

# 乡村的冬天

白世国

记得少年时,乡村的冬天特别冷。北风刮得树木“呜呜”作响,一刮就是一整夜。母亲早起做饭,水缸里结了一层冰,砸冰舀水。母亲“呱嗒呱嗒”地拉风箱,灶火熊熊,屋里飘散着山羊粥甜丝丝的气息。

饭后,母亲用热泔水拌米糠喂鸡。鸡吃饱了,飞上窗台晒太阳,单爪独立,另一只爪子缩回身下的羽毛里取暖。过一会儿,换另一只爪子站立。玻璃窗上的冰花慢慢融化成水滴,洒湿了窗台。

牛棚里,老牛朝着向阳的窗户站着,冉冉升起的太阳给它镀上金黄的暖色。这是老牛一年当中最惬意的时光,没有拉车、犁地的劳累,吃饱喝足想心事。

伙伴来找我玩,母亲不让我出屋,说外面太冷。我们在屋里怎么待得住,不一会儿就溜到街上。街上人影稀疏,土地冻得裂了纹,饿狗夹着尾巴东跑西颠找食吃。深巷里传来梆子声,不急不徐,卖豆腐的老汉推着小车来了。白菜炖豆腐是乡间的

美食。

我们盼望下雪的日子。有时雪来得安静,飘飘洒洒,一夜间大地被厚厚的白雪覆盖,土屋一下子矮了许多。我们穿上棉袄、棉裤,戴了棉帽子,像胖胖的企鹅,在雪地里玩耍,手指冻得像胡萝卜,欢笑声在街巷里久久回荡。

邻居小从哥和他爸赶马车向村外运雪。院子里雪运完了,他爸去忙别的事情,小从哥喊我们去田野里玩。田野广袤,白茫茫看不到边际。小从哥坐在车辕上挥鞭抽打老马,老马拉着我们在麦田里狂奔,碾得积雪“咯吱吱”地响。马车颠簸,我们既兴奋又害怕,担心翻到沟渠里,因为沟渠也被雪填平了。临近中午,我们回到村边,跳下车活动冻麻的腿脚。我们看老马,老马也看我们,它的眼神里满是抱怨——它跑累了。

雪天是猎人的节日,穿着毡靴、皮袄,扛着火枪在田野里游荡,猎犬跑来跑去搜寻猎物。我们跟随去打猎,拉开距离行走,

嘴里不停地吆喝,惊扰隐身的兔子。兔子伶俐,伏在隐蔽处一动不动,除非快被踩到才“噌”地蹿起来逃命。“砰”的一声枪响,受伤的兔子一蹿一跳的,有些滑稽。猎犬腰长腿长,跑起来像一阵风。即使这样,猎狗也不易追上兔子。兔子是为了活命,爆发生命潜能。猎狗则不是。

天寒地冻,冬夜漫长。麻雀来牛棚、草屋子过夜。夜色暗下来,我们拿手电筒照麻雀,发现麻雀后迅速关掉手电,轻轻搬过凳子爬上去,再打开手电照麻雀。麻雀被强光晃得花了眼,不飞也不躲,任由我们伸手去抓。麻雀性子烈,养不过夜就“气”死了。照麻雀不能让人知道,他们不允许祸害生灵,也担心我们从凳子上摔下来。

光阴流逝,当年在乡村游荡的少年已步入中年。每到冬季,触景生情,总是怀想昔日乡村的冬天。回到家乡却发现,一直思念的不是家乡,而是回不去的童年。家乡不再是印象里的家乡,少年也不是当初的少年。

## 生活手记

## 人生感悟

# 藏起来的冬天

江利彬

有人说,冬藏,是人们对冬季最起码的尊重。菜窖里,一堆堆的红薯、一颗颗的白菜、一捆捆的大葱,是冬天到来的开场白,是冬天埋下的深情伏笔,能给人满满的安全感与幸福感。

冬藏的文字记载最早见于南北朝时北魏农学家贾思勰的《齐民要术》,书中称:“于墙南日阳中掘作坑,深四五尺。取杂菜,种别布之,一行菜,一行土,去坎一尺许,便止。以糠覆之,得经冬。须即取,粲然与夏菜不殊。”

