



## 农家风情

晒秋,晒的何止是收成,更晒的是人间烟火气息,晒的是乡村文化与民间智慧。对于从农村走进城市的人来说,晒秋,是那份挥散不去的乡愁。

## 晒秋

□赵春城

路过小区周边一家菜馆,看到店门外支着两张又宽又长的芦柴笆子,上面疏密有致地摊晒着白花朵的萝卜干,进城之后多年罕见的场景,让我一下子找回那份曾经熟悉的感觉。

如今,曾经高大上的餐饮店多在转型,一些主打家常土菜的饭馆,更懂得如何唤醒食客味蕾深处的记忆,诸如萝卜干、梅干菜、豆干干之类的原汁原味的小菜配菜,也频频登上了餐桌。宣传没有预制菜的店家,也免不了要自己动手晒制一些食材备用。

城里晒秋的人家不多,露天地里敞开来晒秋的更是一道风景。市区高楼林立,环保要求也高,城里人晒秋的原材料大多是从市场上买来的。不像农村,有一亩三分地可以自己栽种,有宽阔的场地可以摊晒,多年来习惯收储粮食,这晒秋成了常态。

秋收冬藏,闰余成岁,一入秋就有了不同的晒秋场景。土里刨的,菜地里收割的,甚至自家产出不够又从其他庄户人家收买来的,都成了自己想要晒制收藏的食物。要想晒制有收获,在晒秋之前就得谋划好今年要多种什么多长什么。

霜降即过,里下河地区的天气越发晴好起来。秋高气爽,天干地燥,最适合晒秋。庄户人家支起芦柴笆子、竹网席子、萝笊、簸箕、竹筛子等工具,将能晒的、要晒的都摆到家门口。有晒花生、晒红豆、晒绿豆、晒芝麻的,有晒山芋干、晒萝卜干、晒菜干、晒豆干干的,家里有柿子树的甚至还晒柿子,晒干了压扁做柿饼。秋日里烂漫的阳光,揉进食材里,化成来日可口的滋味。

自家良田荒不得。晒秋既是一种传统的收藏方式,也是解决田地里产出过剩问题,让当年多余的粮食和蔬菜瓜果转化成来年的食物,不至于在餐桌上断了炊,少了可以佐食的菜肴。乡下老家庄户人家晒秋多是自给自足,即便有多余的,也常是在左邻右舍青黄不接之时互相帮衬一下。

与夏天晒伏时的暴晒不同,晒秋讲究“文火慢炖”,温和地收干水分。天高云淡,十几摄氏度的气温,还夹着早晚凉,晚露晨露,仿佛汲取天地之精华,赋予食物另一番滋味。

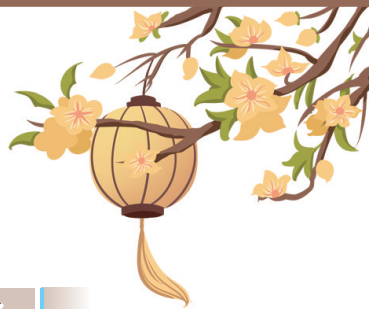
里下河地区庄户人家最拿手也是必不可少的晒秋内容,当数晒萝卜干。肥大多汁的白萝卜,用盐简单腌制一下,晒几个太阳就可以转入吊卤封坛环节。晒在露天地里柴笆上的萝卜干,随手捏一小片咀嚼,满是秋日里阳光的味道。初尝已是口齿留香,再经后期加工,配不同佐料,老嫩脆软酸甜辣咸不尽相同,更是别具风味。过去乡下老家,常有交换吃萝卜干的习俗。

晒秋往往延伸至冬日。立冬过后,有着“赛雪梨”美誉的白萝卜、“餐桌上搭子”的雪里蕻等食材,陆续迎来传统的腌制期。持续上规模晒制这些食材的人家,往往是要送到菜市场销售,赚取家用的。

