

冬日的草菟萝卜

□刘泽安

冬日的暖阳里，乡村的田园却是一片生机盎然，那是土里那绿油油的萝卜秧的功劳。没有暖阳的日子里，照理说冬天是萧瑟的，可在綦江区赶水镇的石房村却不见一点踪迹，在这片绿色的土地上到处是一片繁忙祥和的景象。

土里土气的萝卜，在石房村却是一个个的宝。这个平凡的村庄，有着上百年种植萝卜的历史渊源，老百姓就是喜欢种萝卜，倒不一定爱吃萝卜，就是爱吃萝卜，也不能天天吃呀，吃不腻胃也会腻。不管自己腻不腻，只要能够卖出去挣上几个钱，那也是老百姓愿意种萝卜的理由，上百年种萝卜的历史就这样子传承下来，理由可以找出好多个，却抵不过种植萝卜能挣钱的理由，这朴素的道理埋在了老百姓的心里，种子一样生根发芽开花结果。但这样的理由也在发生变化，各种各样的萝卜是不一样的，自然品相不同，卖出的价格也不一样。价值不一样，谁都会选择品相好的萝卜试一试。慢慢的试种，“黑叶春不老”草菟萝卜成了老百姓的选择。那圆圆的、白胖白胖的、嫩嫩的草菟萝卜，皮薄、汁多、化渣成了“黑叶春不老”的标志性特点，真的有一种乡村里的草和菟的意念。这个萝卜就是纯正的乡村萝卜，朴素的乡村萝卜，春天的叶子不老。草菟萝卜成了石房村的一个地理标志，老百姓怀里抱着白胖白胖的萝卜走向了致富的捷径。说是捷径也不准确，那是一条石房村人自己踏踏实实走出的致富道路。当然，石房村的老百姓也不会忘记帮助村庄踏上这条路的老百姓、镇上的各级领导的大力

支持，营造各种推广草菟萝卜的环境，建起萝卜广场。那白嫩嫩的萝卜立在村庄，立在老百姓的心里，每年举办萝卜节，让草菟萝卜不再是草，而是宝，从赶水镇的石房村出发，走向重庆，走向北京，摆在了城里人们的餐桌上，嚼劲大口里无渣又化渣，无论怎样与草菟萝卜打交道，那都是心中的爱。来自石房村的萝卜是一种具有泥巴香味的爱，爱得人无法克制。

2024年12月，照理说应该是收获草菟萝卜的季节。由于今年的热天过长，酷暑的阳光下，草菟萝卜播种的时间也不得不延长了一个月，人们的希望也延长了一个月，要等到12月底才能下地收萝卜。草菟萝卜可不是收，同收水稻、收玉米不一样。如果你来到石房村，你看到的肯定不是收，而是弯腰在一弯弯的土里扯萝卜的场景，那是一个震撼的场面。一弯弯的田，一弯弯的绿色，一弯弯的人，弯腰扯着绿色的萝卜秧秧，不太用力就会把土里的一个看似土里土气的草菟萝卜扯出来。那是扯，我不认为那是拔，拔萝卜要用稍微大一点的力气，扯的话就是随随便便的，但这不是石房村老百姓对待草菟萝卜的态度，也不是老百姓对待生活的态度，而是一种乡村慢生活的态度。因为生活在石房村，那本身就是一个世外桃源似的乡村，有了草菟萝卜的护佑，就是生活在桃源。

桃源似的村庄里，我遇见了专门种草菟萝卜王的老陈，年龄七十多岁，与农村的老年人相比身体不算硬朗，但他心系草菟萝卜，心里想的就是种萝卜王，一年一定要种一个萝卜

王，在他眼里心中，一个萝卜王就足矣。

认识老陈也是偶然。从村里张书记的家里出来，拐了一个弯，发现土里有几窝蒲公英，茂盛养眼，刚扯了两三窝，老陈拉了拉我的手，我以为是他自己家种的，正准备向他道歉，还没有来得及开口。