姑姑家有着三口窖,一口是祖传的井窖,用来贮藏红薯和土豆;一口是刚刚挖就的新窖,用来贮藏白菜和萝卜;另一口也是新窖,用来贮藏烧火的柴火。这三口窖,各有各的用处,是姑姑一家最为珍贵的至宝。

记得小时候,有一次到姑姑家作客,正好赶上姑姑他们往三口窖里藏东西。一板车一板车的树枝、秸秆、杂草等,藏进了窖里去,堆得像小山一样高。而藏完柴火,这边又开始藏起了蔬菜,有圆墩墩、胖乎乎的大白萝卜,还有淡淡绿、鲜嫩嫩的大白菜……

藏,并非乱扔,而是摆放整齐,填满整个洞穴。远远望去,极为壮观,这一窖,贮藏着他们过冬的底气,亦贮藏着生活的希望。

听姑姑说,窖藏的蔬菜需要不时地通风、查看,以防霉变。这难不倒姑父,经验丰富的他能将这三口窖打理得极好。冬天来姑姑家,市面上买不着的红薯,姑姑家的窖子里却贮藏得满满当当的。勤劳的姑姑领着我,一起到窖里去,取出一大盆色泽鲜艳的红薯来,然后躲进厨房,为我们制作一道道味美诱人的佳肴。

我闻见红薯香味,心中等不及,偷偷溜进厨房去,见姑姑将红薯切条,炸成金黄色,裹上一层厚厚的话梅粉,可香了。还有,姑姑又将红薯煮熟,剥皮捣烂成泥,和入面粉中,烙成喷香的红薯饼……而用剩下的红薯,便被姑姑切成块,晒成红薯干,作为小零食。红薯之味,因窖藏而变得更加甘甜,尝起来暖暖的、糯糯的,很是过瘾,很是贴心。

吃完红薯,姑姑还到窖里取出些白菜,做好几道最养人的家常菜,像白菜乱炖,像醋溜白菜,像白菜水饺……它们充实着鲜菜寥寥的冬季餐桌,亦丰盈着我们的味蕾。吃着,我摇晃脑袋,说道:“姑姑,我终于知道为什么要挖窖冬藏了,因为能够填饱我们的肚子。”姑姑笑了笑说:“不仅如此,挖窖冬藏,更是为寒冬腊月做准备。”

后来,姑姑举家搬回了南方。南方气候暖和,无需挖窖冬藏。可即使如此,姑姑仍是改不了冬藏的习惯,没有了菜窖,她便将菜藏进坛里去。每至冬天,姑姑便会买来大批的白菜、萝卜、包菜、黄瓜、豆角、茼蒿等,用以制作泡菜,藏以冬用。姑姑做的泡菜酸脆可口,异常美味。当开启菜坛之时,那一缕浓香,勾起了过往的冬藏时光,引人回想。

回想着,那一个个藏起来的冬天,藏着姑姑家对美好生活的渴求,也藏着他们对故土的依恋……

投稿请发邮件至:czwbsw@sina.com  
本地作者请在邮件主题中注明“沧州作者”字样

## 花开诗旅

# 芦花

张绍国

冬天的芦花在寒风中飘摇,宣告万物进入受难期,远行人无法躲避,只有寄望于归期

肩头的行囊如果放不下  
远行还将继续,芦花会幻化成一颗心,抚慰你漂泊的梦

梦也不解寒,芦花就会  
做成芦花鞋,芦花褥子,芦花枕头  
飞到你身边,伴随你度孤寂日月

我双亲已不在,只能彼岸眺望芦花  
芦花感应到了,放飞一场大雪  
相似的白,让我尽情沐浴……

爱芦花都是没忘本的人  
你在异乡流浪,灵魂无法安放  
芦花就是你置心的千山万水

# 冬日里的烟火气

石艳艳

一夜北风起,昨日还挂在枝头的黄叶纷纷洒落,留下一地的斑驳。早晨走出门外,扑面而来的冷空气瞬间将自己包围,身体在急转直下的温度里缩成一团,不禁开口道:好冷啊!虽入冬良久,这时,才感觉到真正的冬天来临了。老妈在耳边念叨一句:该冷了!

