

◇ 古代经济 王国华专栏



我小的时候，每到秋天都有一段最快乐的时光。此时，土地上的作物已经收割结束，我们背着竹筐去拣拾漏网之鱼——到花生地里刨那被翻检了多遍的花生，到地瓜地里抠地瓜，或者用竹竿去打高高的树尖上的红枣。总之，仿佛整个田野都是我们的了。不过，有时也会遇到小小的阻挠，比如某个小伙伴儿拦住我们说：“你们不能到我家的地里来刨地瓜！”每当这时，我们就理直气壮地质问他：“你家都已经刨完了，凭什么不让我们刨！”这一问，对方往往哑口无言，只好乖乖放行。其实，他完全可以这样回答：“这是我家的地，东西是我家的，我们宁可让剩下的地瓜烂在地里沤肥，也不让你们拣！”不过，这样的回答很容易犯众怒，因为让东西烂在地里而不给别人吃是暴殄天物，要遭天谴的。

美国传教士明恩溥在他的《中国乡村生活》中，介绍了我国清朝时华北一带（我的老家）的风俗：由于穷人太多，无论哪个村落制订防范窃贼的措施，都必须加上一条，即田地拥有者不可将地里的农作物收获得太仔

可共享的剩余价值

细。按照协定和规章，地里要经常留下一些剩余的农作物。土地上的物品，在收获之前属于地主，收获之后，则属于所有人。这对那些常年缺吃少穿的人来说，是非常重要的事情。棉花是农民们最重要的经济作物，在以棉花为主要农作物的地区，只要拾棉花的季节一到来，女人和孩子就完全投入到这项劳累的农活中。过了第一次霜降，最好的季节就过去了，尽管棉苞还将继续开一段时间。而从某个时候开始，穷人将被允许去任何一个地方拾棉花，只要他能找到棉花。有些地区，这个日子甚至是由县官亲自宣布的。也就是说，穷人可以去别人的地里收获残留物，以制度的形式确立了下来。在这段时期，你可以看到成群结队的人涌向棉花地，在光秃秃的棉花秆上认真地搜寻。而且许多人走出家门很远，去几十里之外的邻乡邻村拾棉花。

此外，在种植高粱的地方，人们

通常到一定时候就会将高粱下面的叶子剥下来，据说，这样可以使高粱秆比较自由地呼吸，高粱将更好地成熟起来。在这种做法盛行的地区，开始剥叶子的日子有时是严格按照协议规定好的，不管是穷人还是富人都不能提前。而且到了那一天，无论是谁都可以随意地到别人地里去剥叶子，只要他剥的叶子没有超过固定的高度就行。这些叶子是家禽和牲口宝贵的食物，在开始剥高粱叶子的头一天，村上敲响大钟预先通告，到了第二天，所有的人都要主要从事这件事。

可以想象，在这些狂欢一样的时日，穷人们仿佛进入了大同世界，压抑的心情可以得到暂时的释放。城市里的富人愿意开粥厂赈济贫民，乡村的地主则以默许穷人分割部分农作物来平衡彼此过大的差距，这，可以看作是农耕社会关系中一种自发的理疗。

很难确定这种风俗到底形成于什么年代,但在清朝末年显然蔚然成风,而且历经时代变迁,到今天依然古风犹存,这看来并非是一朝一夕的事。

◇ 荆兄欢 王瑜明专栏



多年前，我曾采访过儿童文学作家秦文君。那次，我有点像在拜访自己的偶像，我算是最早看着贾里贾梅故事长大的一代人。小时候，上海《新民晚报》上连载秦文君写的贾里贾梅的故事，我几乎把所有的连载都作为剪报保存了下来，至今还在。

采访前，我查阅了秦文君当时刊登在夜光杯上的一些文章，发现她真是育儿有方。那时，我算个新手妈妈，家有三岁女儿，所以，那次采访，也成了我这个新妈妈的取经之行。真的不虚此行，收获颇多。

在秦文君女儿戴紫袅的眼里,秦文君是个不关注成绩的另类妈妈,从女儿戴紫袅出生到她14岁,秦文君用自己的笔记下了她几乎所有的变化,从最初的一天一记,到后来一月一记,只要女儿有变化,她一定会动笔。秦文君觉得女儿是上天赐予她的厚礼。戴紫袅降