民以食为天。晒秋晒的是五谷丰登,为的是生生不息,人丁兴旺。把辛勤劳作的成果展现在天地间,向每一个过往的人分享丰收的喜悦,这是属于庄户人家的高光时刻。主人家晒幸福,路过的人饱眼福,哪家晒得多,路过的人免不了要停下来夸赞几句。晒秋人家的脸上绽放出来的那份喜滋滋的笑容,是这个金色季节里最美的“炫耀”。

一方水土养一方人。晒秋也能晒出地方特色,晒出区域风情。据说,晒秋最负盛名的当数江西婺源,当地村民为顺应自然地形,家家户户在屋顶搭起晒架,把收获的庄稼满满当当地摆在屋顶,甚是壮观。源于此地的篁岭晒秋,被文化部评为最美中国符号,其后更演变成提升乡村旅游的代名词。

晒秋,晒的何止是收成,更晒的是人间烟火气息,晒的是乡村文化与民间智慧。对于从农村走进城市的人来说,晒秋,是那份挥散不去的乡愁。



## 流年碎影

## 桂花婶的故事

□宋本竟

站在桂花树下,闻着花香,一些往事漫过记忆,像风轻轻地吹起飘落的桂花。60年前,那时我还是一个学生,学校要求每个学生教一名文盲,要求一个冬天识500至1000字,这个任务必须完成。接到通知后,我觉得村后的三婶张桂花最合适。提起张桂花,家中兄弟姐妹7人,桂花是老大,从小就帮家里做事,长大一点就下地干活,桂花天生聪明,头脑活络,人称“女汉子”,唯一遗憾的是没有进过学堂,不识字。

那天晚上吃过晚饭,收拾好碗筷,我说:“妈,你陪我一起去吧,我胆小,怕说不好。”

妈妈说:“你有文化,还说不过桂花婶吗?去,快去吧。”

月亮升起来了,银色的月光将小巷照得溜光水滑。我一路走,一路盘算,如何说服桂花婶。一推开桂花婶家的门,见到快人快语的桂花婶,心里怦怦直跳,想好的话全忘了。倒是桂花婶先开口说:“大侄子,进屋坐,有什么事?”

我结结巴巴地把扫盲的事情一说,桂花婶先是一怔,然后接着说:“我家事多,又要带宝宝,还有一趟鸡鸭要养,没有空闲去学文化。再说,识字是你们年轻人的事,我不识字照样有饭吃,有衣裳。你回去吧,动员其他人吧。”

我说:“你是最合适的人,年纪轻,脑子又活络,你就帮帮我的忙吧!”

桂花婶连忙说:“谁帮我的忙呢?”然后转身拿扫帚扫地,“回去,不要说了,我走的桥比你走的路多,一个小毛孩子还来教育我。”一听这话,我眼泪直往下掉,一路哭着回家。过了一个星期,桂花婶和我妈一起下地干活,一路上我妈再三劝说,多识几个字,今后会有大用处。农村有句俗话说“种瓜得瓜,种豆得豆”,说不定识了字还会当干部。经妈妈一开导,桂花婶第二天就拿起课本识字。一个冬闲,桂花婶学得认真,两年后还担任了生产队长。

村里人都知道,大集体年代当生产队长是个苦差事。张桂花当队长时,有人心里不服,遇到难活重活就嘻嘻一笑:“请队长给我们放个样子。”张桂花心里清楚是有人看她的笑话,但她更知晓作为一个小队长,应该是生产上的内行,难活中的能手。

鬲泥,既是一项体力活,更是一个技术活。可张桂花偏偏捡这个硬骨头啃。记得第一次上船,别说鬲泥,就连站也站不稳。几次跌倒爬起来又干,一天下来变得像个泥人,浑身骨头就像散了架,虎口也磨起了血泡。婆婆见了心疼,劝她不要干了,这个队长也不要当了。但张桂花却说:“世上无难事,只怕有心人。”就这样,日复一日不断地磨炼和琢磨,张桂花终于成了一名鬲泥能手。这件事就像长了翅膀,很快在全公社传开了。当时公社党委作出决定,开展向张桂花同志学习的活动,很快在全公社积肥的队伍里添了一支又一支娘子军。