我们要开启真正的入冬模式了。这时,家家户户开始腌咸菜、灌腊肠、劈柴等,待一切准备就绪,一个漫长的冬天便踏着舒缓而略显沉重的步伐悄然而至。

此时,地里的白菜、萝卜都已悉数收回家。气温开始下降,家家户户便开始了入冬必备的一个仪式——腌咸菜。白菜、萝卜整棵洗净,晾去菜上的水分,一层又一层在咸菜缸里码好,码实。烧一锅水,任通红的火焰舔舐着锅底,仿佛浓浓的喜悦将人包围,放入盐、大料、辣椒等,煮开,熄火,晾凉,慢慢地倒入咸菜缸中,大料水一点点地渗下去,直到漫过码好的菜,加盖。不多时,就可以在早饭后喝一口热腾腾的玉米糊,吃一口清凉爽口的咸菜了。

而我,最喜欢的是灌腊肠,喜欢调料放进肉里散发出的香。

冬日,寻一个晴好的天,一家人齐动手。灌肠的肉不宜太肥,吃着腻,但也不宜太瘦,口感会比较柴,猪后臀肉肥瘦相间刚刚好。男人负责处理肉,把肉去皮,切成细条,备用。其他人则开始处理肠衣,买回来的肠衣用清水一根一根洗干净,备用。等肉切好,就开始了调味环节,这个环节做得好与坏,决定着接下来一年中吃的腊肠味道如何,所以要格外仔细。一个个调料包,一个个

调料壶,一一核对好量,开始调味。一瓶瓶调料下去,扑鼻的香便开始弥漫在院子上空。

等到一切准备就绪,就开始灌肠了。一人执肠衣,一人往灌肠机里放肉,一尺长左右打个结,细长的肉肠慢慢地从手里滑出,一根根肠就好了,挂阴凉处备用,储存,明年一年的肉就有了。

邻居从门前经过,都会问一句:“开始灌了?”

家里人抬起头,边忙手里的活,边回答一句:“开始了,你家灌了吗?”

“这不,正在准备呢。”邻居晃晃手里的调料或肉。

去街里走一圈,有的正在院子里忙碌着,准备灌腊肠,有的已收拾好,晾起一根根通红的腊肠成排地挂起。走在村庄的街道,空气里处处氤氲着肉香,有着浓浓的烟火气。

另外,劈柴也是初冬时节重要的一项,为防止冬季下大雪,柴湿后不好烧,需要提前把柴劈好。天气晴好的午后,大块的木柴堆到院子里,男人们拿着斧头一下一下地抡着。不多时,大块的木柴成了小而整齐的柴,层层码好,置于小柴房里。这样,无论再大的雪,也不影响冬日里一盆通红的火焰在室内跳动,烤土豆,烤红薯,各种诱人的香便轮番上阵,一个温暖而甜蜜的冬拉开序幕。

我喜欢在村庄里过冬,烟火气浓郁,不像现在的楼房,不见一丝火焰,哪怕再温暖如春,也失了那种氛围,失了最纯真的人间烟火气。庆幸,我的村庄还在坚守着,守着那份烟火气,守着那个梦幻般的冬。

## 大千世界

# 微写作

“微写作”栏目短信平台  
台号码为15100868801。  
倾听您的心声,期待您的短信留言。

### 【冬天的鸟巢】

冬天的鸟巢,有着一  
种难以言传的力量。它高  
高地端坐着,俯视着苍茫  
大地。芸芸众生,成了一道  
风景。冬日的寂寥时光里,  
还有鸟鸣来敲醒我们的晨  
梦,该是多么幸福的事  
啊。

——王国梁

### 【下酒菜】

父亲喝酒,对下酒菜  
从不计较,大多时候就着  
饭喝,饭没有做好,抓几颗  
花生也能喝半斤。后来,剩  
的一点花生母亲要做种子。  
父亲再喝酒,就去院子  
里拔一根大葱,撕去葱皮,  
用清水一冲,直接下酒。

——尚庆海

### 【梅香入笺】

虽已是岁末,阳台上的  
几株梅却依然有一个个的  
小花蕾,仿佛青涩初熟的少  
女,要等其身姿婀娜,怕还  
要等一段时日。心系梅香,  
索居的时光里,便寻些梅  
诗,坐到梅枝下来读,聊慰  
一份守望之切。

——方华