

陌上花开

□ 邹凤岭

秋日晨曦，陌上花开。秋菊盛放，姹紫嫣红。乡村发展，造就了鲜花盛开的村庄。

位于盐城西冈地带的李庄村，是盐都台湾农民创业园花卉苗木产业核心区。沙质的土地，因地制宜，走出一条发展新路。以菊为主导，多种花卉、苗木，生态观光农业齐发展。全村5290亩耕地中，鲜切花、盆栽花等特色农业花卉种植2000多亩，葡萄、黄桃、水蜜桃、草莓、苗木林果种植1300多亩，蟹塘等水产养殖600多亩。特色农业的发展，加速了土地流转，转移了农村劳动生产力，扩大了农民增收，加快了农民致富的步伐，打造出特色旅游新农村。

清秋时节，走进李庄村，到处都是鲜花盛开的海洋。漫步花卉种植园地，这里生长有非洲菊、格桑花等数十个品种，仅观赏切花菊的种植面积就有600多亩。被誉为盐都区十佳双强村支书的李先生告诉我，村上为农民致富创造良好环境，提供创业平台，利用台创园花卉核心区的优势，打造花卉生产基地，同时，出台政策，提供花卉种植大棚及减免承租费用等硬件措施，吸引、扶持、鼓励村民回乡

创业和社会精英前来创业。

栽得梧桐树，引来金凤凰。走进李庄龙头企业呈祥园艺公司，前来接洽花卉生意的人络绎不绝。步入公司陈先生办公室，主人沏上一壶茶，自产的菊花绽放在茶水中，舒展出舞姿，呷一口，润在了心田。茗茶甘甜，山水青绿，花开陌上，浑然一体，新农村的景色尽美。陈先生说，呈祥园艺落户李庄10多年来，迎来近10年大发展好时光。如今公司集花卉研发、栽培、花卉特色旅游为一体，年产雏菊、非洲菊、向日葵等鲜切花8000万枝，另建有2000平方米现代化组培中心，年产各种菊和铁皮石斛等组培花卉苗木2000万株。抬头间，墙上挂着的“江苏省高新技术企业”“江苏省民营科技企业”“江苏农业产业化龙头企业”“江苏省农业科技型企业”等荣誉牌匾，跃入了眼帘。这家企业还是“南京农业大学(企业)研究生工作站”和“盐城市花卉组培育苗工程技术研究中心”。

“采菊东篱下，悠然见南山。”陶渊明去官归隐，种菊写菊，留下了千载传吟菊花诗。于是，篱笆下

的菊，是入得了诗的经典写法。而我认识的菊，花开陌上，它远离篱笆，却为田园增色，更为农家人带来了额外的财富。走进占地180多亩、排列有序的72座花卉生产日光棚。步入了大棚，遇见一位手捧鲜切花的大嫂，交谈中她说：“待这批鲜切菊出了大棚，今年自家种植花卉收入就有10万元。”生产在田间，就业在家门口，收入有保证。看得出，说话间的大嫂心里乐开了花。

宿雨朝烟，氤氲迷离。李庄村的菊，葳蕤蓬勃，灿若云霞。李庄村的美，美在一年四季百花争艳，格桑花开春满园。深秋的菊园，早菊已收，中菊正艳，晚菊孕蕾，整个田园，秋菊依然花开花艳。步入菊海，一股沁人心脾的香味扑鼻而来。看那碧绿的叶子上，衬托着长长的黄茸茸的花瓣，就像一条散发着浓香的无声瀑布，更像是时尚女郎的美发，漫不经心地披散下来，便美不胜收。

安居乐业，生活幸福。我的家乡，十年面貌大变化，新农村、新发展、新气象！陌上花开，处处洋溢着奋发向上的气息。

在我的老家流传着“霜降吃柿，事事如意”的说法，所以霜降这天，我们是要吃柿子的。

小时候，爷爷家的庭院里，种了好几棵不同种类的柿子树。每到霜降时，所有的柿子树上，便挂满了大小不等的柿子，把我们这群孩子馋得不得了。

站在庭院最前边的火晶柿子树，是爷爷早些年从外边买回来的。每逢霜降时，柿子树上便挂满了如红色宝石般耀眼的柿子。耀眼的水晶柿子色泽艳丽，袖珍小巧，若你更看重外表，仅需一眼，你便会与火晶柿子一见钟情。

