

散文

书房与精灵

□杨 晶

一个作家说过：“书房是文人的精神栖息地。”是啊，书房是文人日夜盘踞的地方，它既可与世隔绝，也能与宇宙相通。文人可以在这里舔舐伤口，也可以为生命注入新的活力，待重新休整之后便继续投入战斗。书房还是文人的自我表白：境界、格局、积累、追求……在这里可以清晰地得到答案。

《心中的书房》，既是一篇文章的名字，也是这本书的名字。收在这本书里的作品，除个别是多年前写的外，大多是近些年陆陆续续写的。之所以现在收集成书，很大程度上是为了防止丢失。平时由于对电脑运用的不熟悉，文章写成后，有的存到了这里，有的又放在了那里，以至于需要用的时候，总是满世界寻找。而这一愿望，数年前就有之。之所以等到今天，是为了搭乘印制长篇小说《谷镇的月婆婆》这班车。利用这个契机，既可以节约时间，也能提高效率。

书里的品种十几样之多，有小说、散文、诗歌、歌曲、相声、书法、访谈、演讲稿，有疫情期间的笔记，还有最近召开的长篇小说《拿钱说事》分享会的内容。同时借此机会，也把自己从事文学活动的一些主要事件梳理了一下，收集在里面。

从另一个角度来划分的话，就是书里收集了历时三年的疫情生活中，我所写下的那些不同体裁的作品：小说、诗歌、歌词以及六七万字的《抗疫笔记》。我曾想给这本书起的另一个名字是《庚子年的迎春花》。这是因为，一是有关疫情的作品在书里占了不小的比重；二是对于我们人类来讲，疫情毕竟是个重大事件，不但令我们刻骨铭心，而且从某种程度上改变了我们的认知和生活。我设想，若干年后当人们打开这本书时，他们很可能更关注的是这些有关疫情的文字，故而被我看重。

所以，这本书也可以说是个大杂烩吧。这令我想到小时候生活困难时期，家里的食物告罄时，我的老祖母把屋里犄角旮旯所能找到的残存食物，如各种蔬菜、野菜、麸糠等罗掘俱穷之后，都拌拌放进锅里，来个一锅煮，用来填喂我们那永远也吃不饱的肚子。这里面的《之家二日》，是当年我在杭州“中国作协创作之家”参观学习时的日记。本来打算把经历的十天日记都整理出来，叫《之家十日》，后来因为一些别的原因中断了写作。虽然只有两天的记录，但也是我的一个难得而重要的生活阅历，故也收集在里面。还有在新西兰生活的数月里写的一些文字，虽有点支离破碎，但也不愿割舍，收进书里，心方安宁。把书名定为《心中的书房》，也是考虑良久。既然是书房，那么什么样的书不能存放在里面呢？而且，这个书房我建得多么好啊！宽敞，宁静，有一排排的书架，有喜欢的字画，有激发灵感的音乐，连里面的色彩和光线，也是最适宜写作的。远处，有隐隐的青山、清澈的河流，还有缠绕的青藤和茂盛的芳草……那里的一切，都存于我的心中。

叩开冬天的门扉

□郝 军

一场朔风，叩开了冬日的门扉；一地霜降，涤尽了天地间的尘埃。在心绪还没有完全调理好的时候，冬天的小雪节气就飘然而至了。

天寒地冻，冷风飕飕，冰天雪地，寒风刺骨，这是冬天应有的征候。不管你是拒绝还是欢迎，它都会随着季节的脚步款款而来。它没有春天的温暖和萌动，也没有夏天的热烈、激情与奔放，更没有秋天的丰收、喜悦和满足，它只会把土地交给冰雪，把忙碌交给北风，留下了大自然原有的本色。

日月如梭，斗转星移。每天走在上下班的路上，自觉不自觉都会将一年四季的冷暖变化尽收眼底。特别对路边的树木，更是了然于胸。槐树俨然像一位历经沧桑的哲学家，以沉着、镇定、泰然处之的神态，用冷静、睿智、深邃的眼光看历史的变迁，观岁月的轮回。白杨如一位年轻帅气的小伙子，把自己的满腔热忱悄悄埋在心底，在冬日里少言寡语，待春暖花开时，向春天倾吐相思，释放热情。松树在这时候依然苍翠，少了几分矫情，多了几分成熟；少了几分冲动，多了几分沉静。

在冬天，你可写诗，也可煮酒；你可熬粥，也可泡茶；你可冬泳，也可踏雪。虽然冬天是寒冷的，但人们对它的那分情意、那分眷恋，却永远都是热的。

我不会忘记童年时曾用脚丫鞠出酷似拖拉机轧过的雪痕，不会忘记照相机里的微笑，不会忘记巡猎野鸡、野兔的快乐时光。我喜欢冬天的静雅，喜欢白雪皑皑的世界，喜欢大自然的花草树木，喜欢严冬广袤的原

酸菜饺子

□陈艳利

初冬时节，大白菜一个个鼓鼓囊囊的，如一个个倒置的木桶，饱满结实，曾经一个个碧绿张扬的叶子，如今都服服帖帖地包裹着洁白的菜心，这是大地给予冬的馈赠。

一颗白菜几公斤重，叶子紧致地裹成鼓鼓的球形，切开后，雪白水嫩，观之可爱，留出一部分过冬吃，剩余的都会做成酸白菜。

将白菜洗净控水，放入沸水里翻滚一下，用笊篱快速捞出，倒入桶里。然后将准备好的雪里蕻也焯一下水倒进去，用洗净的大石头压好，静待时机，这一桶酸白菜就算做好了。

过年节，大鱼大肉吃腻歪了胃，打开酸菜桶盖，一股酸味扑鼻而来。欣喜之余，做了几次酸菜面，晶莹剔透的酸菜，配上绿油油的蒜苗、菠菜、茺荑，滴上几滴辣椒油，酸辣可口，绵软细滑，吃一碗额头冒汗，通心达肺的舒畅惬意，感觉爽口至极。

酸菜面之后就想尝试做酸菜饺子，可是酸菜切碎拌馅，汤汤水水的不好包，如果提前把酸菜捏汁，也就失去了酸沁心肺的味道。于是想起前几年做饺子时炸粉条的吸水黏连的妙用。取出一小把粉条温油轻炸，粉条变白后迅速捞出，趁热揉碎。切碎的酸白菜放入热油炒熟，然后加入肉馅、碎粉条、食盐、胡椒、蚝油、鸡精等，添一些花生碎，撒上一把虾皮，香菜提鲜，麻油入味，待搅拌均匀静置一会儿，酸菜饺子的馅料就此完成。

温水和面，擀皮，柔糯甜软的面香裹起新鲜诱人的馅料，一捏一合中，把生活里点点滴滴的欢欣和希望慢慢整合在了一起，感觉到生活中弥漫着无处不在的喜悦。

待至热水沸腾，饺子下锅，数次推搅加水，饺子如一塘灵动的小鱼顺锅沿游走。须臾之后，热腾腾的饺子出锅，咬一口，酸爽的香味绕上舌尖，直入肺腑，连绵不断，冲击着你的味蕾。所有的美味都暖暖地填满了肠胃，消遣到全身的每一个细胞，说不出的舒坦自然。

生活，不止是一碗酸爽的饺子。酸也罢，苦也罢，若是手里抱定的就是几颗普普通通的“白菜”，几味寻常的“素淡食材”，何不开开心心地来个变数？加入用心配制的“馅料”，让索然无味的生活变得有滋有味。

本版来稿请发至邮箱：
jzwbxq@163.com