

山西老陈醋香飘千年

■ 尹 栋（黑龙江）

在华夏饮食文明的长河中，醋是那一抹灵动而深邃的涟漪。当其他调味品如繁星点缀餐桌时，山西老陈醋恰似一枚最温润的琥珀，以三千年的沉香浸润着中国人的味蕾记忆。

“醋”字最早见于甲骨文，从“酉”从“昔”，暗藏酒醴化酸的时光密码。相传酒圣杜康之子黑塔，在二十一日酉时发现酒糟变酸，遂以“廿一日酉”造“醋”字。这个美丽的误会，恰似历史对山西的馈赠。

西周时期，当周天子分封诸侯时，山西的先民已在汾河岸边架起陶甗，开始酝酿出最初第一缕酸香。春秋战国，醋坊初兴；至汉，醋业渐盛；到唐，醋普遍使用。东汉《四民月令》载：“四月四日可作酢，五月五日亦可作酢。”短短数语，道尽古人制醋时序之智，亦见醋香已飘千载，浸润华夏饮食之脉。北魏贾思勰在《齐民要术》中记载二十三种酿醋法，如同二十颗星辰，照亮了山西醋文化的浩瀚夜空。

千年时光里，山西陈醋在青石窖池中沉潜，在杏花微雨里醇化，终成舌尖上的琥珀，封存着三晋大地的日月春秋。每一滴琥珀色琼浆，更将这方水土的智慧凝成星汉。

■ 钟正和（上海）

种过菜的人都知道，冬瓜不像黄瓜、丝瓜，必须搭个棚才能攀缘上去。它们可以和南瓜混种在一起，藤蔓却互不干扰。调皮的冬瓜藤，像极了擅长攀爬的小孩，细小的触须紧握住抓住的一切，放任自流，向着温暖，朝着霞晖，随心所欲地活上一回。

随着时间的推移，在阳光雨露的滋润下，那嫩绿肥厚的叶儿间，于某个清晨倏忽探出一朵朵喇叭状、明艳粗犷的金黄花朵。蜂蝶嗡嗡，飞舞其间，更显绚丽

■ 徐天喜（四川）

周末回了趟农村老家。晚上躺在老屋的床上，看见当年父亲挂在墙壁上的那些农具，猛然想起他早年“听青”的事儿，便决定第二天清晨到田间地头去走走，也听听青苗的声音。

夏蝉初鸣，田垄已是满眼葱郁。蓬勃生长的庄稼，鲜嫩得仿佛能滴出水来。

夏日乡村，真的很静。除了偶尔的鸟叫虫吟，再无别的响动。踩着地上有些潮湿的泥土，我一路往庄稼地深处走去，身边似乎渐渐有了微妙的声响。侧耳谛听，感觉这声音似乎出自青苗。再仔细辨听，这些声音还颇有层次：最上层，是叶片摩擦的“沙沙”声；中间层，是茎秆拔节的“咔咔”声；最下层，则是根须在泥土里延伸的“窸窣”声。父亲当年所听到的，想必就是这样的复调吧。

夜雨初霁的地埂旁，黄豆苗正萌出浅蓝的蓓萼，细细碎碎，却排列整齐，像是用淡蓝墨水在绿纸上点出的省略号，又像夏夜眨眼的星星。当太阳照过来，它们就“噗”的一声，瞬间绽放。那声音很轻，轻得如同睫毛眨动，又如蝴蝶振翅。地层下的根须，可能也在努力地往深处扎去，似有“窸窣窣窣”的响动，如春汛时薄冰下的细流，又像藏在土层里的隐约密语。

