

随笔·乡村纪事

犹记那年抬嫁妆

□宋守业

前些日子参加老家的一个婚宴，席间与几个儿时的伙伴坐在一起。婚宴开始之前除了谈论婚礼的热闹场面，说得最多的就是我们儿时经过的一些娶亲事儿，尤其是谈到过去结婚抬嫁妆的往事时，不由得一个个眉飞色舞，意犹未尽。

男大当婚，女大当嫁。无论过去还是现在，一对新人订了婚期之后，男方要布置新房，铺新床，办酒席。而女方的父母则会给即将出嫁的女儿置办嫁妆，称之为“陪送”。所不同的是，现在的嫁妆都是用机动车拉。而在20世纪六七十年代就不是这样了，那时候需要由男方家派人去女方家抬嫁妆的，我们称之为“抬嫁妆”。

过去“抬嫁妆”是结婚中的一件很重要的事。一般在迎亲的前几天，男方家就会请好抬嫁妆的人手，人手的多少一般依据嫁妆的多少而定。那时候，村里的父老乡亲都很和谐互助，一家有喜事，众人都会帮忙。不为别的，就为能与主家一起享受那份欢乐吉祥的气氛。小时候我也曾随着大人们抬过嫁妆，不过，那不是因为我力气大，主要是那一天村里有两桩娶亲的喜事，实在找不到棒小伙儿，就把我这个半大孩儿叫上了，这就让我亲身经历了一次抬嫁妆的趣事。

记得迎娶新娘那天，我早早地就被父亲叫醒，天刚蒙蒙亮时，就到了新郎家

里，当时每个人心里的高兴劲儿，和办喜事的人家差不了多少，个个跃跃欲试。吃过主人家准备的丰盛早饭后，管事的“老董”就按身高、力气大小分派下任务来，分配给我的任务就是扛回一个脸盆架。随着一阵喜庆的鞭炮声，我们扛着贴了红纸的扁担，拿着粗粗的并染了红颜色的“喜绳”，就跟着迎亲的婚车浩浩荡荡地出发了。一路上，大家有说有笑，累了，就集体停下来休息一会儿，有的抽支烟提提神，有的相互说个笑话。又走了一些路后，刚好遇上另一拨抬嫁妆的人群，两群人中有的相互熟悉，随即就相互打招呼，还互问一下去哪个村庄，喜庆气氛随即就在两拨人群中来回流淌。

到了女方家，我们就被迎进院子里小坐，管事的“老董”则被女方主家安排到堂屋里，先是寒暄，说些与接亲相关的事情。而后，主家就安排些酒菜慰劳一下来迎亲的人员。让我想不到的是在吃酒菜的过程中，还有一个“偷富”的习俗。即偷拿女方家酒桌上的酒杯、碟子之类的东西，意思是双方缔姻，共同致富。开始我不好意思拿，后来明白了这个道理，我也偷偷地拿了一个酒杯，觉得很有趣。更有趣的是在交接、盘点嫁妆时，针对每件嫁妆，男方的管事“老董”还要说出一句比较押韵的话才行，否则女方是不让抬走的。比如：看见镜子，要说上一句“镜子圆又圆，生儿做状元”；看见被子，说“棉

被宽又宽，生儿做大官”……这样你才能把镜子、棉被拿走。交接和盘点嫁妆是有一个时间过程，短的要一个小时，长的需两个多小时，这主要是看女方陪送嫁妆的多少而定。

嫁妆交接、盘点完毕，也就到了新娘子上车的时间，然后我们这些人就会抬着或提着嫁妆跟在婚车的后面回程了。在回程的路上，我们一字摆开，浩浩荡荡。这样做的目的就是路过别的村庄时，好让别人数数嫁妆的多少，也算是给女方长长脸，更想让别人也沾沾喜气。记得那次抬嫁妆正好赶上一个晴朗的天，一切都很顺利，大家一路说笑，倒也没感觉到累。听别人说，要是赶上下雨天的话，就比较麻烦，为了不让嫁妆被雨淋着，会把抬嫁妆的人难得够呛。

