

喜欢农村，喜欢写农村的文字。有作协组织的采访项目，也必定先挑农村题材的。土地上的人和事，鲜活而质朴；四季的明媚与凛冽，神秘而诗意。

稼穡一系列农村题材的文章，就这样进入视线，深深吸引了我。白米，米饭，米粥，米糕，油菜，春茶，竹林，池塘……可触可感的事物在稼穡笔下如同一卷卷白描的画。那是多少人心头的爱。春天的播种，夏夜的萤火，秋日的收割，冬天的农闲，四季分明的操劳与享受是这样有吸引力。清新而空旷的田野的早晨，温暖而宁静的乡村的夜晚，老祖宗赐予在土地上生存的人们如此健康美好的生活方式。土地给予爱它的人以回报，而耕作是艰辛坚韧几代人的努力。《稻谷熟了》——稼穡的书名，像一部长篇小说，从事农业劳动的人的一生，的确如长篇小说般曲折波澜，饱含深情；也如一曲献给田野与四季的长篇散文诗。

稼穡笔下的农村，只写松江。他坚守着他文学的地理意义。他像一个科学家，一生都用手中的放大镜去考察事物。稼穡用来考察松江故土的放大镜，是他心中不变的信仰与他手中勤奋的笔。在《稻谷熟了》一书中，他反复地、感性地、理性地告诉你：土地一定要精耕细作，要“养”才有好地“力”。他批判一切急功近利向土地掠夺的奸行。滥施农药，催熟多产、把祖传土地转租给不相干的人种。他的重

复像乐曲的变奏，散落于不同的章节中，你听出他的感叹、执着、焦虑与坚持。“只有让土地不老，人类才生机勃勃”。他的土地哲学，其实也是许多事物的共同哲学。

十多年以前，松江区委，那时还是县委，组织十多位作家采访松江，要出一本书。我选了写松江农业。记得用了两天时间，采访七八个点，有松江农民，养猪场，村委会等等，晚上住宿在宾馆，累得像条狗一样，只有趴在睡垫的份上。放在今天，哪有这样的力气。最后采访的是松江农委主任。他目光锐利，口才一流，你只要把他的话说下来，就是一篇很好的文章，关于三农政策，关于松江农业，其严谨扎实，可入学术报告水准。令我感动的是言辞之间对农民的感情。松江的农民真是有福了。侃侃而谈的一个小时，他是教授，我是学生。记得农委主任有一个令人难忘的名字：封坚强。后来松江县委书记盛亚飞先生与写书作家们座谈，说起他们的农委主任，我对盛书记用了“崇拜”两个字。

若干年以后，机遇使然，与封主任重逢。稼穡正是他的笔名。岁月改变了什么，他依然是那个只要说起土地就双目放光的人。至少在我的身边，从来也没有看到过像他那样对乡村怀有极度热情的人。

我们依然叫他封主任。对于被他热爱着的松江的水土来说，他一辈子也不会退休。赞同作家陈鹏举在《稻谷熟了》一书的序中写的：“面对这么一位尽力担当这片土地的命脉，还如此心系文脉的人，我唯有出乎内心的敬意。”

可以想见他的生活方式：节气间，丰收里，艳阳下，果熟时，他必会要去田里走走看看，听昔日的部下聊聊近况，与相熟的老农复习种田经。在他的书里，也真的记载着他与那些种田人的情谊。

人，故土上相识相知的人，当然就是你热爱故土的重要缘由之一。于是，为你说起“今年的收成”的老农，做了白领又归乡的新乡村人，会操各种新式器械的农场主，进入我们的眼帘。稼穡的第二本散文集又要出版了。令人佩服的是，曾经参观过诸