听偶像聊育儿经

临的那一刻,秦文君对生活充满了感激,决定做女儿无话不说的好友。

女儿小的时候，秦文君是“摇铃妈妈”，为了给女儿规范作息时间，她买了个非常漂亮的摇铃，到点就摇出好听的铃声，提醒她。秦文君几乎不管女儿的学习，甚至连她什么时候考试都不知道，她说自己只负责女儿吃什么、看什么书，带她看演出、谈心。不过，她注重培养女儿的动手和自理能力。有一年，秦文君生日前，女儿问她想要什么生日礼物，秦文君说给我做顿生日餐吧，于是毫无做饭经验的戴萦袅找了表姐做帮手。到第二年，秦文君过生日时，戴萦袅已经能烧出一顿像样的生日宴。

舌尖上的弹跳

独特的香味也慢慢渗入肉中，这味道是普通铁钎烤肉难以企及的。夏日夜晚，于夜市喝着啤酒，吃着红柳烤肉，是街头一道独特的风景。

与抓饭丰富的品种不同，拌面的特色在于菜品多样。有野蘑菇炒肉、辣子炒肉、芹菜炒肉、酸白菜炒肉、毛白菜炒肉、土豆丝炒肉、茄子炒肉、西红柿鸡蛋等，可根据个人喜好随意搭配。拉面筋道爽滑、嚼劲十足，将一盘菜浇在面上，滋味摇曳、味蕾生姿。抓饭和拌面之好还在于，可以免费加米加面，这实在为从事体力人之所喜，亦是新疆独有的特色。

红柳烤肉亦是新疆一绝。用红柳枝代替普通钎子，串起提前腌制好的肉，架在烤炉上，炉中炭火正旺。烤制时不断翻转肉串，撒上孜然、辣椒面和盐。炭火微红，肉块在火上滋滋作响，焦香四溢，红柳枝的独特香味也慢慢渗入肉里，这滋味是普通铁钎烤肉难以企及的。夏日夜晚，在夜市吃着红柳烤肉、喝着啤酒，是街头一道独特的风景。

◇ 云上花开 胡蛙蛙专栏



胡蛙蛙,原名胡岚,中国作协会员。铁门关市作协副主席。

新疆美食中，最有特色的当数抓饭、拌面和烤肉，外地人来新疆若没品尝过这三样，实在不算真正来过新疆。

抓饭之妙，在于羊肉鲜美、饭粒香软。库尔勒有几家抓饭店，一年四季每到中午饭点，食客便络绎不绝。若恰逢新出锅的抓饭，那香气就像在舌尖上起舞。米粒油亮饱满，羊肉软烂入味，咬一口，香味直抵肺腑，令人欲罢不能。

搭配抓饭的小菜有虎皮辣子、凉拌胡萝卜丝和皮辣红。虎皮辣子香而不辣，胡萝卜丝酸香爽口，最有特色的当属皮辣红——由皮芽子（洋葱）、青椒与西红柿凉拌而成，这种吃法别处难寻。这些小菜清爽解腻又下饭，与抓饭是绝配。抓饭堪称新疆人的“快餐”，营养美味，尤其适合赶路或忙碌加班之人。常见的抓饭有羊腩子抓饭、羊脖子抓饭、碎肉抓饭、风干肉抓饭和素抓饭等。

红柳烤肉亦是新疆一绝。用红柳枝代替普通钎子，串起提前腌制好的肉块，架于烤炉之上，炉中炭火正旺。烤制时不断翻转肉串，均匀撒上孜然、辣椒面和盐。炭火微红，肉块在火上滋滋作响，焦香四溢，红柳枝

说起烤肉，就不得不提烤全羊。烤全羊以四五公斤重的小羊羔为食材，整只羊用调料腌制后，用铁钩悬挂于馕坑之中，盖上坑盖，以炭火慢慢烘烤。烤制耗时颇长，往往肉还未出炉，香味早已充满肺腑。曾见过能同时容纳三四只羊的大型馕坑，烤好的全羊色泽油亮金黄，仅看着就让人垂涎。

烤全羊装盘时分切成小块，外皮焦香酥脆，肉质鲜嫩，蘸上调料，风味独特，吃了就让人牵挂，深受本地人和外地食客的喜爱。在库尔勒，尉犁县的烤全羊最出名，如今冷链运输迅捷，烤全羊早已腾云驾雾，登上了天南海北的餐桌了。

烤肉还是牛肉面的标配。梁师傅手工牛肉面，承载了几代人的记忆。我家孩子自幼便爱吃，如今虽在外地工作，每次回家，梁师傅手工面都是必吃的美食。不仅本地人钟情于此，外地人也慕名前来品尝。牛肉面滋味醇厚，搭配上几串烤肉，一碗面下肚，瞬间回到童年，年少时光仿佛在口舌间弹跳，味蕾的记忆根深蒂固，实在是别处无法取代的。“所恋在哪里，哪里就是我们的故乡了。”叶圣陶先生说的。