

过去的时日，事事物物在当时都觉不出它的好来，可时间真是个奇怪的东西，它过得可真快，不知不觉十年就过去了，不知不觉二十年就过去了，不知不觉又三十年！好家伙，因为时间的流逝，它会让你忽然觉得过去看上去那么普通的东西竟然会是那么好，那原来也是可以让人怀念的，比如过去家家户户必有的火炉子，现在是很少见了，但是在过去，到了冬天家里若是没有火炉子，真不敢想这个冬天会怎么过。

过去去学校上课，到了冬天，值日的要早早去把那个炉子生起来，那时候的教室里边，是在教室的后边地上吧，总是放着一堆柴草，再有就是一小堆煤。值日的去了，先要把炉子昨天的灰烬收拾一下，学校的火炉子照例是比较大的，炉膛的那个落灰的箅子是活的，可以往外抽，也可以往里推，一抽一推一抽一推，炉膛里就干净了，然后是把柴火放进去，柴火上边再放上几块炭块儿，先少放一点，不能把炭压死了，若是把炭压死火就升不起来了。柴和炭块放好后便用纸点着了去引它，从炉子下部去引，若是在家里，是会用桦树皮去引的，那时候，人们不知道从什么地

火炉帖

王祥夫

方找来的那么多的桦树皮，冬天快要来的时候就能听到卖桦树皮的人来了，推着那么个车，车上是一捆一捆的桦树皮，一捆多少钱，一捆又是多少钱，商量好了，买回去用来引火。

那时候的冬天，天也像是比现在冷，站在学校的操场上，“一二、一二、一二、一二”地喊着做操。天那个冷啊，每个人嘴边都是棉花糖样的一大团呼气，天那个冷啊，每个人都被冻得又是蹦又是跳；天那个冷啊，每个同学的手都伸不出来了，每个同学的手上都戴着棉手闷子，是叫棉手闷子吧？是这么个叫法吧？两个棉手闷子被一根布带连着，平时就挂在脖子上，有时候它挂在前边碍事，就把它在身后打个结，走路的时候跑步的时候，它就在屁股上一颠一颠。那时候的冬天，每个同学都得有个棉手闷子，没有这棉手闷子可怎么过

冬？学校操场上的那个风啊，那才叫“北风”，操场边上的那排杨树让刮得受不了喽，“唰唰”地响，“唰唰”地响，但它们努力挺着，都努力挺着。因为树上的树叶早就被风吹光了，没了树叶，树就不那么摇了，它们在强劲的北风里挺着，发出“唰唰唰”的响声，这才叫干干冷冷的冬天。忽然，什么在响，“啪啪啪”地响，这响声从脚下响起，一直响到远处去，低头看看，脚下冻得铁硬的地上早已经裂开了一指宽的缝。地被冻裂了，老师说这天可够冷的，就别在操场上体育课了，同学们回教室吧。老师放话了。这节体育课就马上变成了手工课。体育老师就变成了手工老师。在暖烘烘的教室，体育老师教同学们做手工，一般也就是折纸，用纸这么折一下，那么折一下，折出各种的花样来，比如折辆车，比如折匹小马，多少年

过去，现在到了端午节，我还会用各种颜色的光面纸折小马，或折个蟾蜍，或折个蝎子，或折个大公鸡，这都是体育老师教我们的。我还会折火炉子，那种小炉子，中间是空的，这让我想起冬天来了。现在已经看不到那种火炉子了，我喜欢的那种铸铁小火炉子，生了火，在上边坐把铁壶，铁壶里的水快开的时候会“吱吱”响着，那声音，简直就是一种吟唱。回头看看母亲种的那盆葱，真是绿，冬天的那点绿可真是好看。

这样的冬天真是让人怀念。



秋晨

李海波摄

腌大菜

郭宏旺

每年中秋节前后，花叶憔落，果蔬成熟，是腌大菜的时候了。

老院儿里，我帮着母亲挑水。母亲的小菜园一侧金菊花正怒放，园中的西红柿红的黄的都熟透了，招人食欲。柿子藤蔓已接近枯萎，胡萝卜的缨子开始发红，那十来八棵茄子白和大个儿头的玉蔓青长得特别结实。晨昏时候有些凉了，甚至有点冷，母亲开始腌大菜了。