青黄流转的笔记

南妮 昔日部下聊近况，与相熟的老农复习种田经。在他的书里，也真的记载着他与那些种田人的情谊。

多国外先进农业行业的他，除了用大视野与前瞻性来写他的田园笔记外，还始终在通读与农业相关的中国典籍。祖宗的训诫与浓浓的书卷散发在性情与率真的乡土元素笔墨中，淳朴真挚中便有温润与智慧。建议书名就为：《稼穡笔记》，但这样，书作者的名字，就要恢复为原名：封坚强。不知是否有违他的低调。

历史记忆是珍贵的，乡村风物是有质感的历史记忆。稼穡觉得，他有心做笔记，只是做了自己喜欢的一件事，其实，稼穡笔记于松江于上海于中国农业都是珍贵的。我们的来处，我们将去之处。只有头脑里明明白白，才会不忘初心，目标明确。总觉得封主任稼穡，他还是一位田间教授的形象，他似乎在散散漫漫中与你聊天，但语言中总是透出知识与远见。他的乡间就是他的课堂，随时欢迎那些对土地、对耕种、对劳动、对中国传统生产生活方式有兴趣的学生。



“邀请你赴崇明，参观花博会，有时间吗大忙人？”崇明好友来了电话。

“有！有！先睹为快！”我忙不迭地回答。我是一个地地道道的花卉粉丝，自小就好养花，赏花，写花，几十年如一日，乐此不疲。自从得知崇明举办第十届中国花博会的消息后，早日一饱眼福，成了魂牵梦绕的向往。

崇明人好种树，爱绿化，尤其在党的十八大后，在“建设美好乡村绿色家园”的旗帜下，进一步提出了让崇明“花”起来的新目标。司机来自崇明，他一边开车，一边自豪地说道：“崇明人有‘一镇一花，十镇十花’的建设工程。樱花之乡——中兴镇，银杏之乡——堡镇；还有荷花之乡、黄杨之乡；更有梅博苑、橘花园、桂花园、桃花林、梨花园、月季园、海棠园等等。曾经以‘沙岛’闻名的崇明，如今有了更加亮丽的名片‘花岛’。”

汽车很快驶入了崇明岛，行驶在陈海公路上，映入眼帘的几乎都是热火朝天的花博会建筑工地。路面在拓宽，庭院在装修，运载花草树苗的车辆接连不断。一会儿到了花博会主会场的建筑工地。在如云似霞的郁金香、春菊花、室外兰花等名花异卉的簇拥下，“2021年中国花卉博览会倒计时牌”巍然挺立。

无巧不成书，这时司机遇上了熟人——来花博会办事的饭店老板小王，小王盛情邀请我们去店里吃午饭。我们来到饭店一看，他这里竟然也是工地。原来，小王的店面在花博会主会场的要道旁，饭店的停车场等建筑物因道路拓宽，正在搬迁。我对小王说：“花博会给你带来商机，该发财了。”小王的回答让我肃然起敬，他说：“能否有商机，那是未知数！我们崇明人，有舍小家顾国家的传统，我支持花博会！花博会需要什么，我就给什么，绝不讲任何价钱！”

创造“花岛”的崇明人，精神也像花儿一样美呀。

创造“花岛”

徐向东



树与瀑布（中国画）张敦迪

川菜皆辣，不明就里。川菜不辣，别有风味。川菜贵在一菜一格，百菜百味，麻辣著称。笔者在川工作过多年，于不辣川菜反倒记忆很深，至今回味无穷。

三色鱼糕。1977年恢复高考，内江地区从各校抽调骨干教师“封闭阅卷”，伙食颇丰，天天翻新。我所在那组，由“民办饭店”经理王福才主厨。那天一菜上桌，状若长条糕，横刀缝如线隔，上绿中白下黄，煞是好看，但川人也叫不上名儿，遂请出王师傅揭晓：此谓三色鱼糕，较费工夫，取沱江鲤鱼，剥皮去骨，以刀背将肉剁成鱼茸，留一份本白色鱼茸，两份分别掺入绿菜叶汁和鸡蛋黄，加盐和少量淀粉搅拌均匀，叠加成三色蒸熟，薄刀切

