

宿命霉干菜

◆吴风越俗

◆潘江涛

说霉干菜“宿命”，并无瞧不起之意。只是，无论是少吃少穿的年月，还是盛行减肥的当下，要让人们喜欢她，都离不开“油水”的滋润，不是“宿命”，又是什么？

霉干菜，俗称菜干。市场上常见的“油菜干”“芥菜干”和“苕菜干”，是用不同品种的蔬菜制成的。

油菜干鲜嫩，芥菜干鲜美，苕菜干鲜洁，而炖肉、煮汤，则以芥菜干为佳。孩提时代，父母亲为生活所累，常为缺这少那烦恼，但霉干菜总是长年不断。

老家的霉干菜大多是用苕菜或九头芥制成。这两种蔬菜极普通，产量也高。每年的立冬一过，家家户户要腌菜。冬去春来，腌菜将酸未酸，农人便把它从缸里捞出，切碎蒸熟晾干，这就是农家“一宝”——霉干菜。因此，从严格意义上说，霉干菜是一种熟食，因为盐分重，天雨返潮，天晴干燥，但好存储。

霉干菜朴素可爱，最为天成。倘若对霉干菜来个审美分析，既有种植时土壤的生动气韵，又有腌制时水、盐的品质，还有蒸煮时火的性格，更有晾晒时阳光的气味。

不过，霉干菜留给我的记忆并不美妙，有时甚至反胃。这种味觉的反应，缘于上世纪70年代末到80年代初，我在东阳县安文中学读书。从老家到学校，有17公里山路，要爬一座海拔1200多米高的山头。出门挑一担，一头是玉米面，另一头是霉干菜。

山路弯弯，扁担悠悠。寒窗苦读，苦在缺粮少油。一日三餐，早餐是馒头稀粥霉豆腐，中晚餐大多是玉米面霉干菜。这样的日子，一天两天可以，要是三天四天甚至三年四年呢？好在那时的大学，转户口，包分配，能考上的山里学子不是鲤鱼跳龙门，也是糠箩跳米箩。正是抱定跳出农门的目标，莘莘学子以苦为乐，挤过了独木桥，少数幸运儿还成为硕士生博士后。于是乎，霉干菜便有了“博士菜”的雅号。只是，滋养我走出大山的霉干菜不要说有肉，就是油也很少沾染。我不反对把霉干菜称作“博士菜”，是因为其他菜不具备它那种人文精神。

霉干菜不乏大自然的清新气息，但要是随便摆放在菜摊上，乱蓬蓬脏兮兮，怎么看都不遭人爱。只有到了厨师手中，一样料便能做出百样菜，一不小心还弄出名气来。当然，与其说这是厨师的高明，不如讲霉干菜有了肉或油的物质支撑。因为只要有了“油水”的滋润，无论是农村简陋的灶头，还是都市装修精致的厨房都能烹出诱人的芳香。

霉干菜系列中的杰出代表无疑是“博士菜”，一旦它隆重登场，好肉的拣肥的吃，肥而不腻；怕胖的挑瘦的吃，肉嫩而不燥。那霉干菜也因为汲足了肥油，乌黑贼亮——猪肉让霉干菜生光溢彩，霉干菜又让猪肉身价倍增。到底哪个帮了哪个的忙？说不清道不明。也许，这才是“博士菜”之“博”。

油汪汪、红喷喷的霉干菜焖肉是绍兴餐桌的名饌，与东阳“博士菜”是孪生兄弟，不仅取材考究，而且厨艺繁复。肉是肥瘦相间的五花肉，菜是来自鲁迅故乡的霉干菜。事前将霉干菜放在饭锅里浇上猪油蒸两次，等它汲足了油和水分，煨软煨黑了，再与肉一起蒸，当然还得加上足够的糖，狠狠地捣，捣透了，那香味才会穿墙越壁而去，才会让食客寻香而来。据说，鲁迅是绍兴霉干菜的“传人”，特爱霉干菜焖肉，上世纪30年代住在上海时，每当他在餐馆用餐或宴请亲友，必点这道菜。