当嫁妆被抬回新郎家并依次放置停当后，主家为了表示感谢，好烟好酒好菜招待一番那是绝对少不了的。记得那一次抬嫁妆回来后，我这个从没喝过酒的半大小伙儿竟然还被主家敬了一杯辛苦酒。现在想起来，我嘴里还有那么一股绵绵的醇香呢！一想起那杯酒，我现在还真想再次去帮别人抬一次嫁妆，只可惜现在年龄不算小了，真让我去也未必能够胜任呢！所以，只好让抬嫁妆这件事作为一个美好的记忆，时不时地拿出来回味一下，也算是对过去岁月的一个深深地念想吧！

诗歌·紫陌红尘

风吹过豫南

(外一首)

□尹文阁

我再次写到豫南，
天中大地，宿鸭湖
我的爱越来越小，
小如逗点或缝衣的针尖
这隐秘的地理，像撕扯
我一生的乡恋，最终躲不过，
一场宿命
湖水缄默不语，只微微
漾起涟漪，像一块硕大的白绸子
在阳光下浮动
凉下来的晚风，把鸟鸣和暗香
掐得七零八落，掉进草窠或苇秆上
芦苇像一道道铁丝，缠在水面上
两只长喙鸟，间或搭讪几下，
不时扇起翅膀
像把一天的疲倦，卸在了苇尖上
嘘，秋风啊，不要抽走阳光的骨架
在这辽阔的水面上
一条条渔船，像嵌在水中的木楔子
荡漾，晃动……
让佝偻的渔民，
慢慢挪过来，
在空中旋起一个个圆圆的网花
绽放在鱼儿涌动的湖面上

随笔·轻风物语

大白菜

□吴继红

我出生在豫中平原一个不起眼的小村庄。小时候，家家户户都有几分自留地，用来种菜。自留地里萝卜白菜是最常见的。萝卜省事，白菜还要往叶子上撒草木灰防虫，等开始包心时还得用麻绳把叶子捆起来。霜降后，家家户户开始把自留地里的白菜收回家，我们那里把收白菜叫砍白菜，可能是因为白菜根部比较粗壮。砍回来的白菜有的用粗麻绳穿了根部倒挂在房檐下，有的则堆在灶屋角落里，用旧褥子或者塑料布盖起来。后来，自留地不多见了，种菜的人也少了，人们吃的多是外地运来的大白菜，那时候白菜便宜，几分钱一斤，家家户户都要买上几百斤。

这些大白菜要吃一冬，一直到青黄不接的开春。母亲炒菜不舍得放油，每天不是清水煮白菜就是凉拌大白菜，色香味全无，看了就让人没有食欲。所以，我小时候最讨厌吃大白菜。后来，婆婆包饺子时候掺了一点白菜，多年不曾沾大白菜的我尝了之后觉得说不出的新鲜，不像小时候那样寡淡无味，这才重新让大白菜返回餐桌，不过也只是偶尔为之，只图个新鲜。

后来，看到齐白石老人对白菜情有独钟，不止一次画过大白菜；许多文人雅士也对大白菜赞不绝口：“几日清霜降，寒畦摘晚菘；一绳檐下挂，暖日晒晴冬”；“京华嚼得菜根香，秋去晚菘韵味长。玉米蒸糗堪果腹，麻油调尔做羹汤”……这里说的晚菘，指的就是大白菜。“菘”从“松”，如此平常的大白菜被赋予松的高洁品格，就好比把一个质朴的村姑打扮成一

个摇曳多姿的美女，别有一番风味儿，大白菜在我眼里顿时变得高大起来。

在我们这里，一到冬季餐桌上大白菜的主角地位牢不可撼。我们也做腌白菜，只见奶奶把大白菜切成手掌大小的块，用盐腌两个小时，去掉卤水，将滚烫的花椒油或辣椒油往里一倒就成了。虽然油少辣椒多，不过味道吃起来鲜香无比。关于大白菜的腌制吃法，后来有一期《舌尖上的中国》里看到过，讲的是东北人腌大白菜，直接把一整棵大白菜切成两半，连帮带叶一起腌制，或者是东北人比较豪爽的缘故吧！