成熟的火晶柿子皮薄无核，如火焰般艳丽，吃起来更加美味。小时候，我们会截取圆滑笔直的麦秆作为吸管，直接插进成熟的火晶柿子里。这时只需大吸一口，软糯多汁的柿肉，便会直接占据整个口腔，火红的柿子也会在手掌中迅速干瘪下去，随之而来的是满口的清凉与甜蜜。

与高颜值的火晶柿子相比，本地的土柿子性格沉稳内敛，虽然其个头中等，却朴实无华，只等霜降时，悄悄地挂满整棵树，来惊艳所有人。硕果累累的柿子树，更似一位深沉的智者，正垂着头思考人生的哲学。

饱满的土柿子，果肉为橙黄色。成熟的土柿子，吃起来松软多汁，香甜的柿肉裹着淡淡的清香，奔跑在口腔的每一个角落，让人回味无穷。

当然，土柿子最浪漫的保存方式，便是将其做成软糯香甜的柿饼。被阳光亲吻过的柿饼，形态如果脯，吃起来既不失优雅，又携带方便，也是我们这群孩子最喜欢的零食。

除此之外，庭院中还有一棵黑柿子树。远远望去，树上似镶嵌着无数个心形的巧克力，所以这些黑柿子，也被我们称为“巧克力柿”。别看柿子外表乌黑，它们却有着活力四射的内心，橙黄色的果肉不仅美味清甜，营养价值也极高。

尽管黑柿子并不常见，但奶奶最爱用它来给我们做煎柿饼。捣成泥的黑柿子，与面粉相遇后，在平底锅里擦出了爱的火花。我们拿着外酥里嫩的柿饼，重重地咬上一大口，其美味香甜，在舌尖上不停地旋转着，一直甜到我们的心底里。

如今，我们早已离乡多年，老家的柿子树，却依然在庭院里守望。每当霜降时，它们便会随着快递箱而来，只为给我们这些远在他乡的游子，带来一份故乡的甘甜。

恰逢霜降柿正甜

□ 崔安宁

山芋饼

□ 胥加山

国庆长假，因疫情防控形势依然严峻，政府倡导就地过节。我们积极响应政府号召，选择下乡过节。

回到乡村老家，恰逢母亲在地里刨山芋，爱人和她闺蜜见状，别提多兴奋，一个抢去母亲的铁锹，一个拾起地上的镰刀，闺蜜学着母亲的样子挖土刨起了山芋，爱人割起了山芋藤。看似简单的农活，对于久居城市的两位“白领”，可有点费劲。闺蜜一锹踩下去，用力过猛，锹口插得太深，撬不起土块，涨红了脸，土块仍是岿然不动，最终还是在母亲的帮助下撬起土块，一只只滚圆的红皮山芋像人类似的破土而出；爱人割山芋藤，不是藤蔓缠住手臂，就是藤蔓丛中跳出一只青蛙吓得她惊叫起来……一两个小时的劳动，爱人和闺蜜轮番换割藤和刨山芋的农活儿，两三垄山芋刨得她们早已大汗淋漓，直不起腰，但看到两蛇皮口袋刚出土的新鲜山芋，开心之乐还是胜于体力一时的劳累……

一家一袋山芋拖回城，爱人和闺蜜一边微信语音交流着劳作后的腰酸腿疼，一边商量着满袋山芋如何吃？那几日，炕山芋、焜山芋、蒸山芋、煮山芋茶、煮山芋粥……天天在厨房里上演，吃得我也反胃了。但不忍心浪费爱人们们的劳作成果，受南瓜饼的启发，于是我建议爱人尝试做做山芋饼，改变一下花样，说不定能引起味蕾的新感觉。

山芋饼？爱人一脸疑惑，嘟囔着，只吃过南瓜饼，还没听说过山芋饼？要做，你自己做吧，反正我没做过吃过山芋饼，你能否做得成功，我翘首以待。

一日清晨，我起了个大早，着手做我脑中盘算的山芋饼。挑了几只大的山芋，削皮洗净，放在水中焯熟，捞起，用勺捣碎山芋成烂泥状，加入半比例的面粉搅拌，打入鸡蛋，加糖，别出心裁又加入一些酸奶……山芋面和好后，热油，调羹挖起一团山芋面放入油锅中，再把面团用调羹轻轻压成圆形饼状，再在山芋饼上洒少许芝麻，接下来，山芋面饼在热油的煎炸下，几分钟后，奇迹般地慢慢呈现出金黄色，翻面继续煎炸，原本像提不起精气的山芋饼，随着油炸定了型，一块块像还过神来，跟着热油翻滚的节奏，有了热情欢快的舞韵……此时，厨房里已弥漫起山芋香、麦香、奶油香、蛋香、芝麻香、甜香的混合浓香。一块山芋饼煎炸而成，其色不亚于南瓜饼的色泽，不知其味如何？我无暇品尝，继续煎炸着一块块山芋饼……

