

科普文学

俗语说：“萝卜青菜，各有所爱。”为什么人们不说“番茄菠菜，各有所爱”呢？这大概是因为，从栽培历史的长短、食用方式的多少、市场消耗量的大小，以及在人们餐桌上的普及程度等方面看，尤其在北方，无论什么蔬果都无法与萝卜青菜相比。在我国，萝卜青菜与我们的联系十分紧密，是我们菜篮子里的基础蔬菜，人人习见。因此，地不分南北，皆有萝卜青菜的种植。

俗语又说：“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方。”立冬以后，是正式吃萝卜的季节。一盘凉拌萝卜丝清香爽口，泡菜坛里的泡萝卜既脆香可口也酸香宜人，沙锅里的清水煮萝卜软香微甘。有些萝卜还可以拿在手中生吃，微辣中透着清甜。另外，配制其他菜肴时，萝卜几乎是“百搭”，在可以独当一面的同时，也可以与猪排骨一起清炖，还可以与牛羊肉一起红烧。进入热火朝天的火锅可以，进入清淡素雅的汤锅也可以。萝卜干还可以炒肉，我曾在广东江门吃过萝卜干炒蟹。在南京我还吃过一种将萝卜削成一个个拳头大小的圆球，用高汤慢慢煨出来制成的一道极其清雅的风味菜——“高汤浮雪球”。由此可见，可爱的萝卜，普及程度非常高，既可以当配角，也可以当主角。

萝卜

周丁力



据有关资料记载，四五千年前，出生在欧亚温暖海岸的野生萝卜是现在萝卜的远祖。萝卜是世界范围内最古老的栽培作物之一，与人类结伴的历史极其久远。在漫长的栽培历史中，野生萝卜衍生出许多美妙的萝卜品种。以颜色分，有红萝卜、白萝卜、青皮萝卜、红心萝卜；以大小和形状分，有樱桃萝

卜、圆萝卜、长萝卜、细长胡萝卜等等。远在四千多年前，萝卜已成为埃及人的重要食品，中国两千年前解释词义的专著《尔雅》称萝卜为“芦菔”，宋代苏颂著《本草图经》中称之为“菜菔”，并称“南北皆通有之，北土种之尤多”。这说明在两千多年前我国各地已较普遍地栽培、食用萝卜。

萝卜伴随人类生活已有几千年，是我们人类在蔬菜界很古老的同行者，也是我们人类很优质的伴侣。萝卜作为蔬菜被世界各地一代又一代的人们变出各种花样食用。同时，它的种子、鲜根、枯根、叶子皆可入药。种子消食化痰，鲜根止渴、助消化，枯根利二便，叶治初痢，并预防痢疾，种子可榨油，真可谓有百利而无一害。这种药食兼用的植物，价廉物美，伴随、护佑了人类几千年，细细想来，真是善莫大焉。

芸芸蔬果之中，萝卜似可称君子。无论是伴荤腥还是侣素颜，皆可以怡然成为佳偶。华筵上得，寒灶入得；软也软得，硬也硬得；生也生得，熟也熟得；既能独当一面，也能甘为追随。作小菜，毫无惭意；配大餐，全无愧色。随遇而安，不温不火、不急不躁、不卑不亢、不怨天尤人。无论身在何种际遇，自始至终，做的都是自己。孔子说：“君子和而不同。”我想：萝卜何尝不是如此？

立冬帖

北鱼

北方，一场大雪铺天盖地
南方一夜大风，吹落枯枝败叶
相同点都是为了发布冬天来了
不同点北方小院以雪为图
画一幅宁静冬日雪景
南方，则以落叶为
数字，盘点时间到此为止的得失

立冬日，在北方堆一个臃肿的雪人
说一句“立冬白一白，晴到割大麦”
寄予季节美好
在南方堆拢的落叶
却省略了，过去一根热心的火柴
现在忙碌的垃圾车，张着嘴
一边大快朵颐
一边瞅树上安静下来的北风



川西林盘的风

黄勇

蜷缩在时间的褶皱里太久
差点忘记盘中餐是谁在锄禾
拥有纯正农民基因的我
已经很多年没薅过秧了
摇晃在七里诗乡的田埂上
浑身的城市芳华被剥得精光
炽热的泥土怂恿着蓬勃的秧苗
嘲笑我的四体不勤
欢快的薅秧歌唤醒我的耳朵
召唤记忆深处久疏的农事

