

本期主题：**秋之美食**

秋天的美味

■赵自力

我对秋天的喜欢，源于舌尖上的享受。历经春播和夏耕，有过阳光和雨露，才有秋天的丰腴和富足，而这一切，舌尖最有感受。

板栗成熟时，一阵秋风吹过，能摇落一地的板栗。只需拿着竹筐，去板栗树下捡拾即可。捡的板栗，颗颗饱满，无论是炒还是煮，都是无尽的美味。板栗熟时，吃仔鸡，那是在老家犒劳自己最好的方式。仔鸡养了快一年，一只够吃一顿，仔鸡肉质嫩滑，容易炖，加上几颗新鲜的板栗，放在柴火炉上炖着。尝一口，两种不同的鲜，在舌尖上碰撞，滋养着味蕾。

地豇豆也到了最好吃的时候。在老家，地豇豆基本不占用耕地，都是种在田边地埂上，夏日并不怎么起眼。到了秋日，庄稼收获后，放眼望去田地里就剩下地豇豆了。此时的地豇豆，拼命吸收阳光和水分，在宽阔的田地里肆意生长，赶在霜降前结出一茬又一茬的地豇豆来。母亲最拿手的菜，就是做地豇豆煲。选一些稍微成熟点的地豇豆，用肥肉炖，再给点辣椒。锅盖掀开时，雾气缭绕间，香气扑鼻而来。地豇豆煲滚烫滚烫的，制作简单，味道格外鲜美。我从小就喜欢吃地豇豆煲里的豆子，粉粉的，甜甜的，觉得那就是秋天的味道。

秋天是干燥的，如果偶尔下场雨，就有枞树菇捡了。在松针下面，躲藏着一颗颗小小的枞树菇。它们黄澄澄的，怯生生的样子，看了格外可爱。戴着帽子，到山上转悠着捡蘑菇，实在是一件非常有趣的事情。吃蘑菇在于一个鲜字，无论是炒，还是煮汤，味道都特别鲜。记忆中有幅画面，一家老少围坐在一起，母亲端出一大盘蘑菇汤上桌，我们争先喝着汤。一边喝着汤，一边聊着天，那实在是幸福不过的事情。

老家属丘陵地带，我们从小对米饭格外青睐。糯稻成熟得慢，糯米总是在我们热切的目光里，才迟迟被父亲的扁担挑回家。母亲洗好饭豆，淘米做糯米饭，饭带着糯性，香喷喷的，加上粉粉的饭豆，然后放锅里焖，既焖出了锅巴，还焖出了浓浓的香味。母亲做的糯米饭，不要菜也可以吃上一大碗。

秋天的美味，还属于南瓜稀饭、烤红苕等等。在老家农村，秋天就盛在碗里，无论走到哪家，都能看到一碗烟火。

寻味雪里蕻

■夏学军

前天去单位食堂吃饭，发现食堂大姐们开始腌雪里蕻了，此情此景，让我不由自主想起了我家腌雪里蕻的场景。

记忆里，腌菜的过程仿佛透着诗意般的韵律：秋天到了，父亲骑着自行车去大集上买回来雪里蕻，小院里拉起绳子，碧绿的雪里蕻搭在上面，两天后，秋风吹皱了它的叶子，也柔软了身姿，软塌塌地吊在那里，洗净大缸，请菜入瓮，奶奶码菜我撒盐，弟弟跳进大缸里使劲踩，因为奶奶的经验是腌菜必须紧实了才好吃，一会儿工夫就把这抹绿定格在此时此刻。想要一缸咸菜以最饱满的姿态呈现到餐桌上，需要一家人的共同努力。

满满的一大缸，放在没有暖气的下屋，现吃现捞，够吃一个冬天。秋冬的萧瑟里，难忘那捞出一抹碧绿的快感，往往是一打开盖子，最上面是一层冰碴，一股异样的清香忽地串出来，碧绿变成了深绿，拿起来是脆生生的手感，雪里蕻依旧是鲜嫩。常吃的最经典的一道菜是雪里蕻炖豆腐，奶奶提前一天把雪里蕻用清水泡上，去掉多余的咸味后，洗净切成寸段，和东北豆腐一起炖熟。雪里蕻嚼在嘴里“咯吱咯吱”的，软糯雪白的豆腐炖成了蜂窝状，吸附了雪里蕻的咸鲜味，变得有一点点墨绿色，咬一口满满的汁水鲜极了，配上一碗米饭，别提多下饭了。

