



冬藏

湖北大悟 刘继智

堆放起来或者吊放着，等到深冬时节，农活完结的时候再拉到榨坊去榨油；棉花摘回之后，就捆成包，放在阁楼上吊着；黄豆晒干之后，就放在一个大缸里，用一个木盖子盖好，等到腊月末再去豆腐作坊磨豆腐；芝麻砍了之后，晒了几天，簸下芝麻粒，用铁罐或者瓦罐装好，也藏起来，等年边再拿出来做芝麻饼；还有峨眉豆、豇豆等种子，一般是连外壳一起包扎在一起，悬挂在屋梁之上，等来年春才能够剥去外壳，不然的话就会长虫子。一切能够收藏起来的，作为农民，在秋天，多多少少都要收藏一些，以备急用，以备急需。

萝卜和大白菜在入冬时节从园子里拔出来之后，农民喜欢把它放进地窖里储存起来，或者放在院落一角，堆在地上，上面用细沙覆盖住，可以保鲜至寒冬腊月；小葱也是采用同样的沙压法来保鲜。长杆青菜长到一定高度，就砍了晒上一两天，放在缸里，加盐和水，用玛瑙石压住，腌盐菜，等到深冬时节。搬开玛瑙石，黄色的腌菜捞出来，有一股香味扑鼻而来，做酸菜鱼，是农民最喜爱的一道菜。

腌咸菜的内容真的是数也数不完，说也说不尽，丰收了，作为田间劳动者的农民，总希望把收获的粮食和谷物储存起来，收藏起来，以备急用，以备越冬逾春的生活所需，就好像是想把整个秋天的果实给储藏起来一样，那种心结、那种情感，只有和土地打交道的农民才体味最深切。冬藏，把收获的果实藏起来，保暖保鲜，以备长时间受用，就好像把整个秋天的收获都藏在心里，随着时光，慢慢地逾越整个冬天、迎接来年的春天和希望！

几天前，回老家帮哥哥挖红薯，一大块地里的红薯全部挖完之后，除大部分的红薯卖给了粉丝加工厂之外，剩下的小个红薯和红心薯、紫薯，哥哥一个个小心翼翼地抹掉红薯表面沾着的沙土，然后，放进箩筐里，等两只箩筐装得满满的，哥哥让我也提了一竹篓红薯，来到一个地坎边，移开一块钻有透气孔的石板，露出一个小小的洞口。

这种红薯洞在我们这里随处可见，洞口的直径一般只有一尺多宽，但里面却凿得很深、很大，大的红薯洞可以藏下十多人，如果专门用来放红薯，起码要存放几千公斤。

这口红薯洞是哥哥二十多年前花了几天工夫凿下的，主要用于存放红薯，每到秋后挖了红薯，哥哥把地里的红薯几乎全部都放在红薯洞里存放起来，等到深冬时节或者第二年开春时节，再打开红薯洞，取出里面的红薯，然后卖给红薯贩子，价格比挖红薯时的深秋时节要高很多。余下只留一点点做红薯种，春夏之交时，再取出来埋在园子里发芽。

红薯放进洞中之后，用有通风孔的石板压在洞口，石板四周还要用黄泥糊住，这样的红薯洞，既通风又保暖，红薯放在里面，即使外面风雪再大，天气再冷，洞内藏着的红薯也秋毫无犯、一点损伤也没有。

按照哥哥以往的经验：进红薯洞之前，切忌饮酒，一旦酒味带进红薯洞中，洞内藏着的红薯就会变坏，以前，每一次进入洞内，哥哥总要叮嘱一句：“喝酒了没有！”如果饮酒了，是不容许进洞里的。那个时候的红薯洞，就相当于粮食的储存库，用处很大。我以为这两年这样的红薯洞已经摒弃不用了，不想它依然还在发挥其应有的作用。

我问哥哥：“还藏红薯干什么？”哥哥说：“过年想做红薯糕，还有就是为明年留点红薯种，这洞年年都要用，只不过现在存放的红薯少了！”

从深秋到入冬，收藏粮食几乎成了农民心中的一个主题。以前，稻谷收了之后，家里的坛坛罐罐几乎都装满了金黄的稻谷，尤其是每个家庭都有一个或者几个大柜子，放在堂屋正上方，既作神龛用，又可以藏粮食，真的是两全其美。

还有，花生摘下之后，不能够马上榨油，就



咸菜

深圳 潘兵华

那时每到初冬，农村家家户户要腌咸菜，腌制的是萝卜和白菜，要抢在打霜前。

村里多数人家在自留地种上箭杆白（武汉叫高脚白）。先开一厢地，不敢牵生产队的牛来耕，只有靠锄头挖、拿钉耙打碎。平整后撒上种子再用钉耙覆土，待种子冒出芽就挑水浇一下，我家的三块自留地都在港边，挑水比较方便。

菜秧长到一寸高时，箭杆白的模样渐渐显露出来，她们瘦骨嶙峋簇拥在一起，都踮起脚尖争阳光，像跳芭蕾舞的少女一样亭亭玉立。母亲抽空将又瘦又小的菜秧拔掉，这叫“散菜秧”，说是长得快。揪掉菜根喂鸡，洗净嫩菜秧用菜籽油清炒，味道不错。

