



生活滋味

## 下霜了

□居著培

季节变换是不动声色的。从秋季到冬季,气温渐低,露水渐浓。秋菜拼命地生长,绿油油的,仿佛要在下霜之前,完成其成长使命。

终于有一天,西北风强劲登场。天气预报播报,明晨最低气温在零摄氏度以下,霜冻天气来了。

储备工作紧锣密鼓。灶后面的角落里铺上厚厚的稻草,红薯码放在上面,再用秋天刚打掉黄豆的秸秆盖着。一天三顿的灶火暖着红薯,要吃的时候,只要把手伸进去,一掏就有了。红薯削了皮,切块,煮玉米粥,玉米糝和红薯互相成就,喷香。红薯削了皮,生吃,颜色如玉,肉质脆甜,冒牛奶一样的白浆。煮饭抽草的时候,仿佛拿错了似的,会不自觉地摸出一个修长的红薯来,扔进灶膛里。饭熟了,火熄了,取出红薯,撕掉焦皮,热乎乎,甜蜜蜜,却吃得手嘴乌黑。这是给烧火者的特别奖励。因此,烧火的活儿,人人抢着做。

白萝卜和青皮红心的“心里美”萝卜把大半身子露在外面,只把一根像老鼠尾巴那样的细根伸进泥土吸收养分。拔萝卜太容易了,拎着萝卜缨轻轻一拽就可以了,丝毫没有童谣《拔萝卜》所唱,需要老爷爷、老奶奶一起用力,那么难。用刀切掉萝卜缨,最好多切掉一点,再打上十字花刀,这样,萝卜就不再生根,水分不会流失。萝卜窖挖在房子前面背风朝阳的地方,半米深就可以了。把白萝卜和青萝卜分别放进去,上面盖上蛇皮袋,再覆上土。萝卜们就暖暖和和地在里面“睡觉”了。

腊月里准备蒸包子。从萝卜窖的角落挖下去,掀开蛇皮袋一角,扒出一些白萝卜来,洗净了,去皮“擦”成丝,用盐腌一下,挤干水分,和猪肉一起调成馅。萝卜丝肉包子的那种美味,让人好不满足呢!

“心里美”萝卜还可以继续存放,放到春节后。到时候,人们大鱼大肉吃腻了,这种萝卜就特别受欢迎。“心里美”萝卜肉质淡红,又甜又脆,水分很足。婆婆当年每吃这种萝卜,嘴里就念叨:“乡下人生得苦,萝卜当水果!”萝卜当水果可是一点儿也不逊色哦!

大白菜包得很结实,显得肥肥胖胖的。用小锹截断根,像抱小孩一样,左手抱一棵,右手抱一棵,送到厨房里,排成大白菜的方阵。冬天里烧饭,取一棵大白菜,剥掉外皮,在案板上整个地切。有豆腐放块豆腐,没豆腐,打两个鸡蛋。锅中沸腾后,到地里掐几根蒜,切碎了,起锅前撒入锅中。青白分明,喷喷香。

有些菜是不需要往家里收的,相反,越冻越好吃,如青菜、菠菜、大蒜之类。古人创造“打霜”这个词,非常形象贴切。仿佛在人们都熟睡了的夜晚,霜从天空“打”下来。被霜打过的青菜,其叶茎都不再僵硬,而变得“服帖”。霜后的青菜烧汤,口感变得绵柔,还有点甜丝丝的。乡下有“腊月里的青菜赛羊肉”之说。菠菜被霜打了以后,涩味会完全消失,炒菠菜会成为家庭餐桌上的常见菜品。

霜虽是寒冷肃杀的象征,但在我的家乡,下了霜,人们才开始享受一年中难得的清闲日子。麦子种下去了,油菜栽下了。早晨,村子里静悄悄的。只听到不知疲倦的喜鹊在高高的树梢上叽叽喳喳,看到几条小黄狗无所事事地闲逛。太阳从地平线升起。霜,无边无际,覆盖着广袤的原野。

心香一瓣

## 最是橙黄橘绿时

□顾仁洋

一年好景君须记,最是橙黄橘绿时。

朋友圈秀出一组近期拍摄的花草果木的美图,儿子微信问我:“第二张图片中两只孪生一般的果子是什么水果呀?”“黄橙呗。”说起这张图片,不禁让我想起奔赴一场美好姻缘的一幕幕情景。

爱上一个人,结缘一座城。姨侄女大学毕业后,考取了太仓小学英语教师。四年后,她在这里遇到了心仪的“白马王子”——一位家住太仓的医生。十多天前,两人喜结良缘。娘家人包乘一辆大巴车,前往太仓道贺。作为代表之一,我随团前往苏州太仓市浏河镇东仓村赴宴,奔波四个多小时。

秋末初冬时节,素有“江头海尾第一镇”美称的浏河镇,一派秀美的景色。大巴车进入获得全国首批宜居宜业和美丽乡村美誉的东仓村,“和美东仓”花园一般的景致随即闯入我们的眼帘。小区内木香花、鸡冠花、一串红、菊花等花草草开得正艳,石楠、冬青、黄芽、香樟等树木依然绿意葱茏,和侄子一起行走在风景如画的小区里,我们同时被掩映在竹林丛中的一棵黄橙树吸引了,两人都用手机认真拍摄起这棵硕果累累的黄橙树。于是,就有了朋友圈里孪生黄橙的美图。

在中午喜庆的流水席上,新郎亲友向我们介绍起浏河镇的人文历史,让我们对这个濒临长江口,属于长三角冲积平原的古镇有了更多的了解。浏河镇,旧名刘河,古称娄江,素有“五里为一纵浦,七里为一横塘”的说法,是江苏省重点镇、全国千强镇。散席后,行走在高楼林立的浏河镇,我们仿佛已经感受到这座历史上知名的鱼盐集散地自古以来的繁华和秀美。

