

乡村旧物

风箱

皖民

家乡有一句妇孺皆知的歇后语：“老鼠钻进风箱里——两头受气。”现如今的孩子听到这句话，肯定十有八九不知道是什么意思，因为他们从来就没有见到过风箱。

记得我第一次看见风箱，是在一年冬天，生产队里请来打铁的鲍师傅，给队里的各家各户加工锄头之类的铁器，为来年的春耕生产做准备。鲍师傅是太湖人，师徒一行三人就住在陈老屋堂轩旁边的转英奶家，至于打铁的摊子自然就安排在下堂轩。我那时刚从学校放寒假回来，从来没见过打铁，一有空就去大屋看热闹。

鲍师傅是“一把手”，手中拿一把铁钳，将生铁放到炉子里的熊熊烈火中锻造；大徒弟生得蛮实，浑身是劲，抡起大铁锤不喘气；小徒弟个头不高，看上去只有十五六岁的样子。他负责拉风箱助燃，有时候也帮忙补锤。

风箱安置在炉灶的一侧，约有三尺来长，两尺高，一尺多宽，像个扁扁的木头箱子。风箱正前方，伸出两根长长的木杆子，木杆子连着一个手柄。每天干活时，小师傅挺着胸，抓着手柄，来回拉动木杆子，木杆子从风箱里进去又回来，反反复复，风便源源不断地吹到灶膛里，使煤火烧得更加旺盛。

真的神了，风箱里一定有什么“暗道机关”。我对风箱很好奇，总想探个究竟。趁师傅们吃饭去了，就和几个要好的小伙伴偷偷摸摸地去拉几下木杆子，也试着像小师傅那样拉风箱，结果一下被老队长发现了。他担心弄坏了风箱，耽误了铁匠师傅打铁，便大声警告：“小孩子别哈拉爬（方言，乱动之意）！”吓得我们做鸟兽状，跑得老远。

得来全不费工夫。有一年过春节走亲

戚，我惊喜地在远房的姑妈家看见了她家灶台边有台风箱。这只风箱立于灶台右侧的平地，用青砖垫着空开地面，以防潮湿，顶部还压块薄石板，既压住风箱，又不使其湿水。出风口对准灶台下的进风道。烧饭时，姑妈蹲坐着，一只手抓住推拉杆的把柄，前后推拉动风箱内的堵风板，两个风舌的空气挤压成风，经风道吹入灶底，灶内的火苗也越来越高。

好奇心驱使我缠着姑父给我讲讲这其中的原理。姑父说，这是个极其简单而又聪明的发明。它由一个木箱、一个推拉的木制把手和活动木箱组成。用手拉开活动木箱，空气通过进气口使风箱的皮囊内充满空气，而且并不塌缩，再拉动其体，使里面的空气压出，通过排气口排出去，产生风力。我听了，还是云里雾里，百思不得其解。

姑妈忙着烧饭，我跃跃欲试，帮忙拉风箱。别说干这活，还真要出一把力。看见灶膛里的火越烧越旺，感觉很过瘾。姑妈一个劲地夸我聪明，干活很卖力。一会儿，手也有些酸了，我连忙换一只手使劲拉。姑妈在灶台上指导我，拉风箱要用巧劲，长拉短放，快拉慢推，才能使火苗烧得均匀，又不浪费柴火。在炒菜或煮饭时，拉风箱的速度也不一样：炒菜需要急火，风箱就要拉得快一些；煮饭时需要小火慢熬，拉风箱的速度就要先快后慢。想不到，这拉风箱还真有一番讲究呢！

再过些年，我去姑妈家拜年。她家早用了液化煤气灶烧饭，禁不住问她，那只老风箱呢？她笑着说，早就不知道丢到哪里去了，现在还有谁家用哪玩意儿！我听了，有些怅然，但也觉得是这么回事。