地埂两侧，稻田里的秧苗正值分蘖期，它们安静地沐浴着阳光，叶梢晶莹的水珠折射出七彩的光晕。微风拂过，

■ 张 健（江苏）

院中摆放着两只旧瓷缸，不知是何年月何月放置于此的。一直以来，这两只瓷缸都闲置着，缸里积攒着些雨水，生出些青苔罢了。前些日子，我逛花木城时，看到有卖荷花苗的，便动了心思，买了两盆回来。又托堂兄从乡下捎来些沙土，胡乱地将荷花栽下。当时，我并未曾指望荷花能开花，只是想用它来稍作点缀而已。

谁料想，这荷花竟带来了意外收获。还未到六月，缸中就已经抽出几枝花蕾。不出两日，荷花便“爆”开了——我实在想不出更妥帖的动词来形容。那荷花开得突兀，开得急促，开得不容商量。

第一朵荷花开放时，我恰巧在院中

山西陈醋的酿造，是时光与匠心的诗意合鸣。“蒸、酵、熏、淋、陈”五步法，每一步都镌刻着黄土高原的智慧密码。高粱在高温蒸煮中充分糊化，如待嫁新娘褪去青涩；微生物形成的酒曲在发酵缸跳起圆舞曲，将淀粉化作琼浆；熏醋时松木烟霞缭绕，为醋醅披上琥珀霓裳。而最关键的“夏伏晒、冬捞冰”陈酿过程，则让醋液在寒来暑往中完成从平凡到非凡的蜕变。三百昼夜轮回，方得“绵酸香甜鲜”五味交响。

的确，这穿越千年的液态古董，每一滴都沉淀着晋商文化的醇厚底蕴，每一口都能品出华夏农耕文明的温暖记忆。

在山西人的记忆里，醋香总是与乡愁缠绕。我一个战友的妹妹远嫁黑龙江后，每年都要穿越两千多公里距离，背着沉重的醋瓶翻越娘子关、山海关。汽车颠簸时，玻璃瓶碰撞的清脆声响，恰似她对故乡的声声呼唤。当超市货架上琳琅满目的山西醋近在咫尺，她却固执地选择这种“最笨”的方式——因为在她心里，只有母亲亲手酿造的那坛醋，才配得上“最贵的礼物”这个称呼。

“米醋为上，入药用”，元代《饮膳正要》的墨香里，飘来一缕熟悉的酸香。这让我忽然懂得，所谓乡愁，原是舌尖与记忆的千年碰撞。

多姿。闲暇之时，端详着花叶，赏心悦目之感油然而生。菜园，变成了花园。

初夏时节，冬瓜花一落，青涩的小冬瓜犹如一只只青白色的小毛球般，悬挂于母体的枝杈上，羞答答隐于葱茏叶间。有风则动，无风则静，优哉游哉，无欲无求地静待成熟。

冬瓜基本上都呈粗壮的长条形，要么是圆柱状，要么为扁圆的枕状。模样虽不怎么好看，却能给人一种稳重踏实之感，一如村庄里朴实憨厚的傻小子。别看冬瓜的外表略显粗蠢，实则内里细白如绵。与丝瓜、南瓜、苦瓜那些葫芦

年所听到的，想必就是这样的复调吧。

夜雨初霁的地埂旁，黄豆苗正萌出浅蓝的蓓萼，细细碎碎，却排列整齐，像是用淡蓝墨水在绿纸上点出的省略号，又像夏夜眨眼的星星。当太阳照过来，它们就“噗”的一声，瞬间绽放。那声音很轻，轻得如同睫毛眨动，又如蝴蝶振翅。地层下的根须，可能也在努力地往深处扎去，似有“窸窣窣窣”的响动，如春汛时薄冰下的细流，又像藏在土层里的隐约密语。

地埂两侧，稻田里的秧苗正值分蘖期，它们安静地沐浴着阳光，叶梢晶莹的水珠折射出七彩的光晕。微风拂过，

纳凉。起初，我看到一个尖尖的角钻出水面，那尖角青里透红，就像小手握紧的拳头。次日清晨，我再去看时，“拳头”已经松开了，露出里面粉白的掌心。到了午后，荷花竟全然绽放了，花瓣舒展，倒像是从来如此，不曾有过含苞待放的模样。

