看了让人垂涎欲滴。水乡咸鸭蛋吃在嘴里，蛋白细嫩，蛋黄油而不腻，沙沙的，满嘴生香。

盘里的咸鸭蛋不能让你随便吃的，小时候家里姊妹多，每次都是由母亲按人分配，每人只能两块。平时，咸鸭蛋一般是用来招待客人的，也只有家里来了客人才煮上咸鸭蛋，我们也因此沾光。

物质贫乏的年代，水乡人家舍不得腌鸭蛋，也很少吃上咸鸭蛋。可现在不同了，生活条件好了，腌制咸鸭蛋成了水乡人家的寻常之事。

有时回乡，巧遇母亲腌鸭蛋，顺做帮手，也听她讲述腌蛋的秘笈要术。母亲很会腌鸭蛋，她除了会用盐卤腌蛋外，还会用“卤泥腌制法”“卤灰腌制法”“裹盐腌制法”等多种方法腌鸭蛋。

母亲腌鸭蛋有讲究，都是选择春、秋两季的鸭蛋进行腌制。她说这两季气候温宜，鸭子“活食”多，散养在沟头河边的鸭子，吃小鱼小虾、吃泥鳅、吃螺蛳，秋天稻子收割后，田里的稻粒、蚂

蚱、蜗牛、土狗子、蚯蚓都是鸭子的美食。鸭蛋敲开来，蛋清无色透明，筷子一挑很有劲，黏性很强，蛋黄圆鼓鼓的，红如胭脂。这些季节里的鸭蛋空头最小，蛋腌了一般会自然冒油，蛋黄起沙。

母亲选择的腌蛋大多是青壳的，她说：“鸭子吃螺蛳多，活食多，鸭蛋青壳就多，青壳蛋营养高，蛋壳厚，好腌。”封坛前，她会往坛里倒些白酒，她一本正经地告诉我：“这可不能忘记，这是咸鸭蛋多出油的关键，因为白酒可以加速蛋内的蛋白质凝固，使蛋黄内的油被挤出来。”“腌蛋下一场雨，鸭蛋咸一成。”与母亲谈话，还真淘到了不少腌蛋的真经秘笈呢。

长大后，我们像一个个羽丰翅满的小鸟，离开了母亲，离开了水乡。现在，每年春、秋两季老母亲都要腌鸭蛋，一家一小坛分给我们。想当年，一只咸鸭蛋都是切开大家分着吃，按人分配。现在餐桌上的咸鸭蛋总是满盘地堆着，拿个咸鸭蛋，对着亮光，看一下空头的部分，在桌上轻轻一敲，剥去一些蛋壳，就可以掏鸭蛋了。汪曾祺先生在《端午的鸭蛋》里写到吃咸鸭蛋，他说：“平常食用，一般都是敲破‘空头’用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。”一个“吱”字，令天下多少人神往啊！

我喜欢吃咸鸭蛋，用餐的时候，盛上一碗稀饭或泡饭，掏个水乡咸鸭蛋，鲜美爽口，油腻香喷，一种舌尖上的幸福油然而生。那是乡愁的味道，母亲的味道。

情趣·健康桥

“卷土重来”的茶食

| 吴翼民 文 |

那一次与朋友在苏州某高档茶肆吃茶，在点茶食的时候忽然看到有一款“腌金花菜”，心不禁怦然而动，便毅然点了它。外地朋友不懂此为何物，我说，这是最具苏州田园风味的小吃，唯苏州独有，很长时间没有看到它、吃到它了。听说绝迹了许多年的此小吃已有所恢复，城外天平、灵岩诸景区已经响起了久违了的“阿要腌金花菜黄楝头——”的吴侬软语的叫卖，循着叫卖声，便可见到郊区村妇挎着一只篾篮，篾篮兜着清爽的毛巾，毛巾下是一坛腌金花菜，里边插着双筷子，微风吹过，那腌金花菜咸溜溜、酸津津的味道阵阵扇来呢。

未几，茶食端将上来，糕点蜜饯瓜子之类都没引起我的注意，独独一小盆腌金花菜突入我的眼帘——还是从前貌不惊人的模样，水渍渍嫩黄黄的一蓬茎叶，撒着白甘草粉。我用筷子夹起几根一尝，依然那样诱人的口味，咸中带酸，鲜里夹甜，一股田园的清香直透喉窠。朋友见状，亦撇几根尝尝之，也不禁连声称好。我说，时下美食眼花缭乱，便是茶食小吃也五花八门，兴许越来越趋精致，

越来越趋高端，但再精致再高端也难掩传统小吃之独特。譬如这腌金花菜，估计至少有百余年历史了吧，是苏州郊区村妇们的一项重要副业，硬是没有退出美食谱，在琳琅满目的茶食小吃中占有一席之地。