承接两边亲家的美意,午餐后欣然前往太仓江滩湿地公园游玩。进入蓝天白云下的公园,有风从河面江面海面一波波袭来。沿着公园入口向内,首先映入眼帘的是一座名为“锚泊瀛涯”雕塑,竖立着一尊带着罗盘和铁链的大铁锚,礁石上镌刻着“刘家港”三个大字。太仓刘家港,这里正是明代航海家郑和七下西洋的起锚地。迎着秋末初冬带着凉意的风,站在这个江(长江)海(黄海)河(浏河)交汇处,可以遥想六百多年前,刘家港港口队伍雄壮,彩旗猎猎,呐喊阵阵,郑和率队一次次从这里出发的壮举。

踏进占地面积约38万平方米的江滩湿地公园,仿佛进入了一座“天然氧吧”,呼吸着新鲜的江边空气,沿着架空的滨江步道惬意地漫步,身边都是休闲的游人。伏在廊道栏杆上,极目远眺,河水江水融为一体。此刻,朝着上海崇明岛的方向望去,整个河面像一面大镜子,烟波浩渺,水天一色,游人欢愉,纷纷拍照留念,真是令人心旷神怡。

在湿地公园的廊道内,三位老人正在演奏乐器,我悄悄走过去,静静地坐在他们的旁边,在《南泥湾》等一首首曲目的演奏中,陶醉了心情,我完全被这里的祥和气息感染了。

晚上吃过喜宴,我们又匆匆地踏上了返程的旅途。短暂的太仓浏河之行,虽然有近十个小时行走在路上,但是,有橙黄橘绿的美丽景色,有古镇浏河悠久的人文底蕴,有太仓江滩湿地公园江海河扑面而来的气息,更有姨侄女简朴热闹喜庆的婚宴……这实在是一次意犹未尽的旅程。

流年碎影

庄门前的路边,一路到头,树的草绳上,一排排山芋干,太阳下,风一吹,像银条一样荡着秋千,光辉闪烁。房顶上的袅袅炊烟,打着旋,拐着弯,飘荡在山芋干架上,如同一幅精致的水墨画。

## 农家山芋干

□张国军

芦席上、门板上,晒着一片白花花的山芋干子,像银条似的,填满了我的少年时代。

一场霜过后,青绿色的山芋秧被冻成了紫黑色,生产队男男女女拔去山芋藤子。父亲和叔叔们,左手扶着犁梢,右手握着牛鞭,吆喝着牛,拉着犁铧,在山芋地里,穿垄犁土,翻出山芋。我把自己也当成大人,跟着母亲和邻居婶子们,捡起圆滚滚的、长如人参、圆似苹果的紫红色山芋,堆出了小山。

我们家和各家各户一样,将分到的山芋,挖地窖储藏了一部分,留着过冬食用,其余全部晒成山芋干。

晒山芋干要经过刮皮、切条、晾晒等工序。父亲看着门口堆得小山似的山芋,对13岁的我说:“麻雀放屁也添风。”给我小镰刀头,让我学着刮山芋皮。我们弟兄几个,中午、晚上和父母一起刮山芋,山芋在左手心不停转,右手拿着小刀头,来回地刮去皮。刮到半夜饿了,母亲去园子里拔一颗大白菜,烧菜汤,把黄玉米面兑一点小苏打和成糊,在锅边上贴饼,给我们当夜饭,吃起来像现在的蛋糕似的很暄软,很好吃。

刮去皮的山芋,父母放在芦帘上晒得发软,脆性低了,韧性强了,制成山芋干时不易断裂。父母切山芋干,用的是七八寸长,二指多宽的刀片,刀柄上裹上几圈布条,这样不磨手。母亲坐在凳子上,皲裂的右手大拇指和食指上裹着白胶布。左手握着山芋,右手拿刀,用力切山芋,时不时,皱一下眉头,疼得“哎呦”一声,在两头朝着横竖的不同方向来上两三刀。虽然山芋变得松垮起来,可是切出的山芋干根根相连。一季山芋干晒结束,母亲的手肿得似馒头。

切好的山芋干,要晒七八天。父亲在门前的树上,空旷的地方搭起木棍三脚架,扯上草绳。我们把一个个山芋干挂在草绳上晾晒。

刚切好的山芋干,晾在绳上,有些淡淡的浅黄色,不像人越晒越黑,山芋干越晒越白。庄门前的路边,一路到头,树的草绳上,一排排山芋干,太阳下,风一吹,像银条一样荡着秋千,光辉闪烁。房顶上的袅袅炊烟,打着旋,拐着弯,飘荡在山芋干架上,如同一幅精致的水墨画。

绳上晒干的山芋干,父母取下来,和我们一起掰成一根一根的,倒在席子和帘子上再晒,完全晒干后打包。春天,父亲装四麻袋和两大筐,用平车拖出卖掉,完成我们家的征购任务。

卖完征购粮,其余才是口粮。平时煮一锅玉米面掺和山芋干粥,园子里拔一根萝卜腌一盘萝卜丝,炒几把盐豆拌拌,要多吃一碗粥。

土地里长出山芋晒成的山芋干,养活了一代又一代人。离开农村多年,不管时代如何变化,晒山芋干的季节不会变化,农家山芋干味道不会变化。每当我看到深秋收山芋的场面时,心中就会涌起一股小书包里装着山芋干的暖流,脚底就想加快步伐,奔向那个永远忘不了的村庄,去看一看晒山芋干的风景。