块即成。王请众上口，滑爽不黏，鱼鲜各异，大家赞不绝口，鼓掌鸣谢。有与王熟识者介绍：王师傅曾被邀进京专为朱德掌勺，朱老总特爱吃家乡“猫耳朵”回锅肉（肉片卷起似猫耳），但保健医生限每周一次，有时真让王师傅为难。

甜咸烧白。改革开放之前，生活尚艰，川人对开会另有期待，可享会议伙食嘛。凡此，甜咸烧白总为“应有之意”。烧白主材为五花肉，切片排齐于上。咸烧白下衬宜宾芽菜（其妙在鲜嫩且吸油），甜烧白以糯米打底，肉片间夹甜豆沙。不论甜咸，其肉入口即化，辅料各展滋味，此为佳肴。川人常打趣：几天不吃“闪闪”（形容肥肉光泽），心头慌得凶。同好当有同感吧。

瓦罐鸡块。1990年代初，与数川友自成都驱车赴心仪已久的海螺沟。那时没有高速公路，到达县境内已过晌午，沿路有点荒凉，饥感逾重。车经山间小镇（村）慢行觅食，一铺尚敞。下车，鸡香钻鼻，炉上摆着十来个小瓦罐，速入坐长板凳，每人要一罐加一大碗米饭。

川菜不辣

吴道富

口，鲜得无言讲；鸡块味纯正，不硬也不耙（川言物软）。别看罐小，鸡块不少，价仅6元一罐，太公道啰。众吃得滴汁不留，上车唇齿仍荡漾着奇香。议曰：味佳绝非饥感所致，唯山区放养鸡，不添辣，仅以盐为佐料（姜少许）方至其妙也。

油淋大鹅。这是我任教学校食堂范师傅的绝活。数周，范烹制一回。每每没课的教师多会早去灶前围观。大鹅先已开膛抠脏洗净卤透，俟灶旺油沸，范师傅用钢叉刺穿鹅颈，左手高举大鹅，右手持大勺以沸油徐徐从鹅头淋下，如是反复，直至鹅身由白变黄，香气渐浓……我请教范师傅制作要领，他告：卤汁中不放辣椒，用花椒少许遍擦鹅体，油须滚沸，油淋时间全凭经验，时短欠熟，时长则焦。后来我在各地食铺乃至大饭店品尝过油淋鹅，总觉得不及范师傅的厨艺。范师傅年轻时曾在大邑某官府干过厨活，四川官府菜可是闻名遐迩呢。

浙江玉环人称鱼生为“带柳丝”，因为它细长如初春的柳条；在温州，称呼就比较直接了，是带鱼生出来的，就叫“白带生”。

带鱼是浙江主要海产鱼类，它们在披山海域一带南北往返洄游。越冬时往南游，潜于80米以下的海底层；春暖花开，水温回升的三月，开始游回来产卵。但三月的带鱼幼子太小，经不起腌制，常发酵成一坛卤水；四月带鱼大规模进入披山海域产卵，被称为“回头带鱼生产季”，产出的“小带鱼”肉肥骨软，身材细而匀称，实属沧海一粟，却有妙用，最适合腌制鱼生。

每年农历四月中旬，外祖母蹲在家门口水井头，把外祖父从船上挑回来的带鱼幼子盛放在宽大的圆形木箍桶里，仔细分拣，剔除海蜒之类小杂鱼，拣除断头断尾的小带鱼。我们小孩想帮忙，她说这活只能一手“插”到底，那一蹲就是好几个时辰。外祖母躬操井臼，弯腰伏背，两眼专注，双手小心清理摆布。拣挑完后即加入“百肴之将”的盐，适量的盐既可使鱼体紧致，又能洗净鱼身上的黏膜，要洗得很干净，洗不干净，卤水不清，味道不佳。若加盐不足或用力过大鱼生会在水里溶化，要有足够的操作经验加配方秘诀才能避免功亏一篑。每次洗净鱼生，外祖母的手指都是大大小小的伤口，若淌血不止，她就从针线蒲篮里找出布条捆扎在手指上，用线系紧止血。日子如熹光，温柔安详了我们的岁月，外祖母腌鱼生过程始终面带欢喜，一如她一生的隐忍。