爱人被厨房里浓香熏醒了，她揉揉惺忪的睡眼朝厨房里走来，惊讶道，你真做所谓的山芋饼啦！眼看着一大盘的山芋饼即将大功告成，我催促道，快去洗漱，品尝品尝我的创新山芋饼……

一盘金黄灿烂的山芋饼上桌，两碗冒着热气浓稠的白米粥搭配着些许小菜，食欲顿时大增。

爱人喝一口温热适口的白米粥，夹一块金黄的山芋饼，一咬，慢嚼，顿时她像大梦初醒，惊叫一声，你做的山芋饼堪称一绝！好吃，外脆内糯，口感十足，浓浓的山芋香夹杂着丝丝缕缕的奶油香芝麻香，如烟如雾在口腔里缭绕，真的回味无穷！山芋饼初尝有着南瓜饼味道的一脉相承，但细品又有区别南瓜饼的独特，山芋饼虽不如南瓜饼细腻，但山芋饼的略显粗糙的纤维成就了山芋饼的灵魂所在，让嚼有筋道得以升华……

听着爱人如此高的评价，夹一块细嚼慢品，只觉得爱人对山芋饼的色、香、形、神的评价一点也不夸张。

看似日常不起眼的山芋，只要用心去创新，去尝试，再平常的食材也会于不经意间乍现华美转身、惊鸿一瞥的刹那……生活又何尝不是如此呢？



拾穗者

黄晨摄

前几日，姨娘打来电话：萝卜干腌好了，快拿罐回去尝尝鲜啊！姨娘说的“罐”是“坛”的意思，一坛子的萝卜干可得多少鲜萝卜才能晒成腌好。俗话说，多腌咸菜少腌瓜，萝卜干子不腌它。什么意思呢？就是萝卜干损耗大（去头去尾），再经过脱水晒干后，斤两明显少了。姨娘年年都会帮我们腌上一小坛。电话那头，我笑着应答，咽着口水。仿佛那“嫩、甜、脆”的“姨娘牌”萝卜干已经到了我的嘴里。

早年间，姨娘家的邻居曾经开过“酱园”店，那腌制萝卜干的“秘籍”便耳濡目染地被姨娘学会了。我也曾讨教过，萝卜干如此好吃的秘诀：萝卜要选小的且是细尾的，切萝卜时要切成滚刀块，且刀带皮，最关键的是，别人家拌盐揉搓挤水，而姨娘则是：将撒过盐揉过的萝卜干放在“蛇皮”口袋里，口扎紧，放在桌子上，用棍子和板子在上面压，

将萝卜水一遍又一遍地挤净，然后在太阳下暴晒三日，待基本晒干后，（若晒得太干萝卜干就“老了”），再加白醋、白糖、红辣椒拌匀，装罐密封一个月左右，即可食用。每年吃到此物，总觉得是人间至味。

姨父英年早逝，丢下五个女儿，在那个缺衣少食、物资匮乏的年代，姨娘在自己家的屋前屋后，一年四季种上各种蔬菜瓜果，特别是这白萝卜。那时，萝卜干里的盐放得是极其多的，因为这是一年的下饭菜。姨娘将五个女儿含辛茹苦养大成人，这

小小的萝卜干功不可没呢！如今，孩子们都在城市里工作，姨娘也在城市里生活，但姨娘隔三岔五地就要回去，伺候她的蔬菜和萝卜，再把这份“爱”带给孩子们。

小时候，秋风一起，家家户户门前都会晒萝卜干。我们儿时的小玩伴，玩饿了或馋了，随手拿个萝卜干便嚼起来，不管它是哪家的，大人们也不恼。那些年，萝卜干是大多数人家一年四季早晚吃粥时必备的小菜。

我将“姨娘牌”萝卜干，分成一小瓶一小瓶地送到亲朋好友手里，“又有啦？”他们如获至宝地惊呼！甚至有人当即捏出一个萝卜干，嚼出清脆的声响来。如今生活好了，“姨娘牌”萝卜干腌得是越来越淡了，甚至当零食来吃了。