瓷缸是白色的，有半人高，肚大口小，形制古拙，釉色温润。荷花在这样的缸中长出，颇有些不伦不类。荷花本该生长在阔大的池塘里，与游鱼为伴，受清风抚弄，如今却被囚禁在这方寸之地，未免有些委屈。然而，荷花似乎并不在意，依旧开得热烈，开得理直气壮。

荷花的花瓣是淡粉色的，靠近花蕊的地方渐渐变白，边缘又微微泛红，像是被夕阳染过一般。花心是金黄色的，

山西陈醋在陶瓮中沉睡的岁月，何尝不是游子离家时攥紧的行囊？那琥珀色的浓稠里，沉淀着黄土高原的风、汾河水的甘冽，还有年迈的母亲舀醋时手腕上银镯碰响瓷坛的清脆声响。

最珍贵的从不是地理的距离，而是当游子在异乡拧开一瓶醋，酸香突然撕开的时光裂缝。原来，那些被醋香浸透的晨昏，早已顺着血脉，在异乡的餐桌上长成了新的故乡。

记得在部队时，有一位来自山西的老兵，大家都亲切地叫他老周。老周的行李箱里，放着一件用层层布包裹的神秘物品。直到一次聚餐，老周小心翼翼地打开那个包裹，里面竟然装着一瓶山西陈醋。那一刻，浓郁的醋香瞬间弥漫在整个连队炊事班，勾起了全连官兵的好奇心。

老周入伍时从老家带来了这瓶醋。每次想家的时候，他都闻一闻，醋香让他仿佛回到家乡。他给大家讲述着家乡的故事，讲述着父母在醋坊忙碌的身影，讲述着小时候在醋香中玩耍的快乐时光。从那以后，这瓶山西陈醋成了那队食堂的“宝贝”。每次做凉拌菜，炊事班都会滴上几滴，原本普通的凉拌菜，因为这几滴醋变得格外美味。大家围坐在一起吃饭时，总会不自觉地聊起家乡的美食，分享着各自的

科的兄弟姐妹们相比，它的性格随和，甘当配角，可融百味，且无论怎么做，均润口沁心。

印象中的暑假，随着天气变热，冬瓜在餐桌上露面的次数便日益频繁起来。但过去受经济条件所限，即便家里天天吃冬瓜，菜品花式总显得单调。红烧冬瓜，是其中比较有分量的一款。

红红的一盘端上来，乍一看，不知情的还以为是红烧肉。味蕾乱颤间，夹起一块放入口中。咬一口，软烂香鲜，原来是金装的外表，水做的心。在食欲欠佳的暑天，这道菜最是下饭。

水珠便簌簌跌落，“啪嗒”一声砸在水面，声响惊动了根须，水里便泛起细密的气泡，像串串透明的珍珠。蹲下身，耳朵凑近带露的叶片，就能捕捉到一种奇特的细微响动，仿佛无数细小的吸管“吱吱”地吮吸着泥水里的养分。那声音，贪婪又欢快。

坡地头，苞谷苗长得有些野性。它们密集地挺着青灰色的茎秆，一节一节地直往上蹿，像是一群争先恐后的爬竿顽童。有风拂来，整片苞谷地就“哗啦哗啦”地沸腾起来，碧绿的波浪从这头滚到那头，像谁在抖动一幅巨大的绿绸。当这宏大的声响过去，耳边便传来

托着嫩绿的莲蓬，周围环绕着一圈雄蕊，也是黄色的，但比花心的颜色更深些。这般颜色搭配，原本是极俗的，但在荷花身上，却显得合情合理，甚至颇有几分雅致。

荷花盛开的时候，竟招来几只蜜蜂。这些小蜜蜂平日里只在墙外的菜地里忙碌，今天却不知受了什么蛊惑，越过矮墙，直奔缸中的荷花而来。它们绕着花心打转，时而停驻，时而飞起，忙得不亦乐乎。我不禁疑心这缸中的荷花与野地里的有何不同，竟值得它们专程造访。

