

小寒

逸趣盎然说小寒

刘昌宇

伴随着新年悠扬的钟声，小寒翩然而至。它的到来，意味着朔风劲吹的冬天，从此将进入最为寒冷的时段，在我国北方，甚至有“小寒胜大寒”之说，小寒之冷，由此可见一斑。

小寒尽管冷至彻骨，但千百年来，人们依然对它念兹在兹。许多文人墨客纷纷提笔挥毫，把冰清玉洁的小寒，写进了一首首隽永的古诗词里。“小寒连大吕，欢鹊垒新巢。拾食寻河曲，衔紫绕树梢。霜鹰近北首，雉雉隐聚茅。莫怪严凝切，春冬正月交。”唐朝诗人元稹通过对大雁纷纷由南方返回北方，喜鹊开始在树上筑巢，形象地反映出小寒时节的生动景象，表达着“冬天来了，春天还会远吗？”的美好寄寓。在众多写小寒的诗词中，最富温暖情怀的，当属宋朝诗人陈与义的《寒园醉中前后五绝句》，他在诗中深情地写道：“东风吹雨小寒生，杨柳飞花乱晚晴。客子从今无可恨，寒家园里有莺声。”把小寒时节游子归家时的喜悦之情，淋漓尽致地表达了出来。而颇显豁达情怀的，则是宋朝诗人范成大的《窗前木芙蓉》。“辛苦孤花破小寒，花心应似客心酸。更凭青女留连得，未作愁红怨绿看。”诗人以小寒中盛开的木芙蓉自比，告诫人们越是在苦寒艰难之境，越是要保持从容不迫的气度，秉持这样的人生态度，方能在各种困难面前，昂然前行、坚强挺立。

作为寒冬腊月里的节日，小寒这天自然少不了美食的陪伴。千百年来，许多沿袭已久的美食文化，就为这一节日增色不少。小寒时节，正处冬季的“二九、三九”时期，人体需要食用温热的食物，以抵御冬天的严寒。民谚中的“三九补一冬，来年无病痛”，说的就是这个道理。为此，在我国的许多地方，小寒这天，都有喝腊八粥和吃羊肉的习俗。一碗喷香扑鼻的腊八粥，一桌温润舒爽的羊肉宴，驱走了寒冷，抚慰了肠胃，暖透的却是人们的心扉。

“小寒大寒，准备过年。”随着小寒的到来，年味将愈来愈浓。这份人间温情，定会让这个寻常的节日，在数九寒天的日子里，在期待家人、亲友团聚的谈笑中，变得分外温暖。



冬日的滋味

邹凤岭

“天寒色青苍，北风叫枯桑。”强劲的风，吹来寒冷的冬。晨霜沾在枯草与落叶上，晶莹剔透，折射出冬阳耀眼的光芒。

冬日里，大地苍白、寒冷。冬天的情趣，总会与冬阳、冰雪相伴。在这个季节里，万物归于安静，等待季节变换，孕育生命的新起点，向着下一个年轮进发。

冬日的滋味，是从暖阳开始的。冬极之至，阳得始生。冬日里，太阳升起，阳光照在大地上，消融了晨霜，驱散了寒冷。赶着冬阳晒太阳，静坐在阳台，迎着软软的冬阳，打开发黄的书页，李白的冬诗展现在眼前：“冻笔新诗懒写，寒炉美酒时温。醉看墨花白，恍疑雪满前村。”萧瑟的冬，却见诗人墨花炉火酒醉。风打窗棂，挡不住暖阳。记忆里，老屋泥墙的木门，一条被磨成月牙形的门楣，照进冬日的晨曦。走出老屋子，阳光洒满了竹园，竹叶依然茂盛，青翠欲滴。屋檐下挂着金色的玉米，还有母亲的瓦罐里冬藏的谷子，每一粒都是春光夏风秋露的结晶。

冬阳放射出缕缕光芒，弥漫于湛蓝的苍穹，覆盖了古老的村庄。母鸡下了蛋，拍打着翅膀，“咯咯蛋”叫声不停；鸭子摇摆着脚步，下到了破冰的河水里。

小河岸边的树，没有了叶绿，却有硬枝屹立的傲骨。冬日里，万物生灵呈现出它最惬意的一面。此时的我，翻着书页，手握冻笔，时常不专心。眼睛或眯或睁，思绪乡愁万千，尽情地享受暖阳时光。

冬日的滋味，有冬阳，更有人与自然的和谐。水乡的湿地，是鸟的天堂。屋前那棵香樟树，墨绿的树冠，成了鸟的盛宴。冬阳下，鸟儿聚会，落满一树，“叽叽喳喳”嬉戏着。听鸟声碎语，相伴日起与日落。大纵湖的水面，数不清的候鸟迁徙越冬，成群结队的鸟儿自由地飞翔。碧水映白云，鹤鸟引颈在蓝天。芳草萋萋的滩涂，净土茫茫的绿洲，如是人间的仙境。

