

北方的盐

盐那雪白的颜色常使我联想到雪。在北方，盐与雪正如雷与电，它们的美是裹挟在一起呈现的。

盐与雪来历不同。雪从天上来，而盐来自地下。雪的成因与低沉的云气有关，而盐的提取有两种途径，其一是多年矿物质的沉积，其二便是海水的凝结。不论它们来自天上还是人间，其形成都有一个浪漫的过程。云与海水作为雪与盐的载体，其氤氲与浩淼的气质总令人浮想联翩，谁能想到缥缈的云会幻化出那么轻盈、美丽、灿烂的雪花？谁能想到奔涌的海水会萃取出结晶的、闪着宝石一样光泽的盐粒？

是北方的寒冷引得雪花翩跹起舞，还是姿态婀娜的雪的降临赋予了北方以寒冷？反正在北方，寒冷与雪花是一对孪生姐妹，它们总是结伴而来，形影不离。尤其在北方之北方，也就是我的故乡北极村——那个夏至时可以看到白夜的地方，每年的九月底就进入冬季了，雪花会与还没有享受够暖阳的我们不期而遇。初始的雪似乎还不大敢肯定这就是它们的落脚之地，所以雪下得很斯文，有点小心翼翼的味道。一旦它们发现这片寒冷的土地使它们毫发无损，且能保持其明艳的肤色时，它们就一改矜持的姿态，沸沸扬扬地腾空而下，把大地染得一片洁白、一片苍茫。

雪来了，天气越来越冷了。这时的北方大地寸草不生，看不到一抹绿色，所有的植物都成了寒冬的战利品，被彻底地俘虏了，无声无息。我童年记忆中的北方人的餐桌上，是看不到新鲜的绿色菜蔬的。不似现在，运输的畅通和市场经济的发达，数九天气也能吃到来自南国的蔬菜。

盐在漫漫寒冬中披着它银色的铠甲在北方闪亮登场了。它其实在秋天就亮着她的白牙向北方女人微笑了。秋季是北方人腌菜的时节。家庭主妇们把还新鲜的豆角、辣椒、芹菜、黄瓜、萝卜、芥菜等等塞进形形色色的缸里，撒上一层又一层的盐，做成咸菜，以备冬季食用。北方人爱吃的、一直以来被大张旗鼓腌制的酸菜，更是缺少不了盐。盐被白花花地撒向缸里的时候，会发出簌簌的声响，好像盐在唱歌。在秋天，山间的蘑菇也露出毛茸茸的头了，蘑菇除了晒干外，还可以用盐腌渍在坛子里存储起来，冬天时用清水漂出它的盐份，吃起来味道仍是鲜美的。所以盐在秋季是撒向北方土地的最早的雪，它融化了，融化在菜蔬最后的清香中。如果你问一个北方人，你们的灶房里什么物件最多？我猜十有八九的人都会冲口而出：咸菜缸！的确，腌酸菜的大缸，腌萝卜和芥菜的中等型号的缸，以及腌糖蒜和韭菜花的坛子等等，就像乐池上摆放着的

形形色色的乐器一样，你一进灶房它们就会扑入你的视野，并且在你不小心碰撞了它们的时候，为你奏出或沉郁或清脆的乐声。

咸菜是北方人餐桌上的“正宫娘娘”，在寒风呼啸的日子里占据着统治地位，因而北方人也较其他地区的人摄盐量大，形成了口重的习惯，似乎不多加盐的食物都是寡淡无味的。北方人对盐有种近乎崇拜的心理，认为它是力量的化身，所以民间流传着吃盐长力气的说法。那些靠力气而生活的伐木工及家庭主妇，对盐的青睐可想而知了。记得童年时看电影《白毛女》，看到白毛女在山洞里因为多年吃不到盐，而过早地白了少年头的时候，盐在我心目中还具有了乌发的作用，这印象一直延续至今，根深蒂固。现代膳食讲究低盐少糖，这与北方人对盐的巨大热情是背道而驰的。北方人心脑血管的发病率远远高于江南，其气候的寒冷与摄盐过量无疑是两大元凶。尽管如此，北方人对盐仍然像对老朋友一样紧紧相拥，人们并未将它当敌人一样警惕着，虽然冬季可以从副食品商场购得新鲜蔬菜，紫白红黄地点缀着餐桌，但在餐桌的一角，总会有几碟颜色黯淡的酱菜与之唱和着，有如一部歌剧在结尾时撒下的袅袅余音，它们呈现着旧时阳光的那种温暖与美好，令人回味。

在过去的岁月中，当我们吃着腌制的酱菜望着窗外的雪花、听着时光流逝的声音时，浓云会在深冬的空中翻卷，海水会在遥远的天际涌流。而当我们为着北方的冻土上所发生的那些故事无限感怀时，泪水便会悄然浮出眼眶。泪水一定来自大海，不然它为什么总是咸的？！

因为有了寒冷，有了对寒冷尽头的温暖的永恒的渴望，有了对盐那如同情人般的缠绵和依恋，我想北方人的泪水会比南方人的泪水更咸。

亦凡公益图书馆(shuku.net) 回目录