

## 小雪·大雪

□ 蜀水巴人

冬天,总体上是冷凛的。入冬以后的诸般节气,就像凝固成的一张缺少变化的冷脸,给人一种无端的压抑感觉。唯有小雪大雪,才多多少少带来一些浪漫的气息。

《月令七十二候集解》形容小雪,“虹藏不见,天气上升地气下降。”说大雪,“大者,盛也,至此而雪盛矣。”有了这些“物候”,小雪大雪的时节,未必就一定会下雪。可是,到了小雪大雪,老天爷一旦下起雪来,则一定会较其他时候,“大者,盛矣。”有了雪的映衬,王禹偁才会在《黄冈竹楼记》中,于冬天一向单调的色彩里,捕捉到了只属于小雪大雪的声音:“冬宜密雪,有碎玉声。”翻一翻历代名士的文集诗赋,其深入人心的名篇佳句,至少有相当一部分“活在”小雪大雪之中。而“碎玉”——应该是小雪大雪灵魂般的写照。

“虹藏雪盛”的季节,一些厚重的衣物悉数登场亮相。说到衣物,这应该是从人的角度,辨识小雪大雪的另类“物候”。以前在村里的时候,看见车把式、羊倌儿穿起白茬儿羊皮袄,戴起快把整张脸盖住的狗皮帽子,就知道天气真正要冷起来了。狂风裹挟着雪片子漫天飞舞的时候,风搅雪,雪带风,碰上羊倌儿着急忙慌往回拢羊,影影绰绰一团团白雾,才会让人真正见识过小雪大雪的威严。

关于小雪大雪,大同这一带有句谚语,“小雪卧羊,大雪杀猪。”去壳儿的鸡蛋打进水里慢慢煮,叫做“卧”。小孩子闹病,妈妈会说,卧个鸡蛋养养。而卧羊,简

单干脆,宰倒趴下开吃也。宰羊杀猪——这依然是由人的角度,辨识小雪大雪的“物候”。尤其是羊,立秋以后才开始逐渐上膘。养到小雪,该支应着给人们“贴秋膘”了。于是,焖、炖、炒、烤、涮,诸般庖技一应俱全地“伺候”着羊肉、猪肉。小雪大雪的卧羊杀猪,总给人感觉是嘴馋的人类,将冬天里的两个节气,硬生生地改造成了大快朵颐的美食节。

大明少保于谦,巡抚河南山西时来过大同,留下了《云中即事》的诗篇。诗中吟道,“目击烟沙草带霜,天寒岁暮景苍茫。炉头炽炭烧黄鼠,马上弯弓射白狼。”在动物学分类中,白狼本来只是指北极狼,而蒙古狼则属于灰狼。但是,逐渐“盛矣”的小雪大雪,改变了灰狼的外貌——厚雪卷带着狼群,狼群裹缠着厚雪,在一望无际的雪原上呼啸来去,给予少保留下了边地极寒的深刻印象。大约可以这样讲,小雪大雪,使自幼生活在浙江钱塘的于谦,见识到了西北的辽阔与酷寒。

在我的老家川蜀一带,说到冬天这两个节气,也有一句谚语,“小雪大雪,烧锅不歇。”冬天昼短夜长,一日三餐之间的间隔有所缩短,灶间的火就得烧个不停,一时半会儿歇不下来。立冬之后,尤其是打小雪开始,是当地人家腌制腊肉的好时节。“冬腊风腌,蓄以御冬”,杀好的年猪,切成一条一条,腌制晾晒,而后挂在灶间,任由它在烟熏火燎中完成华丽嬗变。川蜀人家过冬,特别是乡下老人,除了腊

肉,还缺不得一样东西:汤婆子——锡、铜、瓷制成的圆而扁的物件儿,灌入开水,临睡前放进被窝暖脚。这种民间“暖水袋”,又被称作“脚婆”“汤婆”。黄庭坚用它很有心得体会,他专门写诗称赞:“千钱买脚婆,夜夜睡到明。”腊肉、汤婆子——这又是从人的角度出发,来辨识小雪大雪的“物候”。