冬日的滋味，静中有动，天人合一。冬日的雪，静中的花。下雪了，没有风，悄然无声，满树银花，悄然开放。大地银装素裹，璀璨耀眼。静中的雪，润物细无声。我独自在雪地里，静静地，在一片雪花的旖旎中放飞灵魂，体味静默人生里的又一种境界。在那远方，还有动中的人，向往静中的雪。那一年我去泰国出席国际学术交流会议间，定居曼谷的堂兄对我说：“待到冬季来临，一定回老家去看雪。”这一年冬

天，下雪了，迎来堂兄一家人回乡，他们站在雪地里看雪，那满足的神情难以言表。

小聚在冬日，独处别样情。冬日里，邀一帮老友，围炉一壶茶。或独居，感慨冬天的意境，总会让人淡化冬日的寒彻。“楮袖无烟雪夜长，地炉煨酒暖如汤。莫嗔老妇无盘钉，笑指灰中芋栗香。”宋代诗人范成大，炉火煨芋，写出了冬天田园生活的和暖与温馨。

记起父亲的冬日，领悟生活的艰辛。农闲的冬日，父亲将那开春要用的农具一件件整修好。自己制造出简易摇绳车，冬阳下，割出拉车、犁地、挑担都必不可少的草绳。父亲说他爱听那摇绳车转动发出的“吱吱”声，劳作早已成了他一生的需要。多少次，我见软软的夕阳照在屋前院子里，父亲摇动着制绳车，一步一步地向后退，他的身影与手中的绳捻一同被拉得老长老长。

岁月如梭，又一个季节轮回。在这寒冬里，我便想起冬天特有的情愫。斜阳下，我仿佛又看到了父亲那沉稳而又富有节奏感的摇绳姿态和清瘦、矍铄的身影。融进冬天，细品滋味，倍加珍惜时光，积蓄能量，去迎接梅雪争艳，报得春归。



宝塔倒影

王监书摄

优雅而至的春意

邹德萍

无论隆冬多么寒冷，都挡不住春天匆匆的脚步。腊月的清晨，褪去薄雾后暖暖的阳光，透过窗户玻璃散落在桌上。一扇窗，便可以把寒雪与北风遮挡在窗外，温暖的阳光下，自有好心情泡茶、读书、听曲、刷屏，也可有感而发，即性写上一段满纸温馨的文字，彼此温暖。

到了腊月年味浓，到处弥漫着浓烈的年的气息，路过蒸馒头的门点，刚好“现壮”，叠加不少于十屉子的蒸笼，“赶壮”的人们一脸喜悦地忙碌着，热气氤氲着，满屋而香馅香夹着甜丝丝的味儿，馒头平时常吃，但只有腊月里蒸的才有过年的味道。

如果细心，路过居民小区，举目都可见到人们晾晒咸鱼、腊肉、香肠、封鸡、猪头、肥鹅、羊腿等，为过节准备的各种“时令物品”，无一不是展现其主人对年的用心与小日子的殷实，还有对未来的美好期待。与过去少吃少穿的年代相比，有人发出感叹，如今日子像天天过年。可是进入腊月，人们还是会精心谋划备年货，细心购物追时尚，追求更美好的生活，为一年一度的迎春路上浓浓的传统味儿。

腊月还有一些风景，已经映满眼帘。前段时间被强寒流冻蔫了的香樟树叶又舒展开了，这个季节里，冬天的那份厚重还在，但早已被浓浓的年味所覆盖，进进出出的人们，大包小袋拎着各种年货，隔壁窗户玻璃上新贴的窗花，行道树上刚悬挂的大红灯笼，路边商店超市门口的喜庆招贴，显著增多的中国红，春的气息扑面而来。这些都在向过往的路人昭示：冬日即将远去，新春马上到来。

还有一种笑容，自成一种风景，那便是迎新接福的喜悦。由于北京冬奥，让人们多了份美好的期待。忙年中的休闲，在休闲中过年，时光滑过你我指缝，他们的笑容便是春天到来的春讯。瑞雪让我们实实在在感受到了冬天，季节将自己的生命珍藏在纷飞的雪花中，然后伴随着雪的融化渗进脚下的土地里，蓄势待发，等待立春，屏息静听，你就能听见，在大地深处涌动的春潮。款款春意，正优雅而至。

钟情老日历

夏天

每到年终岁尾，我都会买一本老式日历，厚厚的一大本。

越来越觉得时光更迭太快了，仿佛一瞬间，这一年又过去了。我一直不愿意买台历，一个月甚至两个月都在一张纸上，薄薄的几页，一眼就望见了年底，仿佛时光都变“瘦”了。

还是日历本好，往书桌上放，那么厚的一叠，一天撕掉一张，放慢脚步，来年的日子慢慢过。虽然时间不会因此增加一分一秒，可是心里不慌啊。有那么多天在等我遇见，等我一起幸福，一起快乐，一起承担；而今天的这一页，撕掉就没有了，我会加倍珍惜当下。

