



晒秋菜，东北人一直延续着的传统，是关于时间的记忆，也是秋天的味道。



从田间地头到城市的餐桌，大白菜是百姓过冬的陪伴。

晒秋菜 东北人的味道收藏

“百菜不如白菜”，黄叶零落，秋风徐来，东北人又开始了一场关乎舌尖味道的忙碌——晒秋菜。

沈阳的大街小巷，院子里、阳台上，横竖排列的秋菜成了一道景观。圆形的花坛摆上一圈，层层台阶也规则地码放。邻里之间，一边忙着摘掉枯叶，一边唠着家常，你的多少钱一斤，我家的要腌多少颗一缸……

赶上天气预报降温有雨，大家彼此提醒着，晚上用塑料布把院子里的秋菜盖上。待夜半雨来，老人趴在窗玻璃前遥望着自家的秋菜，就像学校门口等待放学的家长，望着孩子出来。

秋菜里的主力要属白菜，做法多样而且耐储

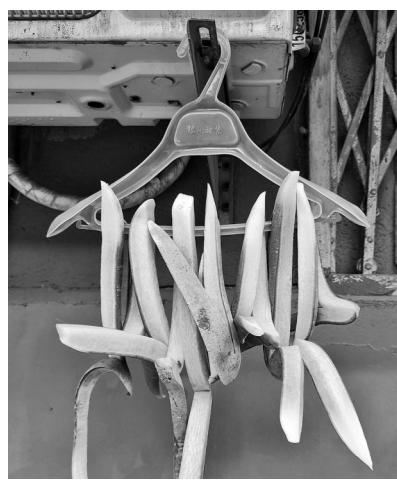
存，能一直吃到开春。尤其是东北人最喜爱的酸菜，是冬天里难以割舍的美味。大葱就更不必说，几乎每道菜都少不了它来佐味，连葱烧海参都离不开它。萝卜虽然不是家家必备，但民间依然有着“秋天的萝卜赛人参”的说法，生吃青口，熟汤提鲜，甚至切条晒干，能存放一两年。虽然一年四季，生鲜超市里蔬菜品种齐全，但应季秋菜的地位一直没有被撼动。

秋菜不仅是人们餐桌上的期待，也是一代又一代人的生活记忆，给萧瑟的秋天里带来一点儿仪式感。

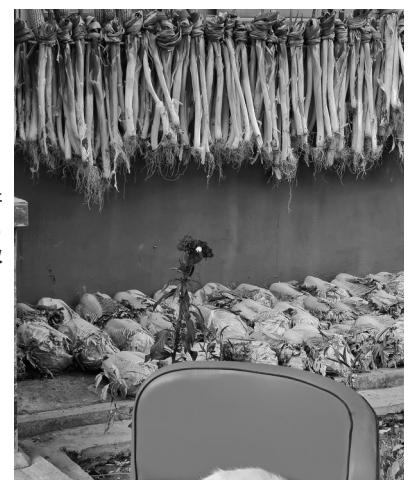
辽沈晚报、聊沈客户端首席记者 查金辉 文并摄



日渐消逝的生活记忆，在一部分人的生活日常里延续。



许多院落里，都藏着秋菜风景。



“秋天的萝卜赛人参”，切条晾干，换种吃法。



街头随处可见买秋菜的身影。

辽沈晚报高薪招募众包快递员

为满足业务发展需要，辽沈晚报大范围招募众包快递员：

1、招募要求：18到55周岁，男女不限，自备交通工具。

2、工作地点：沈阳全市范围，就近安排。

3、福利待遇：

(1)全职兼职均可，按单取酬，多劳多得，综合收入多者可达10000元。

(2)配送费高于市场价，提供通讯补助，提供培训，上手快。

(3)意外伤害保险等各类保险保障。

(4)货量稳定，收入稳定，业务种类多。

(5)双十一、年货节等各类大促有额外奖励。

4、报名电话：22536599、22536569、22536511、22536565、13314013721。

5、简历投递邮箱：905376358@qq.com