还有就是把雪里蕻切得细碎一些，放入葱、姜、小米辣一起炒香，这道清炒雪里蕻，入口甘甜，搭配一碗手擀面，或者窝头稀饭，都非常好吃，那味道能让父母一天的辛勤劳作化作舒心惬意。

奶奶去世后，妈妈成了家里的大厨，而这时候家里的生活越来越好，雪里蕻不仅仅是清炒和炖豆腐了，它的“搭档”变成了五花肉、黄鱼、鸡蛋。特别是雪里蕻放到黄鱼里面，煲出来的黄鱼汤，真是比酸菜鱼汤还要鲜美，实在是太好吃了。

这看似普通的食材，在东北人的记忆里，早已萦绕在脑海，并衍生出无限情怀，就如《诗经》所言，有一种“我有旨蓄，亦以御冬”的古意——嚼得菜根滋味长。

过去的日子清苦，腌菜是度过漫长、缺少青菜的冬季无奈之举，而今再吃却是为了“寻味”。大棚蔬菜改变了我们的生活，买卖双方似乎都忘了蔬菜也是有季节性的，在万物凋敝的季节可以吃到想吃的任何蔬菜。可是我还是不忘从前，想念那道没有色相，但味儿透彻到底的雪里蕻炖豆腐，并在每一年的秋季，也学着母亲的样子腌一些，既是感谢季节的馈赠，也是家风的传承。

十五岁的儿子对雪里蕻唯恐避之不及，我理解他，没有一些经历的人是很难喜欢它的，所以它在我心里是一道“情怀菜”！

秋天萝卜脆

■陈裕

秋收时节，庭院蔬菜里，萝卜是最后一个谢幕的。它谢幕时，身躯饱满，体态可人。它在菜地里收工晚，自然有晚的道理，秋天的余韵给了萝卜最美的滋养，不是有那句话吗，“十月萝卜赛人参”。

其实，我对萝卜的亲自来自爷爷的品尝。秋日里，爷爷面前常摆着一盘切成块的萝卜和一只酒壶。爷爷喝一口酒，吃一块萝卜，咀嚼的声响很清脆，从那以后我知道了一句家乡俗语“萝卜就酒嘎嘣脆”，因而我也喜欢上了萝卜。

萝卜脆硬爽滑，还带着些许的辣性，苏东坡曾说：“若非天竺酥酪，人间决无此味。”清代著名植物学家吴其浚，也盛赞萝卜：“琼瑶一片，嚼如冷雪，齿鸣未已，从热俱平。”朴素的萝卜在家常食材里并没有多出彩，却能以自身的清脆特点赢得青睐。

萝卜既可生吃，也可熟食，无论哪种吃法，它都会给你不同的味蕾感受，难怪元代许有壬这样说萝卜：“熟登甘似芋，生荐脆如梨。老病消凝滞，奇功直品题。”一盘或青或红的萝卜块，一碗香味扑鼻的鸡蛋酱或肉酱，入口时，甜、脆、咸、香的滋味在口腔里洋溢着，进而品味出生活的美好感受。

萝卜的品种纷繁，有圆滚滚的红萝卜，青色可人的绿萝卜，还有晶莹如玉的白萝卜。每一种萝卜的吃法不尽相同，但它们都清脆多汁，很有嚼头。在这三种萝卜中，我对红萝卜最有感情，因为我家从红萝卜身上受益颇多。

我家本在农村生活，后搬到小城居住。父母靠做面食生意再搭配一些油炸食品养家糊口，父亲的油炸萝卜丸子最好吃。

那时，我会把萝卜清洗干净后擦成丝条剁碎，父亲用面、葱、姜、蒜、萝卜碎搅拌均匀一大盆的原料，把油烧开，用羹匙把挤成圆形的萝卜面稀放入油中炸，一会儿的工夫，香脆的萝卜丸子就出锅了。由于货真价实，口味极佳，很多人都争相购买，普通的萝卜丸子成了抢手货，萝卜在我的眼中也变得可爱可亲起来。在萝卜的贡献下，我家的收入逐渐增多，腰包鼓起来，对小城里的生活信心也越发足了，几年后，我家在小城里买房，有了立足之地。

每每回忆那些艰苦的岁月，父母不忘萝卜的功劳，时常念叨油炸萝卜丸子的点滴过往，清香的萝卜丸子温暖了我那时清苦的打拼生活。如今，我家饭桌上总少不了萝卜的身影，它给了我们生活的幸福滋味。