

Chi  
Zijian

北方  
的盐 迟子建

百合文丛

Lily Book Series



## 图书在版编目（C I P）数据

北方的盐 / 迟子建著. — 南京: 江苏文艺出版社,  
2015.5  
ISBN 978-7-5399-6723-3

I . ①北… II . ①迟… III. ①散文集—中国—当代  
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 256769 号

书名	北方的盐
著者	迟子建
责任编辑	赵阳
出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰文艺出版社
出版社地址	南京市中央路 165 号, 邮编: 210009
出版社网址	<a href="http://www.jswenyi.com">http://www.jswenyi.com</a>
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	江苏凤凰新华印务有限公司
开 本	880×1230 毫米 1/32
印 张	8.375
字 数	200 千字
版 次	2015 年 5 月第 1 版 2015 年 5 月第 1 次印刷
标 准 书 号	ISBN 978-7-5399-6723-3
定 价	38.00 元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

# 目录

## 木器时代

- 003 一只惊天动地的虫子
- 006 北方的盐
- 009 故乡的吃食
- 013 五花山下收土豆的人
- 017 撕日历的日子
- 021 油茶面儿
- 023 家常豆腐
- 026 火炉闲话
- 029 蚊烟中的往事
- 033 木器时代
- 037 哀蝶
- 040 泥泞
- 043 采山的人们
- 048 年年依旧的菜园

## 伤怀之美

- 053 鲁镇的黑夜与白天
- 059 周庄遇痴

064	伤怀之美
069	大西洋城
072	无梦的东京
077	北海道大雪

### 素面朝天

085	一朵乌云
088	迷舟的格非
091	闲适的苏童
094	素面朝天毕淑敏
098	“白水青菜”潘向黎
100	挂雪的树枝不垂泪
103	戴妮与吉安拉
108	留名
112	尽头
116	傻瓜的乐园
119	棺材与竹板
124	火灾
128	哑巴与春天

### **花束纷纷**

- |     |          |
|-----|----------|
| 133 | 必要的丧失    |
| 136 | 昨日花束纷纷   |
| 140 | 遐想片断     |
| 144 | 斯人独憔悴    |
| 149 | 把哭声放轻些   |
| 153 | 宁静的辉煌    |
| 156 | 请接受残酷    |
| 159 | 怦然心动的瞬间  |
| 162 | 遗忘       |
| 166 | 遥远的境界    |
| 169 | 与周瑜相遇    |
| 173 | 女人与花朵    |
| 176 | 女人的手     |
| 179 | 一滴水可以活多久 |
| 182 | 雷雨中的风情   |
| 185 | 激情与沧桑    |
| 189 | 晚风中眺望彼岸  |
| 197 | 窗里窗外的世界  |

200 假如鱼也生有翅膀

### 雪天音乐

- |     |          |
|-----|----------|
| 205 | 春天最深切的怀念 |
| 212 | 寻石记      |
| 214 | 马背上的民族   |
| 216 | 照相去      |
| 220 | 露天电影     |
| 225 | 灯祭       |
| 230 | 我说我      |
| 233 | 死亡的气息    |
| 237 | 红颜读书郎    |
| 240 | 悼三姨夫     |
| 244 | 猜想白夜     |
| 248 | 一间自己的屋子  |
| 252 | 雪天音乐     |
| 258 | 好时光悄悄溜走  |

# 木器时代

一只惊天动地的虫子

北方的盐

故乡的吃食

五花山下收土豆的人

撕日历的日子

油茶面儿

家常豆腐

火炉闲话

蚊烟中的往事

木器时代

哀蝶

泥泞

采山的人们

年年依旧的菜园



# 一只惊天动地的虫子

我对虫子是不陌生的。小时候在菜园和森林中，见过形形色色的虫子。绿色的软绵绵的喜欢吊在杨树枝上的毛毛虫，爱在菜园中飞来飞去的有着漂亮的壳的花大姐，以及在树缝中养尊处优的肥美的白色虫子，都曾带给我许多的乐趣。我曾用树枝挑着绿色的毛毛虫去吓唬比我年幼的小孩子，曾经在菜园中捉了花大姐将它放到透明的玻璃瓶中，看它金红色夹杂着黑色线条的光亮的“外衣”。曾经抠过树缝中的虫子，将它投到火里，品尝它的滋味，想着啄木鸟喜欢吃的东西一定甘美异常。至于在路上和田间匍匐着的蚂蚁，我对它们更是无所顾忌，想踩死一只就踩死一只，仿佛虫子是大自然中最低贱的生灵，践踏它们是天经地义的。

