

晾晒

□南京 吴晓平

小雪腌菜，大雪腌肉，趁冬阳高照，正是晾晒好时光。前天去江北小镇，只见性急的农户，家家挑出竹竿，上面挂满咸鱼腌肉，当街晾晒。农家丰衣足食的欢乐，从一扇扇敞开的大门，红火铺展到街头。

说起晾晒，是儿时熟悉的场景。比如腌菜，一担担买来，要一颗颗颠沿街排开，太阳一照，晒皮了，软了，才能撒盐上手搓，否则脆生生的菜帮，全搓断揉散了。那时还没有大棚，一年四季菜少，腌菜要吃上一年。一冬的鲜腌菜吃下来，不等开春，就要把缸里的腌菜棵子捞出，放竹竿上晾晒。一部分直接晒干，晒透，作干菜吃；还有一部分晒半干，再用腌菜卤煮。小火煮上一夜，煮得锅边一层白盐沫，一锅黑漆麻乌的梅干菜也就大功告成。放筐箩里晾晒半干，打成包子，下坛子里一层层塞紧了。要吃，扯几根出来，切碎浇上麻油，通红的腌辣椒一拌，香喷喷能下几大碗稀饭。奶奶每次煮梅干菜时，会放几颗话梅，所以齁死溢咸的梅干菜吃进嘴，竟隐隐有股梅香，回味且甜。其实，对我们这些半大不大的娃儿来说，所有晾晒在竹竿上的腌菜或干菜，都是儿时最好的零食。偷偷拿上一根，嘴里能咀嚼半天！

奶奶晾晒的东西很多，除了腌菜、萝卜响、山芋干，还常年晾晒一种“布骨子”。只要一闲下来，就

见奶奶会打上半锅浆糊，然后将家里的破衣服、破布头，一块块平展在擀面板上，一层浆糊，一层破布，然后就将面板靠在南墙上曝晒。晒成硬硬的一张布壳，揭下，根据纸样剪出一张张鞋底鞋帮的模样，衬在布里，就是“布骨子”了，相当于盖房修路水泥里的钢筋。在我印象里，我特别不喜欢奶奶晒“布骨子”，因为无论晒山芋干、腌菜，甚至晒酱，我都能偷上一嘴。唯有晒“布骨子”，偷吃不着。记得有一次我饿狠了，偷偷吃了口浆糊，结果拉肚子，被奶奶抽了几鞋底。

那天我和大哥回忆小时晾晒的往事，忽然想起一桩物事，就是我经常看见奶奶会晒一些臭鸡毛。为何说是臭鸡毛呢？因为我经常看见奶奶拐着一双小脚，发现哪里有人杀鸡了，赶紧跑过去，可怜巴巴地向人家讨一些不要的鸡毛。这些鸡毛裹着脏死巴塘的鸡嗉鸡肠、甚至还有鸡屎鸡血，奶奶讨回来一遍遍地择洗干净，晒在门口，叫我经常翻一翻，难闻死了。“小时常听挑高箩的走街串巷喊：鸭毛鹅毛拿来卖钱！”我对大哥说，“我晓得鸭毛鹅毛可以回收做羽绒服，但鸡毛没人要，你说奶奶晒那些臭鸡毛做什么？”

大哥脸沉下来，说，你真不晓得还是装不晓得？爸爸那时就放下在老山林场，每天凌晨4点就要起床，赶着毛驴车往城里送新鲜牛

奶。那时这里还没有高速，只有一条翻山越岭的乡间公路。寒风凛冽的清晨，我和爸爸踩着没过膝盖的大雪，爸爸在前边拉着嘶鸣的毛驴，我在后面拼命推。风雪灌进领口、鞋窝，又冷又湿！奶奶说，爸爸身上的破棉袄全结成球，肩膀和胸口一点棉花都没有。奶奶只能讨些鸡毛，晒干了缝在爸爸的棉袄里，好歹也能抵御一点冬天的寒冷。

