

王维有诗云：空山新雨后，天气晚来秋。明月松间照，清泉石上流。久居闹市，耳边塞满车流的喧嚣声，远离乡野的袅袅炊烟，鸡鸣狗吠，那日清晨，被蛐蛐的歌唱叫醒，胸中顿涌动一股暖意，恰逢周末，坐弟的车回了老家。

进了屯子，我下车步行，大片大片的玉米地，一颗颗穗子露出金黄的籽粒，伸手掐了一下玉米粒，已经没有汁液了，完全进入成熟状态，今年雨水充沛，又是一个丰收年。

红瓦白墙的农家院门口，枣树上硕果累累，树枝被压弯，我摘了一枚枣儿咀嚼起来，有点甜，不脆。早有喜鹊登枝头，啄食早熟的果子，乡亲们也不轰赶，天老爷饿不死瞎眼家雀，鸟儿，野物们都有权利享受一番。

迎秋首要任务是晒，择日头火辣的天儿，晒秋。红薯梗在锅里煮六成熟，摊晒在帘子上。吃不完的芸豆，经过晾晒干燥后收到布袋里，封口扎紧，别生虫子，冬季枯园子，取出在清水中浸泡，炒肉吃。

回到院子，母亲坐在马扎上，脚前守着一只簸箕，红红绿绿的辣椒横七竖八泊在里边，母亲用马蹄针穿上麻线，把辣椒一枚枚串起来，晒在屋檐底，待干了后，想吃时，再上锅灶的柴禾火烘烤酥焦，搁菜汤内提味。

父亲，在胡同拉一根粗绳，晒烟叶子。就连蚂蚁也不落阵，将菜青虫

往洞口移动。每家都不肯拉下迎秋的风景，邻家嫂子的老爹，帮闺女哄鸡撵鸭，看着哑巴畜以防糟蹋晾晒的粮食。前院的三大爷，沿着他家房前屋后的草坪放几只半大的鹅子。暑假没结束，唯一的街道上，一群孩子用布兜网蜻蜓，捉知了，装瓶子里看它们打架。

迎秋第二个要说的是吃。养了半年的鸡鸭鹅猪肥壮了，宰杀一只，迎秋儿。在早这季节，大骨鸡长到五六斤重了，母亲必挠一顿鸡肉粉条，

焖一锅红豆干饭，请三两稀罕的贵客，撮一顿。北方人有规矩，来客时，小孩不许上桌，等他们抹着油嘴走了，再吃。没几块好肉了，鸡汤拌米饭，撑得肚子鼓鼓的。

日子好了，吃秋照旧，杀鸡宰鸭司空见惯，对吃秋就不那么热忱。不过，青苞米、窝瓜、土豆、茄子，烩上一锅，蘸大酱吃，给神仙也不换！母亲本来要杀鸡，我俩没让杀，中午，田园小菜，纯绿色食品，山野菜、野蘑菇、



晒秋 汤青 摄

黄瓜成了抢手货。

事有凑巧，父亲去北屯买酒，碰到老乡杀猪，好不容易抢了一根粗血肠，一块烩好的大腿骨肉，带回来。父亲最爱吃血肠，我与弟象征性吃了一块，就推说不好吃，撂下筷子。吃秋最上档次的当然是杀猪杀羊，我不吃羊肉，父亲了解，猪肉倒是喜欢吃。年少时，屯里吃秋，杀猪杀羊，那个热闹，熬一锅汤，烩得猪羊骨架子，左右邻居围在锅台前，捧着大海碗喝汤，杀猪炖一锅酸菜或者萝卜干，人们吃得比过年饭还劲道！现在，村庄渐渐被掏空，年轻人留在城市不回来，老人一个个被土地收走，吃秋的人也愈来愈少，愈来愈少。

迎秋第三个是织、缝。天渐渐冷了，防寒保暖的衣裤该紧锣密鼓拾掇了，母亲们翻箱倒柜，该拆洗的拆洗，该晾晒的晾晒。晚上月色如水，坐院里和邻居们边唠嗑，边织毛衣毛裤，月影西斜再歇息，缝纫机也不时地发出“嗡嗡”声，晾衣杆上飘万国国旗，北方冬天漫长枯寒，棉袄棉裤手工缝制。家里穷，母亲抠鸡屁股攒鸡蛋卖，买新棉花做棉衣，格外暖和。如今“旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家”，经济腾飞，生活质量也上去了，精品店里各种品牌羽绒服，只要有钱，怎么消费都可以。母亲老花眼也引不上针线了，都穿我们买回去的成品棉衣，缝织时代也成了沉船往事。

村庄有双井

黄双利

双井边，我的村庄，两口老井，安详于村中，似是从《诗经》上游奔流而来，不知历经多少春荣夏茂、秋凉冬雪，滋养了一代又一代双井边人。

听老人说，很早很早以前，这片土地上有一条小河欢歌而过，河两岸零落着些小村子，村民傍水而居。族领之女与某男私恋，事发遭罚，双双沉河而亡。俩人生前发誓，愿为同根井，永世同心依。沧海桑田，河流干涸，终成平原，只剩一大一小两水坑，相去不盈米，水波潋潋。村人想起传说，必是誓言显灵，淘挖垒砌，遂成两井，围井筑舍，繁衍生息，绵绵不绝。