浓烈的人间烟火气,赋予了小雪大雪有别于其自身高冷范儿的“物候”:除了前述种种,醇酒、酽茶一样列名榜上。“寒夜客来茶当酒”,算也不算?“晚来天欲雪,能饮一杯无”,这该算不算——下雪的时候,看着窗外的雪景,想起这些“物候”,恐怕你就会想起在某一个小雪大雪的时节,你正泡一壶陈皮普洱,或者温一碗姜丝花雕,在想着,白居易张耒们,究竟是如何度过那一个个小雪大雪。

《释名》里讲到雪,说它“水下遇寒气而凝,绥绥然下也。”绥绥然——给予了小雪大雪想象力无穷的动感:迟缓垂落貌为“绥绥然”也。

小雪大雪又一年——置身于这种大自然美妙的“绥绥然”之中,回望即将过去的一年,蓦然已觉变得有些斑驳而沧桑——这是小雪大雪于曼妙之余,带给我们的些微伤感。



## 冬野

□ 路来森

冬野,在北方,一派荒凉。

大片的土地,光秃着,裸露着,板结的土块,生硬地面对着苍穹,地面上,只有一些枯草,和落漏的庄稼秸秆儿。秸秆上附着的残叶,在寒风中瑟瑟地抖着。一线蛛网断残的丝线,在阳光下发着微弱的光,像寂寞的无人弹拨的琴弦。田头,有几块石头,坐上去,生硬,冰凉,入骨的寒。没有虫鸣,但生命的迹象,依然存在。

偶或,一大群麻雀骤然降落地面,在地面上寻寻觅觅。远望,似一粒粒逗点;近之,麻雀啄食处,草屑飞溅,微尘浮漾。有人走近,或者受到外部事物的惊扰,麻雀们就会哗然飞起,像一片云,逸出人的视野。一只田鼠,爬出了黑暗的洞穴,在田地上逡巡,鼻息嗅嗅,脚步飘零,小耳朵,不时竖起,豆样的小眼睛,窥视四方,做出一副随时逃跑的样子。是的,必得随时逃跑,否则,它就可能丧身于鹰爪下。

野兔,总是有的。在乡间,野兔是田地荒凉的动物标志,田地越荒凉,野兔就会越多。但在田地里,你能看到的野兔,

总是处在奔跑状态的,像一溜烟,一流灰黄色的烟……跑远了,也许就会停下来,回回头,或者,与你对视一阵。野兔,其实是很聪明的,它知道,它已脱离了危险。

野鸡,在田地里刨食,刨食那些落漏的粮食,浅土里的块根,或者泥土中冬眠的虫类。野鸡刨食的时候,会不断昂起头,四处观望,保持一种警惕状态。一旦有人走近,野鸡就会霍然飞起。野鸡飞不高,总是贴着地面,飞一阵就落下了。母野鸡,是黑褐色(或者黎灰色)的,毫无美感可言;公野鸡则不同,毛色蓝绿相间,有金属光泽,极其鲜艳,飞起来,如一片贴近地面的彩云,美丽极了,也动感极了。

这就给冬日的荒凉,平添一份色彩的生动,顿生一份蓦然的惊艳。

北方的树,大概除却松树、冬青外,很少有四季常青的,所以,冬日,北方的山,也荒凉、干枯。木叶凋零,只剩下光秃的树枝。一根根,一条条,纵横交错,或者直刺天空。纵横交错的,把时间和空间画成一个个网格;直刺天空的,使天空愈

加高远。站立山顶,举首望天:天,生硬如岩石。山上,荒草疏疏,干枯如铁丝,风过处,唰唰的响声也生硬,感觉冬寒在每一株草的草尖上肆虐,跳着僵尸的舞蹈。山石峻嶒,石凉,石硬,石生寒。石,是山之骨,枯草、秃枝的冬山上,作为骨的石,就越加瘦硬,彰显出一份荒寒之象。

不过,我更喜欢攀爬这样的山,它荒寒、疏旷、瘦枯,但登高而望,它更给人一种天高地远的辽阔感、一种心旷神怡的豁达感。

走近一条河流,水浅了,河瘦了。河岸边的柳树、杨树,俱已凋零。落叶掉尽河水中,生成一块块腐朽的斑痕。一些麦穗鱼,在斑痕的缝隙间游逸,像是水中绽放的一朵朵花儿。深水处,依然有一些水草绿着,绿的水草,是河的生机。河流拐角处,有一块荷塘,残荷满塘,暗黑的梗叶,凌乱一地,有一种枯残之美。但我们知道:否极泰来,枯极新生。