干菜鸭子是传统的杭帮菜。厨师将霉干菜、肥鸭，与其他调味料用锡箔包好，隔水焖熟，锡箔，又叫玻璃纸。上桌打开，滋味咸鲜，下饭过酒俱佳。

霉干菜还替面粉撑腰，将金华酥饼、永康肉饼搞得满堂喝彩。在此类饼中，霉干菜也只是点缀而已，主要配料还是肥肉。由此及彼，厨师们为了翻新餐桌，又把霉干菜当作“百搭”，提鲜增味——与蔬菜配，比如炒苦瓜、炒土豆、煮豆腐等；与荤腥配，比如霉干菜蒸虾、霉干菜蒸汪刺鱼等。只是，这些美味佳肴统统都要足量的“油水”，否则味同嚼蜡，乏人问津。

江山易改，禀性难移。而这禀性里头当然包括人的味觉，尤其是物质匮乏年代所形成的食物记忆。某作家曾对霉干菜赞美有加。她说：“霉干菜泡了清汤喝，汤色浅红，清透醇香，味鲜难忘。”总以为那是“过去没得吃的时候才觉得好吃”，不曾想“不放油的干菜汤，清汤寡水却别有清香”。

霉干菜放汤，我常喝，就那个味——年少时感觉像泔水，如今喝出的“清香”，全靠自己一肚子“油水”。

这样想来，霉干菜的宿命有点类似于制造它的家人的命运，在收容肥肉肥肠的油脂与香气时提升了自己，也在不经意间使得肥肉肥肠更加鲜亮可口。

或许，这才是霉干菜的本真——谦虚！



忆高中两三件小事

母校致广大校友的那封信，读了多遍，倍感亲切温暖。“无论你事业中天还是平淡无奇，无论你声名远播还是默默无闻，北山依旧绿，婺江水长流，母校永远是我们共同的家。”多好的一个家！金华二中诚如当年，无论是贵胄之后还是农家子弟，只要跨进校门，就一视同仁。六十年过去，母校依然那样博大亲和，那样与众不同。此时此刻，眷恋母校之情油然而生。而当年身在二中求学的往事，点点滴滴，更令我难以忘怀。

赤脚步行去逛城

周末，大多是在教室里度过的，偶尔也会与几个同学一道进城逛逛。学校虽然离城区有七八里路程，但校门旁就有开往城里的公交车，来往还是方便的。不过，一去一回就得花一角钱的车票，这可是一天的菜金，所以我们常常选择步行。路上来回花两小时，街上逛一两个小时，耽误不了学校饭点。但是步行省了车钱却费了鞋，咋办？大家想了个两全其美的主意：赤脚步行。

我们一行出校门就把鞋脱下，拎在手上开走，然后就找个水塘或水坑洗洗脚再穿上。返校，反其道而行之。你看，该斯文文得斯文，能节俭时就节俭，这个办法不错吧。不料，第一次这么干，就招来不少行人异样的眼光。说实在的也不忍别人惊奇，拎着鞋光着脚赶路，是有点不类。我们不约而同地摘下了胸前的校徽，怕给金二中丢脸。我们边走边想，边走边聊，觉得自己这样干也没什么不对劲的。不就是想为家里省点钱，让亲人少受点累吗？家乡的老父老弟，光脚挑着担、推着车不也多的吗？没什么好忐忑



不安的，更不是什么丢人的事。有了这样的心态，我们戴上校徽又轻松自如地向前走去。

那时的我们就凭着种田人的朴实、二中人的自信，走出校门，走上社会。我从此出发，走向军营，走进北京。在从军的路上虽有风吹雨打，但从未曾回头、未曾徘徊、未曾停步……

助学金的两次申请

1964年刚考上二中，也是我家最困难之际。家父过世早，仅靠母亲微薄的月薪支撑全家，还要供养哥上大学、我上中学、妹上小学。按入学通知要求，凭村里证明，根据家庭经济困难状况，可向学校申请助学金。开学时，我家东凑西借了一些钱。到校后没想到贫困同学真不少，我犹豫再三还是硬着头皮把申请交上去了，也做了批不下的思想准备。然而