“我屋背后种了一大片的蒲公英，随便你去扯。你是张书记的朋友？”

我愣了下：“不好意思，我是张书记的熟人，今天来看看石房村的草菟萝卜，这几窝蒲公英长得太招人喜欢了。”

老陈不容我想一想，也不容我质疑，拉着我穿过他家的堂屋、灶房。屋后的一块地不大，只有二三分地，地的四周坎边上确实种了一片蒲公英，不知道窝数是多少。地边的蒲公英倒也耐看，我仔细地扒开一窝一窝的蒲公英看了摸摸了。

“你随便扯，想要几窝就几窝，反正也卖不了几个钱，等晒干了就更少了。”老陈这样说，我反而下不去手扯了。那是卖钱的蒲公英，跟草菟萝卜没什么两样。一窝都不扯的话，又辜负了老陈的好意，那不是又伤了他的自尊。他的面子过不去，被别人知道了就瞧不起他。我不得不违心地扯了好几窝，具体的几窝不愿去数一数，怕老陈看见了不好。

我必须转移老陈的注意力，才能解除眼前的尴尬局面。我不是局外人，老陈不是局外人，都是局中人。抬眼一看，土里的中间有几窝萝卜，可比地沿边的蒲公英大了不少，一窝一窝的间隔距离宽许多。

“这是什么萝卜，跟弯弯田里的萝卜不一

样啊？”我发问。

老陈答：“是一样的，都是草菟萝卜，只不过我想的跟平常不一样。”

“有什么不一样？”

“你看，我种的萝卜之间距离比较远一些，因为我只想培育萝卜王，参加每一年的萝卜节萝卜大王的评比。”

仔细一看，那绿油油的秧子下面，萝卜明显要大许多。原来，老陈种萝卜是奔着萝卜大王而去的，蒲公英只是他种的附属品。

“今年有希望吗？那可有奖金哦。”我打趣老陈。

“奖金倒不是唯一的，我只是想争口气，自己种萝卜种了几十年，我怎么也应该种得比其他人的好，不然的话是会被人瞧不起的。”

埋下头看了看老陈准备的几个萝卜王样品，还真的有大王的品相。

“先预祝你获得萝卜大王，老陈，谢谢你的蒲公英。”朴实的蒲公英种子会飞起来的，我相信石房村的萝卜也会像蒲公英一样飞舞在中国的每一个村庄。

走出了老陈的萝卜王土地，我看见村庄每一块萝卜地里插上了一排一排黄色的牌子，原来那是村里统一安装的生物控制器，是草菟萝卜品质的保护神。那浅黄色的牌子上面有一种特殊的味道，会吸引扑向萝卜秧的小小的会飞的害虫，使草菟萝卜不受侵害，保证了草菟萝卜的正常生长、自然生长。

一排一排的黄色牌子铺在石房村的萝卜地里，那就是村庄的哨兵，呵护着草菟萝卜冬日里闪亮登场。



小城的年味

□张绍琴

每逢进入腊月，空气中便会散发出一缕特别的香气，越接近农历年，味道便愈浓烈，那就是小城的年味。

小城的年味生动而热烈，在充满烟火气的热闹和温情中，处处洋溢着欢快喜悦的气息。

过年前一月，小城的大街小巷争先恐后地挂出大大小小的红灯笼和各色彩灯，摊位上红色包装的各种年货隆重登场，穿着喜庆服装的人们穿梭在商场、街头巷尾。攒动的人群和装扮一新的城市一起，交织成一幅温馨的画卷。

“千门万户瞳瞳日，总把新桃换旧符。”小城的年味，每年都不少了那传承千年的习俗。走在街头巷尾，映入眼帘的是一副副刚劲有力的春联，它们被精心地贴在每扇门前，墨汁散发出馥郁的香气，既传达出平安顺遂度过一年，获得丰收的欢欣，又有着对新年的美好祝愿。孩子们尤其兴奋，手捧小烟花，在夜空中绘制出五彩斑斓的梦境，而大人们则在一旁盈盈地看着，仿佛在孩子奔跑的身影中回到从前，看见了自己小时候的欢乐。