村妇腌金花菜的程序是：将开花后的金花菜刈回家（开花的金花菜更鲜却不老），洗净晾干，用盐腌上数天，撒出汁水，再晾干，然后按在鬐里一层层敷盐塞紧，在鬐口塞稻草敷泥，倒笃在水盆里以隔绝空气，一月左右即可开鬐售卖。听说现在更考究了，腌的时候还要放茴香和花椒，这不，此刻茶食腌金花菜就有茴香和花椒的颗粒在。我一面嚼着腌金花菜，一面被惹起了儿时的回忆。要说儿时的众多小吃，腌金花菜是抹不去的一款，因为早春时分姑苏城大街小巷都是它的形迹，村妇的柔糯叫卖声惹得孩子们唾液泛滥，一分钱一摊，即可享受消磨半天时辰。记得有儿歌唱道：“小小金花菜，人见人又爱。你家买一摊，我家买一摊，篮子卖空了，回家再去采……”

一段时光里，腌金花菜被目

为“老土”而销声匿迹，现在就因其“老土”而卷土重来，并且堂而皇之登上了高档茶肆，敢与“挟洋自重”的洋茶食点心（巧克力和奶油蛋糕等）对垒。“卷土重来”勇对“挟洋自重”毫不逊色，好生有趣。

其实，卷土重来的又何止腌金花菜？还有熏青豆、茴香豆之类，更有江南水乡的“阿婆菜”。古镇周庄、锦溪、朱家角一带至今流行的“阿婆茶”是女人们的茶聚。我参加过几次，真是饶有趣味啊。一个村子的妇女轮流做东请吃茶，生一具小风炉，水烹得咝咝响，一张八仙桌上摆放着一只只青边碗沏的茶，袅袅冒着热气。桌子中央数道茶食，盐煮黄豆、茴香豆、酱萝卜、“阿婆菜”（腌雪里蕻和腌菜花），都是自家制作的，那整颗的水渍渍的腌雪里蕻最是诱人，只待茶过几巡，肚子里被灌得刷刮子淡，妇人们便你掰一根，我掰一根，顷刻间几颗腌雪里蕻便被掰了个精光，于是那咸咸的、鲜鲜的、酸酸的味儿把茶淡杀得无影无踪，于是陈年宿古董的话儿从肚肠角落一泻而出……

这样“卷土重来”的茶食，也是时下的一道新景观哩。

语丝·五里湖

有时需要一个巴掌

| 李志石 文 |

夜已深，窗外月挂高天，风轻轻吹过，似乎带走了白日的喧嚣，留下了夜的静谧。我静坐桌前，一杯清茶在手，思绪万千，脑海中不禁浮现出那句“有时需要一个巴掌”。

打巴掌，猛一听让人害怕。但有一种巴掌不一定是物理上的打击，更是一种情感的表达、一种心灵的触动。

一次，一家企业邀请我跟年轻人做一次心灵对话。为了完成任务，我事先做功课，花了较长时间与年轻人促膝深谈。大部分的年轻人敏感好学，追求上进，对新事物的反应特别敏捷，他们也教会了我很多。

但也发现有些人的心灵，如同浮萍般难以扎根，无法专心致志地聚焦于一事一物。他们的思绪，如同被风拂过的湖面，轻易地被外界的风吹草动所扰动，难以保持内心的宁静与专注。

有些人的灵魂在面对人生的难题或需做出抉择之时，他们的思绪如同被浓雾笼罩，难以迅速而清晰地找到前进的方向；也有些人的言辞与行为，甚至与内心深处价值观背道而驰，仿佛戴着面具，在人生舞台上演绎着与真实自我不符的角色；更有些人，他们过度沉迷于虚拟世界的虚幻光影，或是酒精与药物的短暂欢愉，仿佛在这些迷失的领域中寻找着逃避现实生活的避风港。

人生之路，犹如蜿蜒曲折的小径，时而平坦，时而崎岖。我们在这路上行走，总会遇到形形色色的人和事，有欢笑，有泪水，有成功，也有失败。有时，我们会在困难面前犹豫不决，徘徊不前，此时，或许真的需要一个巴掌，将我们从迷茫中唤醒，让我们看清前方的路。

那巴掌，或许来自亲朋好友的直言不讳，或许来自陌生人的无心之语，甚至可能来自生活的重重打击。它带着疼痛，带着警示，让我们在痛苦中反思，在反思中成长。

外部的“巴掌”，可能起到唤醒个体自我反思和重新选择的作用，但面对“巴掌”时的自我调整 and 适应能力，自己从错误中学习、从挫折中站起来的能力，更为重要。

有时需要一个巴掌，这一动作背后有着深层的含义。它可能象征着人生的挫折、困境，或者是某种形式的觉醒和启示。

鲁迅先生用犀利的笔触写道：“人生之路，非坦途也。有时，一记响亮的巴掌，方能唤醒沉睡中的灵魂，使之正视现实的残酷与无情。唯有痛定思痛，方能脱胎换骨，重塑自我。”

夜深了，茶已凉。我放下茶杯，站起身来，望向窗外的明月。那月光如水，洒满大地，仿佛在告诉我：人生路上，有时需要一个巴掌，但更重要的是我们如何去面对它，去拥抱它，去从中汲取力量，走向更加光明的未来。



赏月

插图 戎锋