冬野荒凉,但生机隐藏于荒凉之中——冬去春来,田头的那株桃花就开了。

## 莲花山的倒影

□ 黑牙

季节正在到来,群山还未走远  
你一个人站在世界的入口处  
等待下一朵莲花从石头中长出来  
左边的村庄来自一个莲蓬  
右边的山岭来自一颗念珠  
你一退再退,退到莲花山边缘  
甘愿做一个多情的倒影

远处的海藏寺,镶嵌在黄昏深处  
心无挂碍的人,会看到  
飘浮在它上空的祥云。你常常  
抬头张望,莲花已挤满天空  
你是山的影子,是土地的守护者  
苍松之侧,你挖土、施肥、浇水  
虔诚地种下颤抖的命运



## “大同烩菜”的格局



□ 钱国宏

一盘菜让人吃出色、香、味俱佳的口感和营养的同时,还能够吃出这盘菜背后所隐寓的胸襟与格局,那么这一盘菜无疑就是一道无上的美味了。“大同烩菜”便是这样一道特殊的菜。

山西大同是一座古老的城市,这里的人们喜欢吃一种菜肴:“大同烩菜”。这道菜实际上是一种多种食材的“综合炖”,有点像东北地区的家常菜——“乱炖”,且还有一种“满汉全席”的味道。

这道菜的作法很复杂,先是把土豆、茄子、芸豆、西红柿、木耳、白菜等食材洗净、泡发;然后把土豆、茄子切块,芸豆切段,白菜、西红柿、五花肉和豆腐切片。热锅中倒入食油,加热之后,放入葱、姜、蒜、花椒等调料,煸炒出香味,再放入切好的各种食材。翻炒之后,放入少许盐、酱油等调料,添入生水,水要没过菜。接下来,就把一锅菜交给灶火去炖了。

大同烩菜的食材品种可多可少,可荤可素,可红可绿,可大可小,完全依据食客个人的口味喜好而确定。所谓青菜可烩,荤菜亦可烩,鸡鱼鹅鸭亦无不可烩也。大同人称之为“水陆杂陈,春秋相聚,东西融合,大小齐汇!”烩菜,就是讲究这样的一个“杂”,只有杂,才能聚合多种食材的味道和营养于一起,从而烩出菜的独特的组合味道。这种组合味道,无法用文字来形容,却是征服了各类食客人群的味蕾,因为它满足了各类食客人群对味道的多层次需求。尤其是在严寒的冬季,守着一锅热气腾腾,香气缕缕的烩菜,不消说吃,单单一个“守锅候食”,那感觉、那氛围就足以让五脏六腑暖如三春了。

大同地处晋冀蒙三省区交界处,曾是北魏首都,辽、金陪都,中国九大古都之一。悠久的文化浸染之下,使这里的人们对饮食有了一种“博采众家之长,凝成一城风格”的胸襟和视野。而大同烩菜,则是大同人这种胸襟和视野的最好体现。我去过大同多次,每次去,必吃大同烩菜,从舌尖上寻找和体味这座城市的前世今生和繁盛的因由。每次吃烩菜,感觉烩菜的“内容”似乎都有所不同,食材都有所变化,而且不同饭店做出的烩菜味道也绝不雷同!询问当地文联的同志,答曰:大同烩菜,真正体现了大同这座城市对生活的理解——“和而不同,美美与共”!确实,我吃过一锅大同烩菜,除了常见的一些食材外,还增加银耳、酥肉丸子、海带丝、木耳丝、菜花、香菇、鸡块和甲鱼等,一锅食材居然达到了18种之多。如此“群英荟萃”,还愁烩不出一锅让人魂不守舍的佳肴?!

我曾很小儿科地问大同朋友:难道“大同烩菜”不该“同城同味”吗?朋友答曰:烩菜本身就应突出一个“烩”字,是多种味道的集聚,且是多种味道精华的集合。如果永远是一种味道出现,那么“烩菜”也就不能称之为“烩”了,也就失去它的生命力了。烩菜,不能仅仅看作是一道菜肴,它必须有它遵守的“道儿”!一锅烩菜,恰如一篇散文:形散而神不散。

想想,真是一语中的,醍醐灌顶!