家，是年味最浓的地方。每家每户都会提前准备好各种食材，迎接这场家庭盛宴的到来。从菜肴的提前准备到鱼的摆盘和寓意，每一处都蕴含着对家人的深情与祝福，每一个细节都体现了对年的重视。家家户户忙碌的身影和明亮闪烁的彩灯一起，将年的氛围感拉满。当家人围坐，享受着精心制作的年夜饭，细细咀嚼着琳琅满目的美味，交流着一年来各自的收获和成长，那份温暖与幸福溢于言表。

小城的年味还体现在拜年上。大人小孩都会穿上新衣，亲朋好友们趁着春节相互走动，相互问候，送上诚挚的祝福。长辈们会给小孩发压岁钱，工作的小辈会给长辈发红包。孩子们追逐嬉戏，大人们品茶聊天，享受着这难得的闲暇时光。一张张笑脸，如同璀璨的灯火，温暖而明媚。在一声声祝福中，在浓浓的年味中，愉悦的心中重新注入无穷的活力与动力。

岁月悠悠，小城的年味像陈年的老酒，醇厚隽永。每当这个时候，我都会被这份深厚的情意和对新年的无限憧憬所打动。小城的年，不仅仅是一个节日，更是一种情感的寄托，是对岁月的热爱，对未来的期待。

甲辰盛冬临江而吟（律诗五首）

□姜义华

（一）

快刹一弯月，逗撩瀛岭巔。
望穷风激处，思入雨空边。
踏浪江随舞，烹云山弄弦。
乘冬邀饮去，醉倒半楼仙。

（二）

唤水挨肩坐，邀冬把日匀。
江山皆作伴，天地亦为邻。
闯巷花间事，公卿笔下尘。
随风缠鬓角，欲与我相亲。

甲辰盛冬缓行见雀而吟

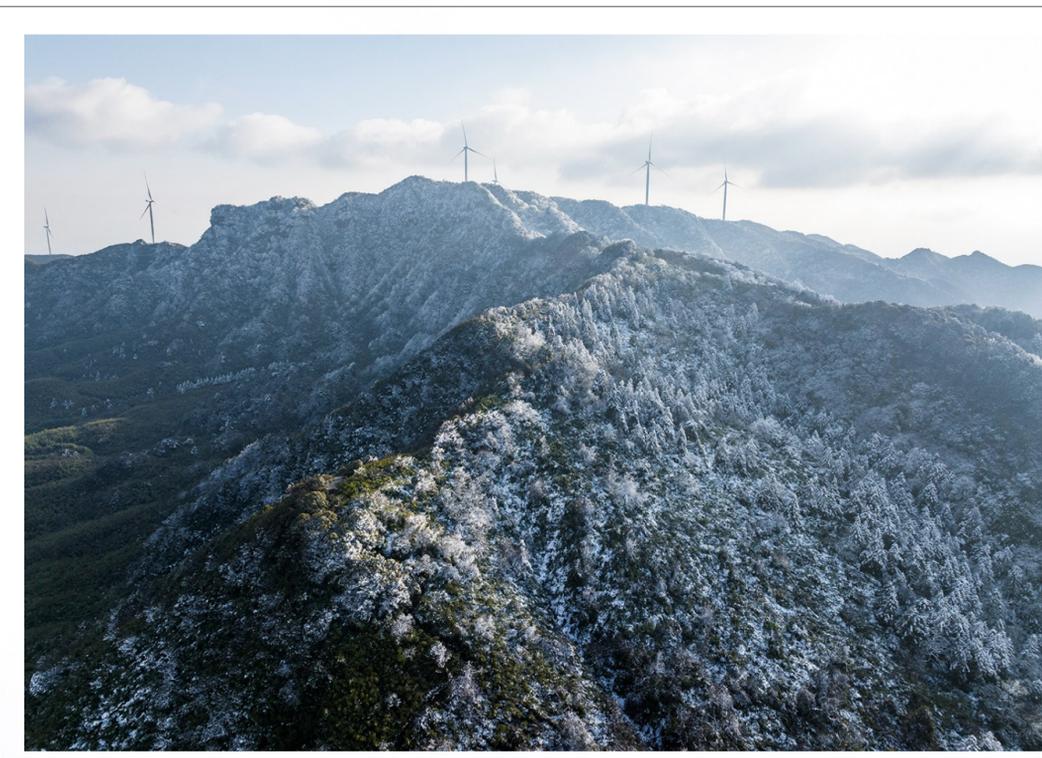
渝南私语雀，抱雾守云开。
意欲攀霞磴，身犹在露台。
彷徨冬不度，寂寞雨仍接。
多少羁栖客，非同寻雅来。