白菜有多种吃法，荤素皆宜，腌咸菜只是其中之一，包饺子、包包子、炒菜……吃法不一而足。我们这里做得最多的是醋熘白菜或白菜豆腐。我爸爸在部队当过厨师，最拿手的是白菜烧五花肉，必须是用中层的白菜帮，太老或太嫩都不行，切成菱形大块儿，用葱姜调底大火烧开，五花肉煎得油滋滋的，两面金黄，放上白菜帮一起大火翻炒，末了放上一点儿酱油，吃到嘴里那叫一个鲜美。我妈的拿手好菜则是白菜萝卜豆腐汤，虽然照例是放油很少，每次我和弟弟都会喝上两大碗，只喝得浑身冒汗，算是儿时冬日里不可多得的一道佳肴。醋熘白菜则是我的拿手菜。据先生评价，吃起来谈不上“雪汁银浆舌底生”，却也差不了多少，再配上一瓶光肚仰韶，吃得也不亦乐乎。

有一次去大舅家做客，表嫂做了一道凉拌白菜心，吃起来酸甜爽口，也深受好评。表嫂是南京人，做菜的时候总是习惯放一点糖。那道菜用醋和麻油凉拌，除盐之外还加了一点儿白糖，反倒更加凸显了

白菜的爽脆。又有一次去朋友店里吃饭，有一道凉拌白菜吃到嘴里，颇有《燕京琐记》里“爽若雪梨”的味道，用的是白菜里面的嫩叶，我以为上面淋的是芝麻酱，一问居然加的是色拉酱，是一种中外合璧的吃法。看来大白菜不仅荤素皆宜、南北皆宜，也中外皆宜啊！

后来看《食在宫廷》一书，记录了清末几十种宫廷菜中，光是大白菜就有五种：肥鸡火熏白菜、栗子白菜、糖醋辣白菜、白菜汤、暴腌白菜。后面三种已经成为家常菜，前一种肥鸡火熏白菜，如今很少见。据说当年乾隆下江南时尝过此菜之后喜爱，便将苏州名厨张东官带回北京，专门做这道菜。书中所录这道菜的做法并不新奇：将肥鸡先熏好，然后和大白菜同时放进高汤里，用中火煨至汤尽，并特别强调一定要将大白菜煮透。我们现在饭店有一道菜叫作烧娃娃菜，用的是白菜的嫩心，加了粉丝和高汤，和这道菜有异曲同工之妙；个人觉得吃起来完全没有了大白菜的脆爽，不太喜欢。芥末墩儿，是大白菜的又一种别出心裁的吃法，也是老北京的特色小吃，用的也是白菜心。去年我去北京出差，当地的一位朋友专门点了这道菜请我品尝，味道实在鲜美。

前几天，看到一个朋友发朋友圈，将吃剩下不用的白菜头连根一起泡在清水盘里，冒出来黄色的白菜花来，置于案头，俨然一盆了不得的盆栽。朔风呼叫大雪纷飞的冬天，明黄色的白菜花，整个人都感觉明丽温暖了起来。果然，艺术高于生活又来源于生活，这也算是大白菜在吃之外另一个了不得的功用了。

苇塘村

这是豫东南的苇塘村
刚下过一场秋雨。天晴了。
青石碾子上
搭着一件磨薄了的草苫子
宿鸭湖里，苇草也折断了
粘在了夕阳上面
坐在湖边一墩芨芨草上
抽旱烟的老人，咳嗽了一声
像是一根受潮了的木头，
燃着，爆开了
一道小小的裂缝
鸡、鸭、鹅、牛、羊、狗呀，
偶尔一阵子
叫得很欢，像要将苇塘村点燃
接下来的苇塘村，将有一件心事
静静，轻轻，倚在时光里
等待一场大雪，
覆盖烟窗里的往事，以及
在大地上留下的黑黑的印迹



欢迎下载新闻客户端
“沙澧河”，阅读副刊美文。
本地作者投稿邮箱：
13938039936@139.com
投稿邮箱：
13938039936