很快就得知，学校给了我二等助学金，相当于把学杂费免了。这可把我从困境中解脱出来了，心里说不出的感激。我没向老师诉苦求情，更没找关系托门子，这事就这么成了，就这么简单明了，就这么顺理成章。

第二学年，我哥大学毕业有了工作了工资，但家中负债累累，急需还清，经济状况也难一时好转。况且我哥大学毕业这新情况，老师没法及时掌握，再享受一年助学金是没问题的。但我们全家都觉得要向老师主动说清实情，免去助学金。只有这样，才能对得起学校，对得起自己的良心。班主任任何老师接到我申请后，在教室走廊里简单找我聊了聊，确定情况属实后，就说了句：“那就把这点补助给更需要的同学吧。”多简单明了，多顺理成章。我不得不再次感叹那时的师生关系多纯净！

快六十年过去，助学金的事一直没忘。感激老师信任我、帮了我，从中教导我懂得做人要诚实、善良、感恩。这一点对我后来走上团、师领导岗位，担任单位主管时的领导作风起到潜移默化的作用，二十多年来我对教员和科技人员乃至普通战士的管理，总会比较自觉地多给他们信任，多为他们办实事。有的事他们自己办比登天还难，领导办就是举手之劳，我又何乐而不为呢？

一部电影观后感引发的辩论

高二时的语文课上得有点开放。语文老师胡尹强，课堂上会时不时组织全班讨论一些作品。同学们发言踊跃，争辩非常热烈，课堂气氛活跃，很受年轻人欢迎。有一次看了影片《我们村里的年轻人》后，我们就用了一周的语文课还搭进不少自修时间，进行了一场至今记忆犹新的大辩论，从中受益匪浅。

◆语石馨声

◆俞荣斌

《我们村里的年轻人》讲述一批刚从学校毕业、部队复员的年轻人带动全村乡亲战天斗地建设新农村的故事。故事以修水渠为主线，以年轻人为主体，展开不同价值观、人生观和恋爱观的碰撞，展现了以高占武、孔淑贞为代表的年轻人对理想的追求和他们的道德情操，展现了时代风貌。影片曾深深地打动与感染了我们这些年轻人。但报刊有文章说这是写中间人物的代表作。我们课堂上也出现了两种截然不同的观点。一种观点认为这些人个个鲜活真实、可亲可敬；另一种观点却认为，没有一个是高大全式的英雄人物，缺乏时代典型与标杆，可爱不可敬。课堂上两种观点，引经据典，唇枪舌剑，慷慨陈词；课后继续争、接着辩，谁也说服不了谁。后来我也写了一篇《真实才有生命力》的文章竟然被登到餐厅外的黑板上，引来不少关注。

回忆这件事，不是谁对谁错，而是欣赏金华二中老师的胆识与高明，因为开放的教学来自开放的理念。正因为在中学校就有了这一场教学的大辩论，过去五十多年了，我对影片故事情节、人物及主题曲都仍然记忆犹新，对辩论的情景刻骨铭心。更重要的是使我懂得：要善于对事物进行观察与分析，要善于独立思考，不轻信不盲从；当领导要广开言路，听得进不同意见；做学问，要海纳百川，不断丰富学识提升水平。中学也是培养塑造健康人格的关键时期，学生好奇、好学、好胜。老师平常的一堂课、一席话、一件事都会给年轻的学生带来深远甚至一生的影响。

我庆幸自己考进了金华二中，能在良好环境中健康成长；我感激母校，感激老师，也感激同学，给了我积极的引导与影响。如果我没有在金二中上学的昨天，就没有军旅生涯的今天。

飞瀑如练

杨化明摄



你从远古走来

西晋张华《博物记》中说：“昔黄帝问天姥曰：天地所生，有食之令人不死者乎？天姥曰：太阳之草名黄精，食之可以长生。”

“自从盘古开天地，三皇五帝到于今。”时间，是个大熔炉，可以使一切消逝于无形；时间，又是提纯剂，可以让好的更好，让美的更美，让真的更真。

五千年的日月，五千年的风雨，五千年的霜雪，五千年的雷电，黄精，植株虽然弱小，却日复一日地蹿过磅礴浩荡的岁月的长河，站成了不朽，站成了永恒，站成了不败的风景，站成了滋养生命的精魂。