成年之后，我不拿虫子恶作剧了，这并不是因为对它们有特别的怜惜之情，而是由于逐渐地把它们给淡忘了。这时候我注意的是飞鸟，是流云，是高耸入云的百年老树，是湖泊中的野雁，是森林里白雪地上奔逃的兔子。虫子就像尘埃一样，被这些事物给深深地掩埋了。

然而去年的春节，我却被一只虫子给深深地震撼了。这一年来，我从来没有忘记过它，它就像一盏灯，在我心情最灰暗的时刻，送来一缕明媚的光。如今我写着以上的文字，想要描述它

时，又仿佛看见了它那矫健的身影——虽然说它是那般的小；又仿佛听见了它被摔下来时那山呼海啸般的声音——虽说根本就没有什么声音出现。

去年在故乡，正月初一，我从弟弟家过完除夕回到自己的家。推开家门，见陈设还是过去的陈设，杜鹃依然如往年一样怒放着，而窗外的雪山和草滩也一如既往地沐浴着冬日清冷的阳光，这物是人非的场景让我觉得分外的苍凉。我孤独地站在屋子的窗前，久久不肯离开。我想让目光与那些流云做伴，因为它们行踪飘忽，时有时无，与我迷离的心态正吻合。

后来是一个电话让我把目光又转向室内。接过电话，我给供奉在厅堂的菩萨上了三炷香，然后席地而坐，闻着檀香的幽香，茫然地看着光亮的乳黄色的地板。地板干干净净的，看不到杂物和灰尘，突然，我的视野中出现了一个小黑点，开始我以为那是我穿的黑毛衣散落的绒球碎屑，可是，这小黑点渐渐地朝佛龛这侧移动着，我意识到它可能是只虫子。

它果然就是一只虫子！我不知它从哪里来，它比蚂蚁还要小，通体的黑色，形似乌龟，有很多细密的触角，背上有个锅盖形状的黑壳，漆黑漆黑的，它爬起来姿态万千，一会横着走，一会竖着走，好像这地板是它的舞台，它在上面跳着多姿多彩的舞。当它快行进到佛龛的时候，它停住了脚步，似乎是闻到了奇异的香气，显得格外的好奇。它这一停，仿佛是一个指挥着千军万马的将军在酝酿着什么重大决策。果然，它再次前行时就不那么恣意妄为了，它一往无前地朝着佛龛进军，转眼之间，已经是兵临城下，岿然站在了佛龛与地板的交界上。我以为它就此收兵了，谁料它只是在交界处略微停了停，就朝高高的佛龛爬去。在平面上

爬行，它是那么的得心应手，而朝着呈直角的佛龛爬，它的整个身子悬在空中，而且佛龛油着光亮的暗红的油漆，不利于它攀登，它刚一上去，就栽了个跟头。它最初的那一跌，让我暗笑了一声，想着它尝到苦头后一定会掉转身子离开。然而它摆正身子后，又一次向着佛龛攀登。这回它比上次爬得高些，所以跌下时就比第一次要重，它在地板上四脚朝天地挣扎了一番，才使自己翻过身来。我以为它会接受教训，掉头而去，谁料它重整旗鼓后选择的又是攀登！佛龛上的香燃烧了近一半，在它的香气下，一只无名的黑壳虫子一次一次地继续它认定的旅程。它不屈不挠地爬，又循环往复地被摔下来，可是它不惧疼痛，依然为它的目标而奋斗着。有一回，它已经爬了两尺来高了，可最终还是摔了下来，它在地板上打滚，好久也翻不过身来，它的触角乱抖着，像被狂风吹拂的野草。我便伸出一根手指，轻轻地帮它翻过身来，并且把它推到离佛龛远些的地方。它看上去很愤怒，因为它被推到新地方后，是一路疾行又朝佛龛处走来，这次我的耳朵出现了幻觉，我分明听见了万马奔腾的声音，听见了嘹亮的号角，我看见了一个伟大的战士，一个身子小小却背负着伟大梦想的英雄。它又朝佛龛爬上了去了，也许是体力耗尽的缘故，它爬得还没有先前高了，很快又被摔了下来。我不敢再看这只虫子，比之它的顽强，我觉得惭愧，当它踉踉跄跄地又朝佛龛爬去的时候，我离开了厅堂，我想上天对我不薄，让我在这一瞬间看到了最壮丽的史诗。

