

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宝室。

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

冬日里的烟火气

石艳艳

大千世界

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,就可以在早饭时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。

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

微写作

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

【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