大哥讲的这些我知道，那时我们弟兄姊妹个子长得快，衣服来不及做。不要说当时家里没钱，就是有钱，也没有那么多布票、棉花票。我曾经在散文中写过，冬天里，我不止一次看见，奶奶半夜里起身，把自己身上的棉花一缕缕扯出来，悄悄缝进了我们的棉衣棉裤。但我不知道，在农村劳动的爸爸身上也缺棉花，可怜的奶奶再也扯不出自己身上的棉花，只能用鸡毛将就了。

说这番话时，我开着车，正经过浦合线“犀牛望月”段。记得这里曾经是一个高高的陡坡，也是出老山的唯一通道，两边山崖笔立，妈妈带我的自行车和爸爸的送奶车，经常从这里经过。这些年几次降坡修路，如今在高速上更是轻松驰过。放眼窗外，只见绵延老山层林尽染，珍珠泉公园升腾着薄雾，遥遥相望了。山花烂漫的山道上，我恍惚看见我的父亲，正冲风冒雪，赶着驴车走来……

徽州的秋

□安徽黄山 鲍文忠

与妻闲聊时，一阵风吹来，迟到的桂花香终于来了，铺满了整个院子。

今年的秋天来得比较迟，人们普遍觉得从夏一夜入冬。但随后的日子里，我们仍然感受到了秋天的韵味，虽然时间迟了些、短了些，但是徽州秋的天气一样也没少。

黟县塔山村的山间村落，红黄绿相间，与镂空的田野组成了一幅精美绝伦的秋色图，天堂也不过如此。一帘丝雨润江南，万里山河入画来。我以为徽州秋最适合入画，绵绵秋雨来临，秋意渐渐深了。在歙县海拔近千米的“徽州天路”上放眼远眺，山峦跌宕起伏，山间云雾缭绕，天际之间若隐若现，天空就是画布，山峰、云雾、树木组成了画家笔下大气磅礴的水墨长卷。

秋雨中的徽州，溪流里氤氲如梦，雨巷中烟气时生，田野间残荷枯草，处处都是水墨小品，虽有丝丝寒意，却是“一夜醒来画中人，此生痴为徽州客”。

秋季适宜在室外活动，不用躲阳光，不用避劲风，也不用在暴雨中匆匆跑回家。“小雨淋来更舒爽”，这是家乡老辈人常说的话。秋天就该从容容，不用着急忙慌的了。

收秋是这个季节最重要的任务。早几天，在老家的母亲来了指令：“山芋得挖了，你们回来帮忙收一收。”回归田野，找回儿时的记忆，是最为开心的事情。春天回老家要耕种、劳作，夏天回去是想避暑，而秋天是收获，心情显得格外喜悦。这个季节，一些人在田里拔着黄豆，另一些人在地里挖着山芋，还有一些

人在树下采着红红的柿子，乡村安静的劳作，驱散了喧嚣世界带来的浮躁心理，心情变得柔软起来。

周六，一群友人邀约着，沿着新安江水库上游的60里街源溯流而上，这里被称为“三口柑橘”产地，人们在忙着收秋。沿河而上，山两边到处是果实，金黄色的蜜橘，橙红色的大红袍，一些人在采摘，满树满树的金黄都搬到了街道两边。这里每一个村庄，都有一个或大或小的柑橘市场，村民在吆喝着售卖。路两边家家户户门口都摆着柑橘，少的两三筐，多的十几二十筐，延绵二三十里，路上碰到的每一个人，脸上都呈现了从内心深处抒发出来的笑意，堪称一幅盛大的“收秋图”。恰如诗中所言：一年好景君须记，正是橙黄橘绿时。

“小先生”穿越而来

□南京 王慧骐

庞余亮最近出了一本《小先生》，写他年轻时在乡村小学校教书与孩子们之间发生的种种故事。乡村小学校入夜后的空旷、寂静，农家孩子本色的顽皮与可爱，包括“小先生”自己看世界的那份纯真和与孩子共成长同悲喜的情感脉络，被他写到了一种极致。

由庞余亮的这本书，我很自然地想到了另一个同样也出生在兴化，同样也有过小学教师经历的人——翟明。不同的是庞余亮我不止一次地见过，而翟明则尚无机会请益。

但未见面不等于就不能认识一个人。我从他和我这一年多里无数次的微信互动，当然更重要的是通过他担任总编辑的那张《泰州晚报》，再具体一点是通过他和他的团队每天都在用心打造的“坡子