腊梅花开

莫怪梅枝曳，且从山水悠。
但行清境处，醉咏点飞鸥。
此乐翻成忆，疏狂亦入流。
今当捞月去，闲煮话沉浮。

盛冬望野

冷风惊鸟往来急，千里瀛山隐翠微。
南域日华邀凤舞，长江香雾掩鱼肥。
问谁石径扶冬守，冷汝芭蕉等鹤飞。
踟脚依稀朝北望，炊烟正挽野云飞。



雪漫神鹰山

□吴光勇



罗昭财的“老油果子”

□黄玉文

“刚开始赶流场，到附近乡镇，有人问我这东西是不是麻丸。后来大家知道了，都说我做的油果子就是比别家好吃。”罗昭财说，几代传承的罗记洗沙油果子与麻丸不同，麻丸用小麦粉做原料，而洗沙油果子以糯米粉作主料，馅料全是天然食材，并经独家工艺制成。

土地承包到户，商贸自由流通兴起，罗昭财就和家里弟弟、妹妹一起，随父母赶流场，背着火炉、铁锅和食材，从东溪开始，走遍了附近的丁山、郭扶、赶水、镇紫街、盖石洞、扶欢坝等地，街边支起火炉子，架起油锅现炸油果子售卖。

“赶流场，手续必须齐全，我们家1978年办了个体工商户执照。那时赶流场所到的地方就一家油果子，刚到地，油锅还没安好，就有人站到一边等起了。”说到往事，罗昭财很高兴。

“那时候油果子卖五分钱一个，生意好时一天能有两百多到三百块钱进账。”罗昭财说，那些年两三百块钱相当于一个工人月薪。跟着父母赶流场打下手，心明眼亮的罗昭财一步步学会了油果子技艺，接过父亲油锅担子，挑起一家人的生活。

罗昭财对自家的油果子很自信：“我家油果子外皮酥脆，清香回甜，风味浓厚。”从选料、备材到制作，每一道工序都非常讲究。从给一家人修建遮风挡雨房屋，自己结婚生子，到弟弟妹妹成家，给父母养老送终入土为安，赶流场的油锅担子，成为罗昭财一大家子人的主要生活来源。

摆着龙门阵，罗昭财从照壁墙上取出一

个鼓鼓囊囊的编织袋，解开绑绳，打开布包，取出一摞亮眼招牌，分别是他家油果子被授予“綦江名小吃”“綦江风味名小吃”“綦江区传统名小吃金奖”“綦江老字号”和制作技艺“綦江区非物质文化遗产”等几块鎏金招牌，工商执照、食品经营许可证、“綦江老字号”证书等资料。这些招牌证书，见证了罗昭财几十年的生活，是他这辈子的宝。

招牌证书上，都标着“罗记洗沙油果子”字样。据《罗氏族谱》载，罗记洗沙油果子创始人罗泽宇，于清光绪二十二年（1896年）在面粉油果子基础上，新创糯米洗沙油果子做法，历经罗泽宇、罗其斗、罗祥兴、罗开友、罗昭财五代传承，距今120多年，技艺日益成熟。