阳光照在故园的秧田
父亲戴着一顶破旧的草帽
薅着希望的秧苗
看到潜伏其间的稗子
毫不犹豫地一把掀起踩入泥中
在父亲亮如明镜的世界里
稗子如沙子，怎能掺进米饭
就像做人容不下偷鸡摸狗的行径
讷言的父亲不会唱歌
薅秧时像一块沉默的石头
黄昏时家里升起的炊烟让我知道
拔掉稗子的喜悦，以及
薅好一株秧苗就有丰收的盼望
足以在他心中唱响一曲动听的山歌

七里诗乡的薅秧人是幸福的
他们把薅秧写成一首诗
刻在柳风诗社的墙上
他们把薅秧扭成一支舞
跳在七里诗乡的田间
他们把薅秧谱成一首歌
唱在川西林盘的风中



初冬

王书明

暖阳褪秋末，寒流赶初冬；
北国飘冰雪，渝州饮北风。
凌寒虽料峭，风雪铸英雄；
冬至春不远，来日耀苍穹。



簸箕

乔加林

者玉米、黄豆等，借助母亲手的力量飞起来、落下去，一起一伏，决不会让一个音符跑到节拍的外面去。

簸箕母亲是一把好手，只见她双手握住簸箕的两边，运匀了气息开始簸动：左边一下、右边一下、前面一下、后面一下，双手力道不同，谷子在簸箕里起伏的方向就不一样。每簸动一下，谷物就顺着用力的方向，齐刷刷地抖动着翻上去。左手用力，谷子就在左边腾起，落在右边；右手用力，谷子就会在右边腾起，落在左边。像海浪、像瀑布、像顺着键盘滑下的音符，母亲的指挥棒指到哪里，哪里的音乐就飞起来。在优美的律动中，那些秕谷呀、碎石子呀、草梗呀就会很听话地列开队形，自觉地与丰盈饱满的队列划清界限。而更轻的尘土和碎叶，簸的过程中就知趣地从一个妥当的方向飞出去。

母亲常和那些年轻的妇女说：簸簸箕，要平心静气，叉开双腿，伸展双臂，双手配合腰肢扭动，把泥块、草屑先晃到簸箕边上，这个力道一定要把握准，因为泥块和草屑的比重相差很大，又要和粮食分开，这就是功夫。把乱七八糟的东西颠到簸箕边上后，双手再用力上下颠簸，然后簸箕前伸，把脏东西簸出去。这个活计，说着简单，看着姿势也很优美，但如果要真正熟练地掌握，那真的非一日之功。

后来分产到户，居家过日子，家家几乎都有簸箕。簸箕在这些日常生活中扮演着重要角色。我最喜欢吃母亲烧的连根倒小麦稀饭。母亲烧连根倒小麦稀饭是很

讲究的。她白天忙着生产队里的农活，晚上就淘洗一点小麦，淘干净后再用清水泡一泡。母亲再端着去别人家借用小磨拐成连根倒（就是不完全磨碎那种），烧出来的稀饭特香好吃。

我曾诧异这简单的簸箕在母亲的手里宛如上下翻飞的燕子，糝子、泥沙、细糠一粒粒飞出去，簸箕里只剩下干干净净的粮食。我也曾学着父母亲的样子做，谁知到我手中，杂质没有簸出去，反而把粮食粒洒了一地。

现在簸箕在我老家已经很少有人再使用了，但依然让人难以忘记。

抗

擊

疫

一

情

万众一心 抗击疫情(隶书)。

作者 别江

簸箕，一种是器具名称，另一种是指纹类型。作为器具，是用藤条、去皮的柳条、竹篾、作物秸秆等编成，三面立起，一面敞口，敞口的一面逐渐增宽。老家人统称为簸箕，其功能主要是用来扬米去糠，其次是淘洗米菜，再次才是收集垃圾，而这种收集垃圾的簸箕，一般都是小号的簸箕，也就是撮子，随着科技的进步，原材料基本都改用金属、塑料。作为指纹类型，是指簸箕形的指纹，中间成封闭圆形的谓之“箩”，如果开口延伸出去谓之“簸”。

在20世纪七八十年代，簸箕是农村最为常见的东西，也是农村庄户人家必备品，在那个年代，簸箕是农村百姓不可或缺的生产和生活用具。使用簸箕的过程，我们老家土话叫簸簸箕。簸簸箕虽然说不上是什么力气活，但绝对是一门技术活。如果掌握不了技巧，就会事与愿违。像所有的农活一样，只有熟能生巧了以后，才能熟练操作使用。簸簸箕腰上的力道，手上的巧劲，都得要配合好，才会事半功倍。

小时候，经常看母亲把簸箕舞起来，就像一个大型乐队的指挥：麦子或