荷花的花期很短，一朵花不过三四天光景。第一朵花将谢未谢时，第二朵又开了，接着是第三朵。它们排着队来，又排着队走，井然有序，毫不含糊。花瓣凋落时，先是边缘卷曲，继而整片脱落，

故事和思念。

生活就如同这酿醋陈醋的过程，需要经历时间的沉淀和打磨，才能变得更加醇厚、美好。在连队里，山西陈醋不仅仅是一种调味品，更是一种情感的寄托，一种团结的象征。

唐《酉阳杂俎》早有“醋能消食，亦解千忧”的记载。自周代设“醢人”专司醢醢，至宋代得“食总管”雅称，这抹琥珀色始终浸润着华夏餐桌。明代《宋氏养生部》更将时令之趣酿入醋中——社醋应春，腊醋凝冬，一坛一法皆成诗行。千年间，醋不仅是调味之品，更化作流淌在典籍里的文化密码，在酸香里沉淀着中国人的生活美学。

酿醋原料丰富多样，高粱、糯米、水果等皆可入酿。不同的原料搭配独特的酿法，自然孕育出各具特色的醋品。人们在长期品鉴中，对不同醋品的口味、香气、质感等特质有了深刻认知，进而形成了对地道正宗醋品的群体认同。

清代《调鼎集》将山西老陈醋、镇江香醋、保宁醋和福建永春老醋称为中国“四大名醋”。山西老陈醋的独特风味，源自地理与人文的双重馈赠。汾河水的清冽，黄土高原的阳光，加上晋商文化的开放包容，共同造就了“酸香醇厚，回味绵长”的山西味道。

当一滴滴醋滑入热汤，那升腾而

一份红烧冬瓜做得好不好，作为整道菜灵魂的酱油品质至关重要。此外，还依赖于掌勺者掌控全局、把握火候的能力。

记得当年刚学着上灶的妹妹，觉得这菜没啥技术含量。炒好冬瓜后，加了很多水。结果，等准备开饭时，掀开锅盖一看，里面已成了一锅冬瓜汤。这一幕，恰好被刚从街上回到家的外婆看见，她当即笑着指点道：“冬瓜水分足，红烧只需加少量的水就可以了。”

红烧冬瓜好吃，但在食用油极为金贵的岁月里，家里只能偶尔为之。另一款烹饪时不怎么费油，即便最穷的人家也吃得

细微的“咔嚓咔嚓”声，那是苞谷们的茎秆在挺起腰肢时关节发出的声音，很像庄稼人劳作过程中筋骨舒展的脆响。

我终于听到了青苗的声音，听到了父亲当年描述的那种声音。它们来自庄稼，来自土地，熟悉又亲切。这声音，混合着泥土的潮气和植物的草香，往耳朵钻，往心里渗。

当年，我对父亲的“听青”颇为不解：不会说话的植物，能听出什么？而那时，父亲每从地头回来，脸上总挂着喜悦，讲述也会声绘色。他似乎听出了庄稼收成的信息。母亲笑他痴，他却说，不懂土地和庄稼的人，是听不出青苗声音的。

浮在水面上，像一只只粉色的小船。

缸里的水面上除了花瓣，还漂着些枯叶，那是荷花自己的老叶，完成了使命，便悄然退场。我本想清理一下，但转念一想，何必呢？这本就是它们的生长历程，人为干预，反倒不美。

邻居老谢看到我缸中的荷花，啧啧称奇。他建议我施些肥料，说这样能让花开得更大更艳。我点点头，心里却不以为意。这荷花既然能在贫瘠中绽放，又何必用肥料去“催”它呢？强求来的艳丽，终究失了本色。