街”副刊以及上面所发表的若干文章——来认识他。一张晚报在一个星期里竟然拿出十二个版面来做副刊，这在全国大约是绝无仅有的。他深知，报纸是让老百姓买、给老百姓看的，所以他们选的文章篇篇都接地气，全都是人间烟火、市井百态，热腾腾的生活气息每天都向你迎面扑来。

每天上午10点半，与报纸版面相配套的“坡子街笔会”微信公众号准时推送，天南海北有一大批忠实的读者在等候着阅读这些每日更新的美文。而翟明翟总只要不是上一级领导找他开会，一准在10点半以后在他的朋友圈一篇篇地转发这些由他审稿甚至由他亲自修改后放上版面的文章。每一篇他都会写一段热情洋溢的推荐

式文字，笔墨凝练且饶具情趣，一两百字里，既有作者简介，也有文章特点的归纳。更重要的是这样的推荐语里往往传递出他悲天悯人的博爱情怀。

每天坚持做这样的事情，其动力源在哪里呢？我突然就联想到了微信里他对我说过，十九岁中师毕业后他曾做过十二年的中小学语文老师。对学生对孩子的那份用心，早就像一棵树一样，在他的生命里扎下了根来。他每天为一篇篇见报的文章写下他的识见，写下他掩饰不住的喜悦，这就同当年为孩子们批改作文，总爱写上一段拳拳之心的评语一样，两者一脉相承。

岁月的更迭没能改变这个人的专注与执着，他似乎还在他乡村小学的“早春二月”里呢。

冬钓

□湖北武汉 苗连贵

旧读柳宗元的《江雪》，以为那位“蓑笠翁”，要么是个渔痴，大雪天，在家闲不住，踏雪冬钓；要么是位隐者，坐在江边，钓的是失意和寂寞，就没想他真能钓起多少鱼来。

前日，乡下的舅兄邀我去度周末，我说天寒地冻的，有什么好玩。舅兄说，钓鱼呀，城里来的人多的是。一下勾起我的钓瘾，我从小爱钓鱼，至老不废，且去当一回“蓑笠翁”：钓翁之意不在鱼，在乎玩乐游戏之间也。

冬日湖乡，静静的，湖水泛白，寒风轻拂，微有波澜。沿湖真有不少钓客，穿得厚厚的，长篙短竿，垂纶湖中。

冬天钓鱼其实并不太冷，不说钓到一条大鱼，如何费尽周折把它弄上岸，就是每次放线、收竿，一天下来也有百十个来回，而长时间没有鱼儿理睬，就要挪窝换地方了，舅兄说：“鱼不动，人动。”钓鱼始终在动中，自然不冷。

我们两个老家伙不厌其烦，已挪了几次窝，但鱼漂始终像钉子钉在水中，一丝不动。舅兄说，冬天水冷，鱼儿不乐意游动，但它们爱扎堆，似也在“抱团取暖”，一旦找到鱼窝，也会好运频来。我们沿湖寻觅，不远处，水面浮着半捆稻草，下面不时有气泡冒上来，舅兄说：“就这吧，不会没戏。”

于是坐定，用豆饼子打窝，抛竿，压线入水，静候。冬天的鱼不贪吃，只有鱼饵送到嘴边，才能撩起它的食欲。但它也不傻：水面上不会白白掉下馅饼来，阴险的鱼钩就藏身在美味里，因此它在吞钩前

要用嘴碰碰鱼饵，试试真假。这时，我的鱼漂就会微有沉浮，在水面不断“眨眼”，撩拨得人心痒难耐，直想扯竿。我知道，倘若这样，十之八九都是空竿。我把竿轻轻地左右横移，让鱼饵与它不即不离：它撩我，我也撩它，让它也尝尝被撩的滋味——钓鱼的境界，正在于斗智斗趣，谁耐不住诱惑谁上钩——世情亦大体如此。