节气时令

冬天的扉页

马从春

一场冷冷的白霜之后，秋天的列车轰隆隆地驶过季节的最后一个驿站，挥着依依不舍的大手与我们渐行渐远，时令开始进入立冬。如果说冬天是一本厚重的大书，立冬便是它的扉页，随着古老的农历轻轻翻开这一页，我们走进诗意而美丽的冬天。

“秋风吹尽旧庭柯，黄叶丹枫客里过。一点禅灯半轮月，今宵寒较昨宵多。”（明·王稚登《立冬》）这个时候，不再是凉爽的秋风怡人，凛冽的西北风劲吹，枝头落叶 蝴蝶般飞舞，几乎一夜之间，众多的树木便已经删繁就简，只剩下光秃秃的枝干。风是冷的，雨也是凉意十足。“细雨生寒未有霜，庭前木叶半青黄。”即便没有寒霜，但是那冷雨，就已经是寒气逼人的了。闲坐窗前，看初冬的细雨飘飘洒洒，从天空悠悠而下，漫过山川树木，漫过苍茫大地，带来阵阵寒意。

立冬时节，秋天的盛装即将卸去，冬天的号角已经吹起。“落水荷塘满眼枯，西风渐作北风呼。”当秋天的西风化作冬天的北风，荷塘便失去了它亮丽的颜色，几只枯荷跌落在水面上，歪歪斜斜地低垂着脑袋，尽显苍凉之气。广袤的原野中，地里的金黄不见了，新翻的泥土之中，麦

子发出了嫩芽，油菜翠绿动人，那一片片醉人的绿，让这个萧条的季节有了些许生机。

初冬之时，寒冷的北国，性急的雪花已经按捺不住心中的热情，纷纷扬扬翩翩起舞。雪花是冬天的信使，是这个季节最美的花朵，它开在枝头，开在草垛，开在房屋，开在苍苍茫茫的大地。“冻笔新诗懒写，寒炉美酒时温。醉看墨花白，恍疑雪满前村。”（唐·李白《冬景》）如此冷清的季节，就连大诗人李白都懒得动笔了，一壶温热的美酒，就着冷冷的月光和诗意的雪花，真是畅快之至。

寒来暑往，秋收冬藏，季节的转换悄无声息，让人感慨无限。走过春的明媚，尝过夏的灿烂，告别秋的甜美，冬天的大门徐徐打开，我们走进一个白色的世界。冬天的冷峻发人深省，漫长的寒冬看似冷酷无情，实则慈爱无限。寒冬的洗礼，让我们更加坚强。正是严寒的考验，才能够让我们珍惜春天的温暖，每一个严寒的深处，都孕育着一个崭新亮丽的春天。

立冬是冬天的扉页，阅读冬天，你不能错过这个迷人的时节。心若在，梦就在，风霜雨雪不足惧，换个心情，它们还是一样的美丽动人而韵味悠长。

民间美食

腌白菜

今儿

又到了冬天，岳西人冬天最重要的一出戏开始登场了，就是把大白菜从地里收回来，经过若干道工序的精心制作，成为当地独具特色的腌白菜。

大白菜没有别名，就叫大白菜，名副其实，它颗大、秆长、叶子少，不似上海青等菜叶多秆短，也只有这种白菜才是腌菜的不二材料。先是洗，一棵棵洗干净，挂在竹杆上把水分晾干后，再太阳下晒一两天，脱掉一些水分。接着是切，这个一般是亲戚邻居三五个女人互相帮忙。有道是“三个女人一台戏”，岳西女人嗓门一般挺大，相互围坐在一个大“竹篾子”前，切白菜时格外热闹，家长里短的，嘴上说着，手还在麻利地切着菜。切好的白菜青绿青绿，撒入粗盐粒，揉搓，不过力度要适中，等颜色变得不那么青绿了，菜叶焉了，这时你如果用手抓一把，轻轻一捏能挤出水来，就算揉好了，加一些生姜、辣椒碎末，拌匀那就更香了。