清洗后眉目清秀的小带鱼静置一夜，沥尽水分，加盐抹匀，再涂上带有独特酒香的红糟，似给新娘的脸抹上一层胭脂。晚上熬好一锅糊烂糯米粥，经一夜冷却后倒入其中，加入自家晾晒的香喷喷菜头丝，充分搅拌，这个过程叫打磨。打磨好的鱼生条条赤红鲜亮水嫩。打磨不好辛辛苦苦腌的鱼生会很柴，或变一缸盐卤。外祖母腌鱼生，似吃了算盘珠心中有数，从没有失手过。她把鱼生连同剩下的卤水装

玉环人的鱼生

叶青

入口小肚大的陶瓷坛，在上面放置几支竹签，再压两块洗净的鹅卵石，避免鱼生浮起，让它完全浸泡在这个特制的“高汤”里。

密封坛藏这个程序很重要。玉环丘陵地貌，有一种红土山坡分布在海拔两百米的山坡，俗称“红赤土”。“红赤土”有独特的粘性，父亲从山上挖来，外祖母用粗米糠和它搅揉成块，做成土墩，压在缸口，包上棕桐叶，用麻绳绕圈系上，严丝合缝。绕缸口一周洒上白酒，这是她独有的程序，说是能避免虫子偷袭，看那虔诚的样子，倒有点祭飨礼的庄重。

过了二伏，一般就是农历六月中旬，就可以开坛食用。外祖母腌出来的“带柳丝”出坛时色泽奇艳，香气浓郁。鱼体缠绵交织，小带鱼与菜头丝耳鬓厮磨，融合一体，腌糟中数鱼生的形象便是曼妙生动。在家乡有俗语“杨柳青，断鱼腥”，“好肉不挣六月钱”，说的是三伏天，渔民不出海了，少有新鲜海鲜。这时启封后的“带柳丝”刚好接上。外祖母用大大小小的玻璃瓶罐装好分赠给左邻右舍，或让她们自带容器来取。有手艺的渔家都会腌上二三十斤，备一夏



之用，如过去北方人立冬前腌大白菜，供一冬食用。鱼生属重口味菜肴，咸酸甜鲜兼有，还有一种特殊的气味散发出来令人兴奋，能把你“嘴门子打开”，一口下去，食欲迸发，会让人吃上瘾。若加一撮白糖，倒一勺黄酒或醋，白酒更佳，提味又有劲道，是喝粥下饭的佳肴。小时候饭桌上弟妹们爱先挑菜头丝吃，我更喜欢夹两根红赤赤又浸了白酒的“带柳丝”，拌入碗中猫食，稀里哗啦一碗粥就落肚了。有时碟子里“带柳丝”吃完了，剩下鱼卤，外祖母的闽南语顺口溜来了：“卤沾沾保平安，卤蘸蘸变财主”，就是说只要我们用筷子蘸鱼生卤吮吮，把饭吃下去，保准长大以后平安又富有。这是清苦日子的循循善诱，回想起来包含着通俗的人生哲理。

外祖母除了腌一手好鱼生外，还会充分利用鱼生卤的鲜美调味作用。她用鱼生卤炒萝卜、炒鲜榨菜、炒包心菜、炒蒲瓜冬瓜、炖老豆腐，比味精更鲜美。用鱼生卤泡花生米，有意想不到的复合滋味。秋末冬初，坛子里还有剩下的鱼生卤，正逢白萝卜上市，外祖母在一个搓衣板模样的插丝板上刨出一大盆萝卜丝，铺在竹编筛子上，晾干贴壁的时候，收进去进鱼卤里，用长筷子搅拌均匀。不出三五天，餐桌上又有美味的萝卜丝泡菜。