母亲那些年是要做两大缸腌菜的，七口人呢。一缸是胡萝卜和切成四六瓣儿的玉蔓青，叫腌整菜或者腌大菜。另一缸是切成丝儿的茄子白，叫烂腌菜。那大缸的确大，我八九岁的时候站在一旁是看不见缸底的。

院里有压水井，洗菜很方便。

母亲往大缸里码萝卜和玉蔓青，码茄子白，码一层加一层盐。然后再往大缸里注入好几桶清水，最上面放一块大青石头，用来压菜，不让它们随意上浮。腌菜用的盐是小指头大小的颗粒盐，色泽不是很洁白。

问道白云边

崔立新

的树枝，称作“云枝”；女子美丽的鬓发，称作“云鬟”；隐士或高僧的住所，称作“云房”；富于才藻的文人墨客，称作“云房”。

甚至，黄帝时的官员，干脆就以“云”来命名，称“云师”。《左传》说：“昔者黄帝氏以云纪，故为云师而云名。”《史记·五帝本纪》也说黄帝“官名皆以云命，为云师”。

云，舒卷变幻，与人的生命律动相谐；安闲飘逸，与人的通脱淡泊相似。于是，云，便成了文人的诗与梦、家园和远方。

甲骨文中，“云”字，只是勾勒了云的形状；纳西族东巴文中的“云”，就是一幅云的写实画。商王武丁时期的卜辞中，有“贞：兹云其雨”，实为求云祈雨。先秦时期的货币上，“云”字在云的基础形状上，增添了表示雨的符号，可见那时人们已将云与雨联系在了一起。

除文字外，云，还在诸多领域留下了优美的影子。新石器时代，彩陶上有云的装饰，称云纹。许多美好或高贵的事物，古以“云”来命名。一种毛色呈云纹的珍贵孤皮，称作“云狐”；一种又轻又薄的衣服，称作“云衫”；高耸入云

这样吃腌菜，按现在的食物营养学看是有危险的，专家建议咸菜尽量少吃，即使吃，最好现拌现吃，要么就腌制时间超过三十天后再吃，相对安全。但那个年代，有多少人懂这些，又有多少人能顾及那么细致。

听人们说，有的家庭主妇天生不会腌菜，想尽一切办法也不行。明明和别人做法一模一样，但人家的腌菜如琥珀如翡翠，一咬嘎巴脆，她家的腌菜很快就发臭，一盆接一盆往外倒。记忆中，母亲腌菜从来没有失败过，她是持家过日子的好手。

如今堂屋一角还摆着两只缸，只是缸小了很多，还没我的大腿高呢。

母亲有时会笑着责备几句，但是看得出来，只要我们吃得香母亲就笑得更美。母亲在腌菜的一周左右，萝卜和茄子白的味道刚刚发生一些细微变化，酸咸脆的程度正在最佳。我们很快就把那十几个茄子白把子偷吃光了，母亲每年还会腌菜，是两小缸了，一缸整菜一缸烂腌菜。母亲说她多少也要腌一人份。

如今堂屋一角还摆着两只缸，只是缸小了很多，还没我的大腿高呢。

母亲每年还会腌菜，是两小缸了，一缸整菜一缸烂腌菜。母亲说她多少也要腌一人份。

母亲在腌菜的一周左右，萝卜和茄子白把子的味道刚刚发生一些细微变化，酸咸脆的程度正在最佳。我们很快就把那十几个茄子白把子偷吃光了，母亲每年还会腌菜，是两小缸了，一缸整菜一缸烂腌菜。母亲说她多少也要腌一人份。

如今堂屋一角还摆着两只缸，只是缸小了很多，还没我的大腿高呢。

母亲每年还会腌菜，是两小缸了，一缸整菜一缸烂腌菜。母亲说她多少也要腌一人份。

如今堂屋一角还摆着两只缸，只是缸小了很多，还没我的大腿高呢。