



落雪的日子

□管淑平

雪,是在夜里悄无声息地地下起来的。

我早上起来的时候,看到窗户外面已经是一片白色,整个大地仿佛都浸润在牛乳之中。

雪花还在飞舞着,纷纷扬扬、无拘无束,以一种席卷而来的气势,覆盖着屋顶、树枝、小路、田野、山坡。

突如其来的降温,让我感到有几分不适应,尽管,天气预报已经做了降温防寒的通知。

风起了,雪下了,残枝败叶在寒风之中拥入大地的怀抱。那树木从先前满眼的苍翠葱绿到一地枯黄和萧条,而我们的生活却从一种洋溢着热闹的喧闹声到如今久违了的安静。

一切,在冬天开始蜕变,在雪花中悄悄地蜕变。

不过,下雪并没有什么不好。身体的忙碌和思绪的凌乱,需要修整的时间,而下雪的日子就是最好的选择。

在漫天飞雪之中,最惬意的当属邀约三两友人围坐火炉前,再添三杯两盏新醅小酒。那样的场景,仅仅是想象就已是诗意无穷,诗意中又给人无限的遐想。

然而,我既没有邀上朋友,也没有温酒御冬寒。我常常在下雪天里,独自翻

书、思考,让自己的思绪、心境跟随着雪花慢慢地安静,慢慢地沉淀。

我总觉得雪花,是带着某种约定或者使命而来的。从冬天刚刚开始,心里就期待着一场的降临和洗礼。没有雪花的冬天,也就缺少了韵味,便不是真正的冬天了,只能叫做徒有其名。

有了雪花,冬天才名副其实。正如春天需要雨露、夏天需要清风、秋天需要丰收的忙碌与喜悦,而冬天里只需要等待和接受着一场雪花的洗濯。有了雪花,搁置在阁楼上的火炉才有了新的活力;有了雪花,厚厚的棉袄、长长的围巾、柔软的手套才更有意义;有了雪花,烤炉旁的地瓜才更具魅力。

喜欢雪花,才是对冬天最真挚的喜欢。在漫长的夜晚,北风呼啸而过,门窗也瑟瑟发抖。然而,我却可以在屋子里就着暖气睡上一个个懒懒的觉。在明媚的白昼,大雪满天飞舞,我却可以在窗前一览青竹变琼枝的美妙景象。想到冬天里的诸多美好,我们还有什么忧愁可言呢?

对雪花的那份欣喜,从遇见即注定,那种直达心底的清涼,妙不可言。

冬天里的芥菜

□黄淑芬

我一直固执地认为,大白菜才是冬天里菜类的主角,其他诸如芥菜、菠菜、包生菜、茼蒿之类的纯粹就是配角。也难怪,村里家家户户收完稻谷之后,就忙着在菜园里撒下了大白菜的种籽,可见白菜在冬天里占据着多么重要的位置。但是后来,一场小雪的降临,才改变了我的看法。

那天早晨,打开家门的瞬间,我看到门口菜园中的芥菜在白雪中兀然挺立,精神十足,虽然被白雪压住,但皱纹似的菜叶反而青翠欲滴。旁边还没来得急收回家的大白菜,在雪中卷缩着枯黄的叶子,颜色暗淡;好似在外流浪的人长途跋涉而来,逢头垢面,又脏又乱,毫无清丽之色。看着雪中的芥菜,我的固执一下就被打破。

记忆中,与芥菜有关的美味,莫过于“芥菜炖豆腐”,那是母亲在冬天里最常做的菜。傍晚放学回家,帮母亲烧灶火,母亲先是把豆腐切成小的一块块,放进锅里大火煮开。然后,放芥菜与豆腐一起慢炖。站在灶台边,看着若有若无的氤氲白气从锅中飘出,雪白的豆腐衬托着青翠欲滴的芥菜,翠白相间,犹如冬季里的一抹春色漫过心田,让人绿意满怀;准备起锅时,撒入些切成段的辣椒、香菜,一碗芥菜炖豆腐端上桌,白的豆腐,青的芥菜,还有那红色耀眼的辣椒点缀其中,让这碗再普通不过的家常菜顿时活色生香。

芥菜也最获得酒醉佬们的青睐,头天晚上喝醉酒后,第二日,酒还未解,起不了床。于是,吩咐家人去园中摘下几

张芥菜,然后用芥菜来熬煮稀饭,一碗无油盐的芥菜喝下肚后,酒醒了。

而腌芥菜那才是冬月间的重头戏。小雪时节,农妇们便纷纷动手开始做腌菜了。母亲从菜园挑回几担芥菜,择去枯黄的老叶,用清水冲洗干净。在屋檐下或者门口两树间,扯一长绳把芥菜挂在上面,让它们在冬阳和风中晾干。那段时间,村头村尾,家家户户门前都挂着成串的芥菜,场面壮观。放学回家的我们,总是喜欢在成串的芥菜下嬉笑打闹。