驼背，又叫“罗锅”，看上去，人好像背了一口锅。从医学上说，这是一种脊柱变形，能够被纠正的称“活动性驼背”，不能够被纠正的，称“固定性驼背”。

1949年以来，由于人们的生活和医疗条件改善，社会中很少出现驼背。但是，近几年来，随着网络的发展和手机的普及，大批青少年经常低着头看手机，成为低头一族。许多少年学习和做作业时坐姿不正，养成了不良的习惯，造成了不同程度的脊柱侧弯。后背左右两边不对称，胸廓的右边总是比左边弧度大，在X光片里，胸椎、脊柱扭曲呈S形，好像一条蛇。这就是所谓的“少年驼背症”。

高强度的学习压力和缺乏运动、睡眠造成我国儿童青少年脊柱侧弯发病人数增加。农工民主党去年提交的一项提案中提到据统计，目前我国脊柱侧弯病人超过300万人，并以每年30万的速度递增，其中超过半数青少年，12到15岁是脊柱侧弯的高发期。脊柱侧弯已成为继肥胖症、近视之后影响我国儿童青少年健康的第三大“凶手”。“低头族”和脊柱侧弯之间，有一条非常顺畅的通道。有专家说，治疗这个毛病比防治近视眼还要困难。300万脊柱侧弯病人，是一个值得学校、家长们引起注意的数字。

轻度的脊柱侧弯如不及时纠正，就会变成活动性驼背。40度以上的脊柱侧弯，需要做手术矫正，手术矫正有一定的风险。使用“支具”的康复器械治疗35度以下的脊柱侧弯，其艰难程度和痛苦，令人难以想象。“支具”治疗的原理就是借助外力，把你凸出来的骨头推回去。有位姑娘12岁，出现35度脊柱侧弯，家长选择了保守治疗。结果，这位姑娘从12岁到18岁的六年里，她被塞进了一个套子里。支具的塑料材质有3-4mm，又厚又硬。医生说，要24小时全天佩戴，除了留给女生青春期胸部发育的空隙外，从肩膀到臀部，都要夹紧。因为板子厚且不透气，不能直接贴在皮肤上，里面穿一件棉质衣物，这就是说，她外出时，最基本的就要穿贴身衣服、厚厚的支具、外套。平时还好，夏天最难熬。别的小朋友都穿着短袖、短裤时，她至少要穿一件打底的衣服，一件可以遮挡支具的宽大的衣服，再加上中间3mm的“保温层”。每天回到家，里面的衣服能挤出汗水。每天有半个小时，她可以暂时脱掉壳子，由于外力作用，里面的衣服会和皮肤伤口黏在一起，需要先小心拉开来，再处理伤口，风干后再穿上支具。六年的时间，埋进套子里的，是这个女孩的全部青春。不幸中的大幸是，这个女孩的“活动性驼背”终于被治愈了。介绍这个真实的故事，旨在向更多的家长和青少年呼吁：挺直腰杆子做人，不做“低头族”，拒绝驼背。

拒绝驼背

吴兴人

七夕会

油淋大鹅。这是我任教学校食堂范师傅的绝活。数周，范烹制一回。每每没课的教师多会早去灶前围观。大鹅先已开膛抠脏洗净卤透，俟灶旺油沸，范师傅用钢叉刺穿鹅颈，左手高举大鹅，右手持大勺以沸油徐徐从鹅头淋下，如是反复，直至鹅身由白变黄，香气渐浓……我请教范师傅制作要领，他告：卤汁中不放辣椒，用花椒少许遍擦鹅体，油须滚沸，油淋时间全凭经验，时短欠熟，时长则焦。后来我在各地食铺乃至大饭店品尝过油淋鹅，总觉得不及范师傅的厨艺。范师傅年轻时曾在大邑某官府干过厨活，四川官府菜可是闻名遐迩呢。