我耐着性子，慢慢晃动鱼竿，只待把鱼撩得性起，或者它确信鱼饵只不过是水里的一条虫子，才会一口猛吞。这样持续了几分钟，忽然，鱼漂遽然入水，同时手感沉重，好，上钩了！赶紧起竿，哈哈，不小，一尺有余，赤尾，金鳞，双眼鼓凸，吊在半空兀自不服输地乱摆乱摆哩。人鱼相斗，胜者永远是人，鱼的智慧怎及人？我甚至有些怜悯它们了，鱼是于人最少威胁的生物之一，但鱼不犯人，人偏要犯鱼，奈何？生活使然啊！

冬天的鱼养了秋膘，大多肥实，这家伙至少在二斤以上，好不开怀！须臾，舅兄也得手了，环湖不断有人上鱼，冬钓的喜悦在湖上蔓延。湖乡冬钓，自然没有《江雪》的意境，也比不上冰天雪地的北国，钓者在冰床上用钢钎凿开洞，仅用一线一钩，就能钓起肥硕的大马哈鱼，那种钓法更令人神往。

钓鱼不论阴晴雨雪，钓者甘愿吃苦茹辛，那是一种精神，一份执着，还有几分傻气。柳宗元笔下的“蓑笠翁”，我宁愿相信他是一位生活穷困、不得不在大雪天出来谋生的倔强而刚强的老人。

阴米香

□安徽合肥 汪亭

阴米就是炒米。

入冬后，选上等的糯米浸泡，大火蒸熟，趁晴天晒干，放在通风的地方收藏。待到闲暇的日子，搬出桐油炒过的沙子，将其与阴米每样一半的比例倒入铁锅，而后在灶台旁用凳子支起团箕。

烧火前，木柴劈成块，架在灶膛里，用松枝点燃。别小瞧这烧火，要紧得很。火小了，阴米熟不透，散发不出香味；火太大，又容易炒焦。

炒阴米都是外公跟外婆搭档。外公在灶下添柴烧火，外婆站灶前亲自掌铲，不快不慢地翻动着锅里的沙子。等阴米炒熟后，外公就用米筛耐心筛掉沙子，然后将阴米装入谷箩中。用沙子炒的阴米洁白圆润，入嘴即化，老人们喜欢。阴米还有一种炒法，不放沙子，只用香油炒爆。这种阴米又叫油米，香脆黄亮。

童年时代，在贫瘠的农村，油米算得上很好的零食。那时，放学回到家，外婆便跑到厨房烧水，忙着给我泡红糖阴米。我抿上一口，细嚼着，喉咙润滑，满嘴留香，一股暖流穿肠过肚。

外婆还时常悄悄打个荷包蛋卧在碗底，凑到我耳旁说：“快点吃，不要让外公看见。”那时，家里

鸡蛋都到小店换酱油和盐。

阴米十分耐留，头年炒，次年夏秋仍然不变质味。我一直以为阴米只是故乡江北的小吃。最近闲看美食书籍才发现，阴米竟是“东坡美食三绝”之一。

北宋大文豪苏轼是名闻遐迩的美食家，相传东坡美食有三绝：东坡恋糕、东坡阴米和东坡肘子。东坡阴米的传说讲的是苏东坡夫人王弗分娩后，身体非常虚弱。苏东坡尝试过很多种食补疗法，都不见起色。着急的苏东坡去请教母亲程夫人，老夫人告诉儿子，将糯米煮熟，阴干后用油炒爆，食用时加入红糖一起泡熟。

苏东坡按照此方给夫人食用，王弗的身体逐渐转好。这看似简单却极富养生价值的食品激起苏东坡的浓厚兴趣，于是苏东坡在食用时加入荷包蛋，结果美味倍增。从此，滋阴补血的东坡阴米广为流传。

温补美味的阴米，如今乡下已没几户人家制作，可年迈的外婆依旧年年炒一些。不论啥时回家，外婆总会给我泡上一碗飘香的阴米。鼻子凑上前，淡淡清香扑面而来，送一勺沾着猪油的阴米入嘴，瞬间滑过喉咙。那味道，飘过我童年岁月，芳香如故。

青石街

NEW SUPPLEMENT 648号

投稿信箱:xinfukan2@126.com