大井橄榄叶形，百十平方，偏西北朝向，东、西两面为石铺，南有一小渠，三棵老桦树间植。小井位于大井东南角，圆形，约两方，石块砌成，南北有台阶，井沿西一方石洞通大井。两井相依相偎，好似一对白首爱人。大井，洗衣菜杂物；小井，供饮烧用水，水清甜，饮之难忘。两井均为地下水涌出而成，夏末抽干，清淤除垢，大井北面老桦树根墩底下泉水汨突，抽水泵不停，方无碍清理。大井水面降，小井随之，两井同根亦同心。不待半夜，两井竟满，清澈胜前，不盈不溢。寒冬腊月，别处河塘厚冰严盖，可行人畜，唯两井不覆薄冰，且暖气袅娜，氤氲成画。

男人拖着沉重的脚步，由屋内到屋外，一直“噎噎”到小井边。两只木桶，一条扁担，两根水桶钩，让小井中树木天空荡漾的倩影瞬间跳跃缥缈。手抓桶柄，以桶底斜拨水面，来回几次，浸入水中，“哗啦”拎起，置于井面石上，桶身通体水亮可人，

水滴沿桶外壁徐徐下滑，轻盈柔美。接着，第二只重复刚刚的节奏，桶钩“叮当”，扁担落肩，桶底离地，颤悠悠的曲调唱响，“铿锵”一路。融合鸡鸣、鸭嘎、狗吠和不时的人语，奏响村庄清晨交响乐。

大井的天地，主角属于女人。天麻麻亮，女人起床，一天吃喝的大戏，在女人清洗厨房用品中开幕。大井接纳了所有的索求，赠予女人洁净、舒适的烹饪所需。早饭后，大井俨然成了棒槌舞蹈的天堂。井边石铺沉入忙碌里，搓衣声，棒槌声，说笑声，喧闹之气自别于李白的“长安一片月，万户捣衣声”，也异于纳兰性德的“支枕怯空房，且拭清砧就月光”。古代妇女用木棒敲平布帛，以求柔软，好裁制衣裳，称为“捣衣”。今日的槌衣，与古人的捣衣大相径庭，但蕴蓄的情感一样深沉，古人表达思亲惆怅，今人寄托家人亲情。女人不善言辞，不会作诗撰文，大井就是她的笔墨天地，千般言语，万般情意，皆在井水里酝酿、幽藏，藏进棒槌，槌进一丝一缕里。从黎明到傍晚，从暖春到寒冬，从青丝到白发，信誓如初，“执子之手，与子偕老”。

大井见证着男人的坚韧，也涂抹着女人的奉献，以忍耐和默契，抒写一个个唯美而朴实的双井爱情。没有“便纵有千种风情，更与何人说”的孤寂，没有“梧桐树，三更雨，不道离情正苦”的痛楚，有的只是农家人的相扶相持、风雨同舟和生死相守。

双井，从古老的爱情里走来。我们，从双井边走出。或许，所有双井边人灵犀相通：双井才是双井边人的《诗经》和回望村庄的图腾。

鄂伦春人的肉干

王贵宏

那是可以打猎的1980年代，有一年秋天，我与一朋友去深山打孢子，途中碰到一只黑熊，被我一枪打伤，但没打到要害，它向远山仓皇奔逃，草地上散落着星星点点的血迹。猎人遇到这种情况，没有不追赶的道理。我和那位朋友一直拼命追踪，在密林中翻山越岭，体力消耗极大，汗水湿透了衣服，头顶像开锅一样冒着热气。迫至黄昏时也未窥见前面黑熊的身影，带血的脚印也消失了，在两条腿与四条腿的角逐中，我们甘拜下风。

因干粮早已吃完，在返程的途中，我们两人脚步越来越滞缓，最后走一会儿就得坐下歇歇。肚子开始山呼海啸，腿像灌了铅，每向前行进一段路都相当艰难。此时饥饿感愈来愈强，把人的意志啃噬得也愈来愈弱，甚至觉得身上七斤多的猎枪都是极重的负担。夜幕降临，我们实在挪不动了。正在恐慌和绝望之际，发现前方密林中出现一团火的光亮。我俩奔过去一看，原来是两个鄂伦春人在此宿营。

鄂伦春人十分善良，也很讲义气，见我们饥肠辘辘的样子，二话不说便热情地递过酒和肉干。那肉干像是鹿肉，略有点咸。用火一烤，真是又香又脆，刚嚼几块，饥饿便被驱赶得无影无踪。从那次起，我知道长年居住在深山的鄂伦春

人离不开肉干，那东西不仅便于携带，还十分扛饿，他们管肉干叫“枯乎热”。外出狩猎必须携带足够吃两三天的肉干，肉干就是他们充饥的干粮，不仅有营养还可增加热量。饿时生起一堆篝火，把肉干放锅内炖汤吃，或直接烤着吃，美味极了。

鄂伦春人管晒肉干叫“乌日嘎塔”，他们制作肉干的方法很简单，一种是把兽肉切条放锅内煮，并加入适量的盐、山花椒梗当佐料，煮熟后捞出晾晒。另一种方法是切好肉条抹上盐，直接搭在木架上晾晒，为驱赶苍蝇和使肉条干得快，下面要生火熏烤。这种方法可使肉干香脆可口，而且长期保存而不腐烂变质。

鄂伦春人的肉干晒多了，就装入皮口袋放在高处储存起来。这种熏烤出来的肉干既不受虫害，也不易发霉变质，可长期保存，晒肉干是他们储存食物的传统方法。除了冬季，春夏秋每猎到野兽时妇女们便集中时间晒制肉干，这样不仅可以缺少食物时食用，一年四季都可吃到肉。野兽除了野猪和熊含脂肪较多不易晒干外，犴、鹿和孢子都可晒制肉干。

如今，早已下山定居的鄂伦春人，再也没人晒肉干了，那种肉干的香味沉浸在岁月里，久久飘荡不去。