买老式日历其实还和奶奶有关。小时候家里到了年尾，奶奶都要买一本日历牌挂在屋里最亮堂的地方。日历的封面永远是火红色，预示着新的一年红红火火，星期六是我最喜欢的绿色，星期天是喜庆的红

色。那时候还没有双休日，一看到绿色的星期六，心里就很是雀跃。每天早晨，奶奶用粗糙的大手，撕下一张，然后摩挲着新一天的页面，奶奶是想让这一天平整顺滑。这不经意的一个小动作，打湿了我的心，到如今依然印象深刻。

撕掉的日子，有风雨，有霜雪，有欢乐，有忧伤，虽然是清贫的日子，但是因为有家人的陪伴，并不觉得日子艰难。奶奶不识字，却会在每一个重要的日子上做上记号，比如家人的生日，亲人故去的日子，叔叔、伯伯、姑姑等亲戚来家里看她的日子……日历上虽然没有一个字，却画满了圈勾和图画。也有的年里，奶奶不撕日历，而是用一根橡皮筋，一张张地别过去，年底依然是厚厚的一叠，不同的是这一叠已不同于年初，经过一年的日照与黄昏，烟火的熏染，分明蓄满了情感的记忆。

而我更愿意撕掉它，眼看着日历变得越来越薄，心里越发珍惜时间。

后来，日子变得越来越好了，和那些老物件一样，老式日历也逐渐退出我们的视野。如今，大家都用起了台历、挂历，甚至电子日历。网络时代的到来，几乎所有的电子产品都可以显示时间，日历在生活中变得越来越无足轻重。

过去的旧时光，在清晨轻轻撕去日历的那一刻，仿佛能听到岁月在流逝。一张张被丢弃在时间荒野里的日历，镌刻着我们的回忆，也雕刻着心灵和容颜。无论时光如何催白了青丝，把唤不回的过去留在昨天，我这个恋旧的人，依然固执地保持着在新年换新日历本的习惯。

喜欢那厚厚的老日历，享受那厚厚摞起来的情感，也愿在以后的日历上写满幸福的故事。

腊月咸香

章铜胜

我相信一年中的十二个月，每个月都有着它独特的气质和味道。我认为，属于腊月的味道是从蒸汽中弥漫开来的那股咸香，它撩拨着你的味蕾，打开你关于腊月的记忆，浓郁而又醉人。

腊月的咸香不是突然而至的，它发轫于秋，从母亲的大腌菜缸和小腌菜罐开始。深秋时节是芥菜、青菜等叶菜最肥美，萝卜最甜脆的时候，将这些菜收回来，洗净，晾去水汽，就可以腌制了。一层菜一层盐码放好，压紧实，封缸的时候加一块洗净的大青石板或是几块大鹅卵石压着，就不用管它了。腌菜也有讲究，菜压得不实，腌出的菜不脆而且易烂，盐放少了，菜就酸了。

菜腌不多久就转味了，炒出来，比新鲜的蔬菜多了一点咸香的滋味。汪曾祺在《故乡的食物》里说：“腌了四五天的新腌菜

好吃，不咸，细、嫩、脆、甜，难以比拟。”他说的是用青菜腌的咸菜。我的家乡也会用青菜腌咸菜，每家都要腌上一大缸，可以吃到第二年的春夏时节。而萝卜，则一定要腌制长一点的时间，到萝卜变成金黄色了，才算入了味，吃起来才咸香脆爽可口。

腊月咸香的高潮是在冬至进九以后，天越来越冷了，随着新年的临近，忙了一年的乡村闲了下来，乡村的年味也渐渐浓了起来。人们开始腌制腊货，鸡鸭鱼肉，总会多多少少的腌一些，既待客，也要犒劳自己。普通暴腌的鸡鸭鱼肉不能冠之以腊，只有进入数九寒冬的天气，经过腌渍、晾晒的鸡鸭鱼肉，在腊尾春头拿出来吃，在年的氛围中，才有腊味那种特有的、浓郁的咸香之味。

腊月咸香，晾晒着的是农家的丰足。刚腌好的腊鱼腊肉，要拿出来晾晒，这样才易于保存，也更见风味。雪后天晴，屋檐之下挂着一串串的腊鱼腊肉，这样的晾晒仿佛也是一种展示，你一眼就能看出谁家的日子宽裕。丰年的乡村充满了自信，“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。”这些鸡豚里一定是腊味的，乡亲们留客款待向来不吝嗇。

乡村腊月的咸香是从厨房里漫溢出来的。放在饭锅里蒸着的腊鱼腊肉，那股浓郁的咸香锅盖是盖不住的，咸香会随着蒸汽的弥漫飘散开来。炒腊肉的咸香醉人，整块腊肉蒸过后，再切成薄片，放点辣椒、青蒜，要多蒜白少蒜叶，炒出来，正如画家黄永玉说的：“腊肉薄得像片片明瓦，金黄脆嫩，厚薄得宜，跟油绿绿的蒜苗拌在一起卷进嘴里，稍加嚼动，简直是一嘴的融洽。”在腊月的咸香里，年就近了。