生命不息，生长不止。在树林，在灌木丛，在阴坡，在沟谷，在溪边，黄精的种子随落随生，它既柔且韧，只要有一小捧泥土，它便把根深深深地扎进去。为了把根茎修炼得更强劲，它不疾不徐，一年只生一节。一年只生一节啊，那般的执着，那般的虔诚，那般的坚韧，那般的富有耐心。

蒸腾着热浪的空气，让人简直无力招架，但是，徜徉在山重水复的天地间的我们，却没有感到不适，因为有竹林有乌柏有各种绿植，至为重要



的是，有黄精，有清热解渴生津养胃的黄精茶，在陪伴着我们。那茶，带着红枣的芳香，那茶，有着幽幽的甘甜，一口入喉，全身的每一粒细胞，便都似乎于瞬间得到滋养，整个人都清爽利落起来。

初始见到地里采摘上来的黄精根茎，以为那是生姜。其植株，却是袅袅婷婷，宛若仙姝。其叶，亦是精美，碧绿，油亮。似苇叶，却比苇叶略秀气；似竹叶，却比竹叶略丰满。一棵小小的植株，竟然有着穿越洪荒的生命力；一棵小小的植株，竟然生发出一条生生不息的产业链。

乡村振兴，黄精产业大有可为。九蒸九晒食品集团公司，400多名员工，仅2021年产值便高达2.2亿元。其旗下一家企业名为池州市适四时农业有限公司，适四时，取意于“顺四时，适寒暑”，这个名称，这般取意，我尤其喜欢。

陆游诗云，“黄精扫白发，面有孺子颜。”孺子颜，这三个字，顾名思义，幼孩子的肌肤，幼孩子的容颜，宋大伟先生拿它成功地注册了商标。从此，孺子颜，九华黄精，它们相互照拂，相映更增辉。

10万级无菌车间，纯手工制作。古法柴火蒸制，阳光旺，蒸汽升，慢慢透。老布晾晒，充分吸收阳光。九蒸九晒，去除了黄精的刺激性与滋腻黏稠，更利于人体吸收。在一次又一次的晾晒过程中，黄精果肉慢慢转变，吸收阳光，从黄白色渐入红彤色，再转为红褐色，最后乌黑油润透亮。在这里，纯粹手工制作出来的黄精系列食品达60余种。我问工作人员，为何车间不见机器，尽是手工？他的答案是，手工会让口感更好。“纯绿色，零添加，一流的中国黄。”这是九华黄精给世人的庄严承诺。

吃着九蒸九晒后的黄精果肉时，有

◆笔走万象

◆子薇

善饮人士问，你喝过黄精酒吗？我摇头。他说，黄精酒，你若是愿意品尝，那叫一个带劲一个爽，无论是低度还是高度，都醇香馥郁，绵柔可口；若在晚间，饮上少许，有利于睡眠，促进发汗排湿，让柔弱的身体更健康。这话，不管诸君信不信，反正我信。

相传唐朝时新罗国王族子弟金乔觉来九华山修行，僻野深山里，他以黄精为食，活到99岁。之后，九华山僧人便以黄精为养生之食，许多高僧辟谷后专以黄精为食，明代高僧海玉大师在九华山百岁宫山洞内苦修，不进米饭，以黄精为生，终年110岁。

杜甫诗云，“扫除白发黄精在，君看他时冰雪容。”常食黄精，可补气养阴、健脾润肺、益肾养颜。交流时，有一位女士说到她长期食用黄精产品。

“北有长白山人参，南有九华黄精。”黄精，是苦寒生活日常里出落的西施，是贫瘠土地上生发出来的一枝奇葩，是僻远乡村里考出去的实力二郎，是生在深山却凭借其强大的实力走遍天下走向高远的英雄好汉……

五千年的烟火岁月，曾经，黄精独步天下；现如今，九华黄精联手乡村振兴，共谋发展，共话天下。