小小的萝卜干作为生活的回味和点缀，在平淡的生活里温暖着你我。

同样希望父母健康、快乐、安详。养心智和养口体，鱼和熊掌兼得当然好，如果不能，给父母合适的就好。我的一位同事，和我一样普通又平凡，却远离父母千里之外，两者都做不到。他能做到的是，把年假都给了父母，每天一个电话问候，不时地买些东西快递给他们，以他能想到的各种方式尽孝心。

养心智也好，养口体也罢，都是孝顺，不必羡慕别人也不必妄自菲薄。不同情况的父母有不同的需要，有的父母怕孤单，做儿女的不妨多多陪伴；有的父母疾病缠身，儿女就访医问药、床前尽孝；有的父母缺钱，那我们就努力挣钱让他们安心；有的父母爱唠叨，那就做一个倾听者；有的父母脾气不好，那就把他们当老小孩来哄着。

孝顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。

李顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。

将萝卜水一遍又一遍地挤净，然后在太阳下暴晒三日，待基本晒干后，（若晒得太干萝卜干就“老了”），再加白醋、白糖、红辣椒拌匀，装罐密封一个月左右，即可食用。每年吃到此物，总觉得是人间至味。

姨父英年早逝，丢下五个女儿，在那个缺衣少食、物资匮乏的年代，姨娘在自己家的屋前屋后，一年四季种上各种蔬菜瓜果，特别是这白萝卜。那时，萝卜干里的盐放得是极其多的，因为这是一年的下饭菜。姨娘将五个女儿含辛茹苦养大成人，这

萝卜干

□ 郭玉霞

同样希望父母健康、快乐、安详。养心智和养口体，鱼和熊掌兼得当然好，如果不能，给父母合适的就好。我的一位同事，和我一样普通又平凡，却远离父母千里之外，两者都做不到。他能做到的是，把年假都给了父母，每天一个电话问候，不时地买些东西快递给他们，以他能想到的各种方式尽孝心。

养心智也好，养口体也罢，都是孝顺，不必羡慕别人也不必妄自菲薄。不同情况的父母有不同的需要，有的父母怕孤单，做儿女的不妨多多陪伴；有的父母疾病缠身，儿女就访医问药、床前尽孝；有的父母缺钱，那我们就努力挣钱让他们安心；有的父母爱唠叨，那就做一个倾听者；有的父母脾气不好，那就把他们当老小孩来哄着。

孝顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。

李顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。

同样希望父母健康、快乐、安详。养心智和养口体，鱼和熊掌兼得当然好，如果不能，给父母合适的就好。我的一位同事，和我一样普通又平凡，却远离父母千里之外，两者都做不到。他能做到的是，把年假都给了父母，每天一个电话问候，不时地买些东西快递给他们，以他能想到的各种方式尽孝心。

养心智也好，养口体也罢，都是孝顺，不必羡慕别人也不必妄自菲薄。不同情况的父母有不同的需要，有的父母怕孤单，做儿女的不妨多多陪伴；有的父母疾病缠身，儿女就访医问药、床前尽孝；有的父母缺钱，那我们就努力挣钱让他们安心；有的父母爱唠叨，那就做一个倾听者；有的父母脾气不好，那就把他们当老小孩来哄着。

孝顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。

李顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。

同样希望父母健康、快乐、安详。养心智和养口体，鱼和熊掌兼得当然好，如果不能，给父母合适的就好。我的一位同事，和我一样普通又平凡，却远离父母千里之外，两者都做不到。他能做到的是，把年假都给了父母，每天一个电话问候，不时地买些东西快递给他们，以他能想到的各种方式尽孝心。

养心智也好，养口体也罢，都是孝顺，不必羡慕别人也不必妄自菲薄。不同情况的父母有不同的需要，有的父母怕孤单，做儿女的不妨多多陪伴；有的父母疾病缠身，儿女就访医问药、床前尽孝；有的父母缺钱，那我们就努力挣钱让他们安心；有的父母爱唠叨，那就做一个倾听者；有的父母脾气不好，那就把他们当老小孩来哄着。

孝顺也叫孝道，不论世事如何变化，永远具有普世价值。而说一十道一万，养心智和养口体各有利弊，不必纠结，只要找到适合的那条“道”，用心去做，父母与我们，皆会心安。