荷花依旧开着，不问季节，不管规矩。有时清晨起来，会发现又多了一个花苞，也不知是何时冒出来的。它们开得随意，谢得干脆，全无半点扭捏。我常常蹲在缸

起的不仅是沁人香气，更是一个民族对美好生活的永恒追求。这便是时光沉淀的山西味道。

明清以来，醋的品种日益增多，风味各异。如今，当我们打开一瓶正宗山西陈醋，扑面而来的不仅是浓郁的醋香，更是一段活态的历史。

从西周的陶甗到现代的玻璃瓶，从“醢人”的官职到山西人“老醋儿”的雅称。“醋”乃古语对醋的称谓，与“酉”同音。这片黄土地上，醋香浸润千年，遂使这声亲切的唤谓流传至今。“老醋儿”三字，既道出了山西人与陈醋的不解之缘，又蕴含着三晋大地特有的文化韵味，堪称一方水土最生动的文化印记。山西陈醋用三千年的时间，将一粒高粱的故事酿成了民族的记忆。正如一首小诗所咏：“山西陈醋香千年，一坛陈酿品人间。酸香醇厚韵味悠，岁月回甘意绵绵。”

在这酸甜交织的味觉交响中，我们咀嚼的何止是食材的本真？每一丝回甘都藏着文明传承的密码，从火种驯化五谷，到陶甗蒸腾烟火，先民以智慧将自然馈赠淬炼成文化基因。

酸是时光发酵的沉淀，甜是汗水浇灌的馈赠。这舌尖上的二元辩证，恰似人类与天地对话的古老语法，在代代相传中书写着生生不息的生存史诗。

起的冬瓜汤，开始在餐桌上大显身手。

冬瓜汤宜早点烧。夏日天热，装盆冷却后喝，不仅味更佳，还能让人感到一种说不出的舒爽。当年的乡下孩子，暑期生活多姿多彩。既没有多少功课，更没有排得满满的兴趣班。在外玩疯了回家，喝上一碗温润且有滋味的冬瓜汤，能将所有的暑热与烦躁消弭于无形。

要说美中不足的，就是冬瓜汤过于清淡。甜、香、苦诸味都靠不上，只能称得上“清”。尽管宋人释师范曾语：“淡水煮冬瓜，真个滋味别。”然而，大师毕竟是佛门中人，懂得欣赏这般淡味。而在我们凡夫俗子看来，有滋有味才称得上菜，冬瓜也不例外。要是连着几天吃这清淡冬瓜汤，嘴里可真就淡出鸟来了。

现在我才懂得，当年父亲听到的，是生命的律动，是生长的密码。而听懂这声音，靠的不是耳朵，而是心灵。当赤脚踩上温热的泥土，当手掌抚过带着茸毛的青苗，那细微的震颤便会顺着血管爬进你的心里，让你感受到一种向上的力量。

垄上听青，并非谛听响动，而是唤醒心灵深处的感应。每棵青苗，都在用拔节的力量追问：可还记得自己也是一粒种子？可还记得生命原本该有的模样？

走在盛夏的田野，耳里和心里满是自然界的生动密语。浅蓝色的豆花在继续绽开，秧苗和玉米苗在继续拔节……在这些触碰灵魂的细响里，庄稼都在依着自己的愿望生长——生长，并不需要观众；生长的声音，却需要有能听懂耳朵。

边，看花瓣上的露珠在阳光下闪烁，看蜜蜂在花心忙碌，看水中倒映的云影与花影交融。

缸中的荷花，不过是偶然的产物，却成了院中最生动的景致。它不因环境逼仄而自轻自贱，也不因无人欣赏而懈怠偷懒。该开花时便开花，该凋零时便凋零，自在得很。人们常说荷花出淤泥而不染，我倒觉得，它何曾在意过淤泥的清浊呢？它只是自顾自地生长，自顾自地绽放，外界的评说，与它又有什么关系呢？