罗昭财的洗沙油果子选用本地东溪、丁山一带优质糯米为主料。制作过程，先将糯米倒入大瓦缸用井水浸泡24小时，用石磨把浸泡好的糯米磨浆，以纱布或白布滤干，搓揉成面团，像包汤圆一样把配以绿豆、核桃、花生、芝麻、黄糖、白糖、冰糖、菜油等食材的洗沙馅料包进去，锅内加油烧开，将洗沙汤圆放油锅，漏勺翻滚炸至金黄，起锅撒上一层熟芝麻即成。

洗沙馅料，是罗记油果子关键技艺。先将绿豆清洗，煮熟，纱包包裹压过滤取绿豆浆，再将核桃、花生、黄糖等配料与绿豆浆搅拌均匀成馅料。洗沙，是罗记油果子独具特色之处。

东溪场上的人，都亲切地叫罗昭财为“老油果子”。罗昭财也喜欢大家这么称呼他，因

为这是对他本人和油果子的认同。食客们说，罗家的油果子，尤其是刚出锅时入口，热络滚烫，果皮的酥脆、糯米的软糯、馅料的清香回甜，独特风味总是叫人垂涎三尺。

挑油锅担子出摊赶流场二十年，儿子当兵走后，出摊频率缓了下来。直到年过六旬，腿脚不再那么灵便，老婆有病也需要照顾，罗昭财真正结束了挑油锅出摊。居家照顾老婆，不做油果子生意的罗昭财并没有闲，改为宅家编篾筐创收。

从小眼明心亮的他做起竹编来，也是一把好手，尤其家家户必备的篾筐，从东溪到丁山一带，好多家庭都认定他的。竹子用完了，熟识的批发商朋友找到“老油果子”做“来料加工”。坐在家编篾筐，不愁原材料，商家上门提货，还免去了往来奔波，罗昭财对朋友很是感激。

“乙巳年开春二二月间，我就整整七十岁了。”回忆起往年营盘山广场参加綦江年货美食节盛况，“老油果子”依然非常兴奋，“三天活动下来，一盘点，好家伙！卖了3万多个油果子，收入近2万元。”虽然那几天从早忙到深夜，但“老油果子”这么受欢迎是让人欣喜的。罗昭财说，一定要把老祖宗的东西继续传下去。

“老油果子”收了两个徒弟学有初成，虽然目前不靠这项技艺谋生，但逢年过节时，他们总会带着“礼物”来孝敬师傅。罗昭财告诉我，两个徒弟懂感恩，也一定能事业有成。我相信，“老油果子”罗昭财和他的特色美食，一定会传承下去，得到不断发扬光大。

学生园地



冬

□融媒小记者 杨果 指导教师 罗佳玉

有人喜欢花红柳绿的春天，有人喜欢烈日当空的夏天，有人喜欢五谷丰登的秋天，而我最喜欢银装素裹的冬天。

冬天在人们眼中是寒冷的，而在我的眼中，冬天是可爱的。

瞧！那挺拔的松树在这寒冷的季节中郁郁葱葱，还有那美丽的梅花，在冰天雪地里竞相开放。

听！下雪了，大自然的音乐家们登场了。北风弹奏着手风琴，发出“沙沙沙”的声音，是动听的乐曲。洁白的雪花一片片飘落下来，在空中翩翩起舞，不一会儿就把孩童们招来了。屋顶、枝头大地白茫茫的一片，仿佛雪亮的童话世界。

尝！小雪花飞到我的手上，伸出舌头舔一下，冰冰凉的，像极了夏天吃的冰沙，嘴巴里是甜甜的味道。

玩！是冬天给小朋友们的乐趣。虽然冷，但是阻挡不了小朋友们玩雪的快乐。我和小朋友们穿着厚厚的棉衣，在雪地上堆雪人、打雪仗，脚印画出了美丽的画。

冬，没有春天丰富的色彩，没有夏天的炎热，没有秋天的硕果累累，但它有独特的美丽。我爱冬天！

（作者系綦江区通惠小学三年级五班学生）