一晃,又是多少年过去了,我陆续听到一些桂花婶的新闻,有人说:“桂花婶连续两届当选县人大代表。”有人说:“桂花婶的儿子承包了村里大片农田,成了农场主。”还有人说:“桂花婶的孙子成了董事长,一个民营企业的大老板。”听到这些消息,我如同饮上一杯桂花酒,似乎觉得说不尽的美味全在其中。

起风了,桂花树上的小花撒落一地,清香四溢。

## 生活随笔

萝卜早已超越食材,成为岁月馈赠的温情信笺,一笔一画,写满人间至味。

## 漫谈萝卜

□于和风

萝卜,古称“芦菔”,乃我国孕育的土著珍馐。自古,它便享有“土中玉”雅称,又得“菜中君子”美誉。从《诗经》田野到今日餐桌,萝卜始终是百姓饮食的“当家花旦”,炖汤、腌制、生食皆宜,堪称“蔬中佳品”“百姓之菜”。

## 文人话萝卜

“萝卜入诗,雅趣天成。”丰子恺的《护生画集》中,以“芦菔生儿芥有孙”描绘萝卜繁衍之景,暗喻生命轮回,抒发对时光易逝的感慨。宋代文豪苏轼亦钟爱萝卜,其《蒹菜》诗云:“秋来霜露满东园,芦菔生儿芥有孙。我与何曾同一饱,不知何苦食鸡豚。”以萝卜佐饭,安贫乐道,足见其清雅之趣。袁枚在《随园食单》中两度着墨萝卜:其一酱萝卜,“取肥大者,酱一二日即吃,脆甜可爱”;其二萝卜汤圆,“刨丝滚熟去臭气,微干后加葱酱拌匀,入粉团做馅,麻油灼之或汤滚皆宜”。这道寻常素菜,即便惯见山珍海味的随园老人,亦对其青睐有加。

## “百姓之菜”

萝卜在民间素有“百姓之菜”的美誉,易种植、价格廉,是寻常人家餐桌上的常客。尤其冬季,更是不可或缺的时令蔬菜,“冬吃萝卜夏吃姜,不用医生开药方”“萝卜青菜保平安”的民间谚语,更印证了它在百姓心中的重要地位。

霜降后,萝卜褪尽辛辣,变得莹润清甜。低温如匠人雕琢,使其脆嫩更胜,恰似“土中玉”的温润本色。农谚“霜打的萝卜——分外甜”道尽自然造化,而“霜打萝卜赛过梨”古语,将这份清冽升华为风雅,非梨之清甜可比,却多了一份历经风霜的从容。

## 岁月情缘

萝卜于我,是岁月凝聚的温情信笺。困顿年月里,它以素朴之姿暖慰三餐:嘎嘣脆的萝卜干,是晨昏念想;萝卜烧豆腐,引孩童争食;醋溜萝卜丝,藏生活本真;素炒萝卜丁,撩稚子嬉抢,漫溢人间烟火。

寒冬夜,父亲带回二斤萝卜烧肉,香气在屋内久久萦绕。邻居大妈在母亲面前唠叨几次,想讨一碗,终被闺女拦下。平时母亲总给左邻右舍送吃食,那晚因事稍晚,便忽略了。事后母亲懊悔:“该送他们解馋。”那遗憾的眼神,清冽又温柔,让我懂得:真正的温暖,从不是独享甘甜,而是将善意掰成两半,一半予人,一半自守。

这萝卜情缘,恰似《诗经》里生生不息的芦菔——从“土中玉”的谦和,到“菜中君子”的淡泊,在岁月里扎根,于烟火中绽放。萝卜早已超越食材,成为岁月馈赠的温情信笺,一笔一画,写满人间至味。