几天之后，我在佛龛下的角落里发现了一只死去的虫子。它是黑亮的，看上去很瘦小，我不知它是不是我看到的那只虫子。它的触角残破不堪，但它背上的黑壳，却依然那么的明亮。在单调而贫乏的白色天光下，这闪烁的黑色就是光明！

## 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？

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蔬菜的。不像现在，运输的畅通和市场经济的发达，数九天气也能吃到来自南方的蔬菜。

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它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分,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,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。

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。

## 故乡的吃食

北方人好吃，但吃得不像南方人那么讲究和精致，菜品味重色黯，所以真正能上得了席面的很少。不过寻常百姓家也是不需要什么席面的，所以那些家常菜一直是我们的最爱。

如果不年不节的，平素大家吃的都很简单。由于故乡地处苦寒之地，冬季漫长，寸草不生，所以吃不到新鲜的绿色蔬菜。我们食用的，都是晚秋时储藏在地窖里的菜：土豆、萝卜、白菜、胡萝卜、大头菜、倭瓜，当然还有腌制的酸菜和夏季时晒的干菜，比如豆角干、西葫芦干、茄子干等等。人们喜欢吃炖菜，冬天的菜尤其适合炖。将一大盆连汤带菜的热气腾腾的炖菜捧上桌，寒冷都被赶走了三分。人们喜欢把主食泡在炖菜中，比如玉米饼和高粱米饭，一经炖菜的浸润，有如酒经过了岁月的洗礼，滋味格外的醇厚。而到了夏季，炖菜就被蘸酱菜和炒菜代替了。园田中有各色碧绿的新鲜蔬菜，菠菜呀黄瓜呀青葱呀生菜呀等等，都适宜生着蘸酱吃；而芹菜、辣椒等等则可爆炒，这个季节的主食就不像冬天似的以干的为主了，这时候人们喜欢喝粥，云豆大碴子粥、高粱米粥以及小米绿豆粥是此时餐桌的主宰。

家常便饭到了节日时，就像毛手毛脚的短工，被打发了，节日自有节日的吃食。先从春天说起吧。立春的那一天，家家都

得烙春饼。春饼不能油大，要擀得薄如纸片，用慢火在锅里轻轻翻转，烙到白色的面饼上飞出一片片晚霞般的金黄的印记，饼就熟了。烙过春饼，再炒上一盘切得细若游丝的土豆丝，用春饼卷了吃，真的觉得春天温暖地回来了。除了吃春饼，这一天还要“啃春”，好像残冬是顽石一块，不动用牙齿啃噬它，春天的气息就飘不出来似的。我们啃春的对象就是萝卜，萝卜到了立春时，柴的比脆生的多，所以选啃春的萝卜就跟皇帝选妃子一样周折，既要看它的模样，又要看它是否丰腴，汁液是否饱满。很奇怪，啃过春后，嘴里就会荡漾着一股清香的气味，恰似春天草木复苏的气息。立春一过，离清明就不远了。人们这一天会挎着篮子去山上给已故的亲人上坟。篮子里装着染成红色的熟鸡蛋，它们被上过供后，依然会被带回到生者的餐桌上，由大家分食，据说吃了这样的鸡蛋很吉利。而谁家要是生了孩子，主人也会煮了鸡蛋，把皮染红，送与亲戚和邻里分享。所以我觉得红皮鸡蛋走在两个极端上：出生和死亡。它们像一双无形的大手，一手把新生婴儿托到尘世上，一手又把一个衰朽的生命送回尘土里。所以清明节的鸡蛋，吃起来总觉得有股土腥味。

清明过后，天气越来越暖了，野花开了，草也长高了，这时端午节来了。家家户户提前把风干的粽叶泡好，将糯米也泡好，包粽子的工作就开始了。粽子一般都包成菱形，若是用五彩线捆粽叶的话，粽子看上去就像花荷包了。粽子里通常要夹馅的，爱吃甜的就夹上红枣和豆沙，爱吃咸的就夹上一块腌肉。粽子蒸熟后，要放到凉水中浸着，这样放个两天三天都不会坏。父亲那时爱跟我们讲端午节的来历，讲屈原，讲他投水的那条汨罗江，讲人们包了粽子投到水里是为了喂鱼，鱼吃了粽子，就不会吃屈