移植前，父母利用中午和傍晚的时间去菜地劳作。两个姐姐在家里学做饭，我则跟着父母去自留地看热闹。待地全部整好后，父母下午放工带着我们去菜地帮忙移栽菜秧。父亲负责拔菜秧和挑水，母亲和两个姐姐栽菜。她们一个人拿一把栽锄，挖一个窝就栽一棵菜秧，我拿着木瓢给每棵菜秧浇水，我们一次栽一块田，三块地去了三次。

菜秧成活后，父亲挑大粪去浇了一次，再挑水洗了一遍。移栽的箭杆白一天一个样，越长越壮。到收割箭杆白时，预计是大晴天，父母一大早就起来，挑起箩筐，带上镰刀，背着冲担，提了草蓑去菜地收割，洗净、晾晒、腌制。

分田到户后，手有余钱，腌咸菜上街买箭杆白。满街都是杨家河的菜农运来的箭杆白，大家一买就是一独轮车，二三百公斤。菜农送货上门，管一顿早饭就行了，舍不得早饭的自己带独轮车上街推就是。

有的人家把箭杆白挂起来晒一两天直接腌制，母亲嫌那样不干净，一定要洗一遍再晾晒。父亲和母亲穿着雨靴站在大塘的埠头边淘洗，洗满一箩筐，父亲就把箩筐搬到塘埂，又把一棵棵箭杆白放置在横了木棍或扁担的梯子上，一架梯子不够铺，有时还牵绳子挂着晒。

晴朗的时日，到处都看到晾晒的箭杆白，成为冬下时节乡村的一道风景线。现在很少有人腌制一担缸箭杆白，就算腌制，不过半小缸咸菜，作为配菜吃。但那时乡村人家就靠腌制一缸咸菜越冬，餐餐一大碗咸菜，白菜萝卜当顿。自然，主妇们都想把咸菜腌得合味些，所以她们洗、晒、切、揉格外仔细，在缸里先放进一层苹果大小的红萝卜撒上一层盐，接着压一层箭杆白，再撒一层盐，如此反复，再铺上厚厚一层切碎拌盐揉好的箭杆白，最后压上用了几辈子的压菜石，腌制就算完成。

我上初中自己带米带菜，菜就是箭杆白腌制的酸菜，母亲腌制的箭杆白又脆又酸很下饭。好在顿顿吃咸菜的苦日子终于一去不返，农村人现在一顿总要弄上几个菜，不说顿顿鱼肉，一个星期吃两三回荤菜不成问题，想吃就买。倒是咸菜成了稀罕玩意，过年走亲访友，遇到那些久未谋面的咸菜简直是童年时吃上鱼肉的感觉，一种恍如隔世的满足感油然而生。



母亲的丝瓜瓢

湖南永州 卢兆盛

初冬时节，在老家屋后菜园的篱笆上，看见已经枯萎的丝瓜藤上还吊着好几根拳头般大小的褐色的老丝瓜。我正要伸手去摘，母亲说，这几根太小，不要摘了，你要的娘早就给你准备好了，在楼上晾着呢。我上了楼，果然，只见屋檐下悬挂着一排白中透黄的丝瓜瓢，一数，有20多根，每根都有小碗那么粗、一尺多长，整齐极了。

我知道，这些丝瓜瓢是母亲从老丝瓜中精挑细选出来的。每年秋天，母亲要做的一件事，就是采摘下那些预备留作种子的老丝瓜，剥皮后，拍打出丝瓜籽儿，再把瓢晾在楼上屋檐下，分送给在外地的几个儿女。多年来，母亲一直雷打不动地保持着这一习惯。

老家一带，家家户户洗碗刷锅用的都是丝瓜瓢。这一传统延续了多少年代已无从考证。每年清明前后，正是种瓜点豆的最佳时节，乡亲们抢时间播种，围篱，打棚，忙得团团转。立夏后不久，房前屋后的瓜棚豆架就爬满了生机勃勃的青藤绿叶。在老家种类丰富的瓜菜中，种得最多的除了南瓜、冬瓜外，就算丝瓜了。而最壮硕、最饱满的丝瓜往往舍不得

吃，留下来做了种子，丝瓜瓢自然也有了自己特殊的用武之地。

小时候，经常帮大人做家务，洗碗刷锅也是常事，丝瓜瓢成了最好的帮手。虽然没有洗洁精之类的洗涤剂，但靠着一截或一根丝瓜瓢，也可以轻松地把餐具洗刷得干干净净。后来在城里成家了，洗碗刷锅的清洁用品多得五花八门，什么钢丝抹布、海绵抹布、一次性抹布，等等，不一而足，但用来用去还是觉得没有丝瓜瓢好。钢丝抹布去污能力强，但不小心可能会划伤手，还会给光洁的餐具留下划痕；海绵抹布吸水性能好，但要经常晾晒，还要定期消毒，麻烦不少；一次性抹布使用方便省事，但含有化学物质，存在安全隐患；只有来自乡间纯天然的丝瓜瓢，才是最安全、最环保、最节能的清洁用品！它柔韧而富有弹性，除油污本领超强，既吸水又干爽，实惠而耐用，一根一尺多长的丝瓜瓢可以分成2~3截，用上个把两个月。

看着眼前这一根根在冬阳下闪耀着金色稻草一般光泽的丝瓜瓢，我嗅到了久违了的泥土的芬芳，感受到了母爱的温馨和亲情的温暖……