腌菜缸其实就是水缸，约摸一米高，会腌菜的主妇们都知道腌菜有讲究，水缸必须清洗干净，再用开水烫洗，放入揉好的菜，用石头压实，封缸，一周后开盖，这时菜叶变黄，可以食用了。

外婆喜欢吃腌菜，也是腌大白菜的好手，以前都是她自己腌制。记得每到这个季节，我去外婆家吃饭时，她都会在腌菜豆腐火锅里浇上一层红烧肉丁，真是相得益彰，肉丁豆腐好吃，腌菜更好吃，吃起来格外香。去年也是这个时节，小姨接八十多岁的外婆去她家住些



资料图片

时日，刚到的那天中午，小姨给外婆准备了很多荤菜，但外婆却是对腌白菜情有独钟，说光吃荤菜不开味，不下饭。小姨特地为外婆准备了几天前新腌的白菜，大火爆炒后，加了些辣椒粉，外婆那顿饭吃了很多。午饭后，外婆休息时说她头晕、胸闷，小姨一看，外婆嘴唇乌紫，及时送医，方知是含有亚硝酸盐腌菜惹的祸，原因是白菜腌制的时间太短，一周内是腌菜中亚硝酸盐含量最高的时期，再说，外婆这次是吃得太多了，才导致中毒。好在治疗及时，外婆有惊无险很快恢复。

岳西的冬天气温比较低，蔬菜少，以前，除了腊货，那一缸腌菜有时就是一户人家一冬的主打菜，将腌菜从缸中

捞出，沥干，锅里放油，菜入锅，炒几下，出锅，最是下饭的佐菜。有点讲究或不怕麻烦的人家，喜欢搭配其他材料，腌菜煨豆腐就是一种搭配，把炉子炭火烧旺，置上火锅，不一会儿，只见热气腾腾，闻起来香喷喷，一家人围桌而坐，很是热闹。

要说最让岳西在外乡的游子们念念不忘的恐怕还有腌菜炒饭了，一般是隔夜饭最好，水分少，易松散，腌菜与米饭均匀相拌，香味立时散发开来，当然锅底那一层细细的锅巴最好也一起出锅，从锅巴这一口开始，这时有农家红红的辣椒酱或者豆腐乳，那更是绝配了。这样的腌菜炒饭炒起来方便，也最管饱，是庄稼人出去劳作最好、最快捷

的饭菜。若说搭配面条的话，就叫腌菜面了，刚出锅的海实一碗面条，浇上一勺炒好的腌菜，淋点辣椒油，放点香葱，这是另一种香味。

虽然很大众，谈不上值钱，但在上个世纪的八九十年代，腌白菜在当时可是相当珍贵的菜了。我那时读初中、高中，离家较远，在学校住宿，每个周末回家都会带上几瓷缸腌菜，腌菜叶、腌豆角、腌白菜秆子等，算好量，能管上一个星期也不坏。父母再给上两块钱，让我上食堂每餐打些新鲜蔬菜，可我没有，一直就着腌菜吃饭，把这些钱攒下来买书，参加工作后有点闲钱了，不过还像那时那样，看到书摊就挪不动腿。就这样吃着腌菜，读着书，考上了大学。

估计那时很多岳西乡下的孩子也和我一样，都是吃着腌菜一步步走上了高等学府，走进工作岗位，并顺理成章地成家立业。所以腌菜叶在我们这代人心里是抹不去的记忆、忘不掉的味道。那味道里有苦有涩，也有甜有乐，而最难以忘怀的，是那些奋斗的、回不去的青春岁月。

几十年过去了，现在的岳西也是日新月异，现代化的、时尚的物品也在这个小山城里随处可见，生活节奏的加快，旅游业的发展，很多人却开始怀念那时的味道，家乡菜逐渐成为一种时髦，各种土菜馆比比皆是，外乡人和本地人都开始喜欢上这口岳西菜。

地道的腌白菜连同其他的菜肴，逐渐成为岳西的一块招牌，伴随着岳西的山水，迎来送往五湖四海的客人。