尽管冬阳不像夏天的太阳那么泼辣了,但三四天后,芥菜还是彻底被晒蔫,丰满的身材变瘦了。这时,母亲开始腌菜,先用盐搓芥菜,搓完后,把它们码进专门腌菜的水缸里,一层菜一把盐,这菜和盐的比例母亲总是掌握得恰到好处。码完后盖上一层薄膜,母亲搬来一块青石压在缸子上,这缸子里压进的可都是过日子的智慧,时间也在这满缸子的芥菜中缓缓地进入新的一年。

菜少的日子,揭开缸子,挑出一两棵腌芥菜洗净,切碎,炒干水后用老蒜叶和辣椒干爆炒,上桌的这碟菜,一定是最开胃的。母亲有时会熬一锅白米粥,然后再炒一碟腌芥菜,这再平常不过的小菜和白米粥一起,也能让人吃得额头冒汗。

日子就在这一年年年的风吹雨打中,被这冬天里的芥菜和亲情所牵引,继续着我们每天有滋有味的生活。

最是白菜暖冬

□杨丽丽

小雪以后,气温骤降。正是大白菜上市的时节,一颗颗大白菜,叶绿如翡翠,茎白如凝脂,脆脆生生瓷瓷实实的看上去就让人心生欢喜。

在北方老家,白菜是冬日里一种随处可见的蔬菜。他们生命力极其顽强,他们随遇而安,不挑剔生长环境,田间地头、房前屋后、沟底坡沿,只要你想种的地方,他就能生存。在母亲眼里白菜是农家人的看家菜,母亲每年都会种上一些白菜,心里才能踏实放心。立秋过后,平整一下土地,撒下几粒种子,只一场淅淅沥沥的小雨过后,那些白菜就露出了小脑袋。他们像月子里的孩子,吸足了水肥,一天一天在季节的深处生长着,直到霜降过后,他们就长成了一个饱满,瓷实的小伙子。俗话说白菜不如白菜,在庄稼

人眼里白菜是最实惠最叫人安心的过冬菜,白菜的朴实、寻常最能演绎人间的烟火味。入冬以后,其他鲜菜都娇贵起来,有的躲进了大棚,有的躲进了温室,他们的价格也随着天气越来越冷而水涨船高。唯有白菜依然平易近人,他们不惧风雪,傲然挺立在原野上,“不见菜心死,翻教菜心甜。”经霜后的白菜,如一位在尘世里历练过的智者,霜雪洗去了白菜最初的稚气与浮躁,他们如参禅顿悟一般,让自己本心里多了淡然,多了与压力抗争的勇气。

在庄稼人眼里入冬的标志,不是走过了立冬的节气,也不是下雪了上冻了,而是自己家的大白菜储没储藏完,只有屯了白菜的冬天才算圆满。走进冬日北方的原野,你会看到男女老少齐忙活的场景,肩

扛车拉,他们把地里的白菜一颗颗运进院子里,那才是真正进入冬天的开始。如果在冬日里你走进庄稼人的院子里,那一排排的白菜会让你大吃一惊:“怎么存了这么多白菜啊?”庄稼人总会憨厚一笑:“多存点,好过冬啊。”

多存点,好过冬。多么朴实的一句话啊,在冬天吃菜难的日子里谁会和白菜过不去呢。冬储白菜是庄稼人一成不变的传承,年年岁岁,不管日子好坏,多储点白菜过冬准是没错的。大雪封门的日子谁还去赶集呢,可是窖里的白菜却让庄稼人有了底气。入冬前储存白菜的热闹依然历历在目,那种为了过冬而精心准备的储藏计划让日子多了激情,多了快乐。

寒冷的冬日里,庄稼人的餐桌

上少不了一盘白菜的点缀。白菜质嫩、味鲜、爽口,烹、煮、炒、拌、做饺子馅,不管哪种形式的制作,白菜的朴实味道依然熨帖人心。“白菜青盐糙米饭,瓦壶天水菊花茶。”看似粗糙的生活,实则淡雅至极,过日子就是开水煮白菜,看似淡而无味,实则滋味都在心中,白菜最不挑“搭档”,你若心存诗和远方,同样能把白菜烹调出各种味道。

母亲常说:“鱼生火肉生痰,萝卜白菜保平安,大鱼大肉不能常吃,但是白菜炖豆腐可是好菜,一天一顿都不腻。”在庄稼人的心里,白菜炖豆腐比得过山珍海味,尤其是自家种的大白菜,加上纯白的豆腐,在冒着热气的地锅上咕嘟咕嘟炖上半天,那袅袅香气就温暖了每个人的肠胃,吃一口,那滋味清甜而美好。

