■百姓记事

# 腊月喜鹊叫喳喳

□ 李天荣

走进腊月的门槛，迎亲的唢呐声吹走了隆冬的寒意，送亲的爆竹照亮了腊月山村的黎明。张家的儿子、李家的小哥娶媳妇了！王家、赵家的姑娘出嫁啦！还有村前、村中、村后的五秃、四海、三哈买小车了……村里的喜事一桩接一桩。二嫂说喜糖吃不赢，一袋一袋的，大个大个的，甜得惹人；二哥说喜烟抽不完，一根接一根，“大中华”“红双喜”，全部是上档次的。

山村树木多，房前屋后一片片高大挺拔，一排排葱葱茏茏。喜鹊就踩着腊月的节奏在房前屋后的树上叫个不停，鸟通人性，它是在给小村报喜呢。去年张家父亲还在为儿子的亲事着急，一个劲地催促儿子“快找”，对儿子说“人家早抱孙子了呢，你还在‘玩’，哎——”儿子说：“我这不是在忙公司里的事吗？不用那么操心。”喜事说来就来，去年还没有“眉目”的张家儿子，说结婚就结婚了！办喜事那天，全村男女老少来帮忙，男的搬家具、摆桌椅、贴婚联；女的挂彩旗、剪窗花。大嫂说：“我剪个‘喜鹊闹春’。”二嫂说：“我剪个‘双喜临门’。”三弟媳说：“我剪个‘早生贵子’。”四弟媳说：“我剪个‘四季乾坤’。”大嫂说：“我剪个‘芝麻开花节节高’。”二嫂说：“我剪的‘幸福生活万年长’。”说着说着，一幅幅大红婚联贴在门框上，一张张喜气洋洋的大红窗花粘在大大的窗户上……

过了两天李家小哥的喜事办得一样红红火火、热热闹闹。

然后是王家出嫁的姑娘回门来了，新姑爷开着红色的小车进村了，车门两边的大红“囍”字，分外耀眼，响亮的喇叭声“嘀嘀嘀”地响着。“嗵嗵”的爆竹烟花声，引来了迎接新姑爷的男女老少。一个个扯着新姑爷不让走，要先过完“金门”“银门”再进屋。过“金门”“银门”是要给“红包”的，只见新姑爷掏出一摞“红包”给回门的姑娘，让她一一发给前来迎接的娘家人……

新姑爷和姑娘回门的程序还没有搞完，前天娶亲的李家小伙和新媳妇也从娘家回门回来了。人们把新姑爷刚送进门，大家又涌向李家这边。人们早在广场正中央搭好了“金桥、银桥”。这回不同刚才盘新姑爷了，这回是盘“新媳妇”。只见大嫂和二嫂把两个早已准备好的大布“娃娃”往新媳妇怀里塞，可新媳妇怎么也不抱，嘻嘻哈哈、拉拉扯扯中，新媳妇终于抱上了“娃娃”。一帮年轻的妇女让新郎拉着手抱“娃娃”的新媳妇过“金桥、银桥”，一边过一边说着四言八句“过金桥过银桥，伢的(大)妈莫摔倒，过了金桥生两个，过了银桥生一窝……”

“哈哈哈……”“嘻嘻嘻……”整个小村沸腾了，连那些刚才还在树枝上看热闹的喜鹊也飞到人们身旁，叽叽喳喳地叫过不停……

■神州处处

# 邻省的小村庄

□ 舒灵

住在一个省的边上，会有一个别处没有的好处，那就是很容易地就能看看邻省人家的生活。

三九严寒里的一个周末，天气晴好，太阳暖暖的光线似暖暖的小手，招呼着人们走出封闭的屋子，到外面的天地里走走，于是就这样驱车出了城，一不留神就出了省。之所以说是一不留神，那实在是两省间的界限太不明显了。安徽的西北河南的东南，同处在一块肥沃的黄淮海大平原上，一个一个村子都是在树木的掩映下、麦田的环抱中。

唯一把两省真正分开的是脚下的水泥路。相望的两村，谁都只把水泥路铺到自己的村头，再不肯往前多伸展一步，于是我们看到两个村庄间相连的仍然是一条泥土路。这边的老乡指点给我们说，那边就是河南省了，神情很平淡。看着时间尚早，于是就下了水泥路沿着泥土路驶向了“那边”。两个村子相距不远，泥土路也就四五百米的样子。

没人问我们从哪儿来，要到哪儿去。闲坐的老人，玩耍的孩子，跟我们来时村里看到的没什么两样，猫儿狗儿的也是或卧或溜，一派的祥和。想来，地连着地，没有天然鸿沟，这两个村子人的往来该是频繁的，或者他们很多就是亲戚，农忙时会相互吆喝着，帮忙一起耕耘收获。至于谁是安徽的谁是河南的，他们平时的脑海里也许并没有多少的概念，最大的区别不过就在每个人身份证的开头数字上。

三位豁了牙的老太太一齐挤坐在一家楼房的大门口晒太阳。可能是坐了半天了，能聊的话题都聊完了，就那样一个个木然地望着前方，我们的车子慢慢走过她们很久了，她们还在那一齐向着我们的车尾望着。忽然想起了奶奶，当年她也是这样坐在我家大门前等我放学回家的。奶奶脸颊消瘦，头发花白，一个小小的发髻儿总是梳得整整齐齐，从没见奶奶的头发乱过，即便是她生病卧床了，也还是手脸干干净净，头发一丝不乱。想着想着便觉得有点饿了，于是奶奶的饺子，奶奶的面汤，奶奶的煎饼，奶奶的韭菜盒子，都一齐地从记忆的深处涌到眼前，让我不由得吞了吞口水。

一个中年汉子在整理着他的柴火堆，有树枝，有玉米秸，有树叶。从前这是农家最普遍的做饭柴火，如今很多青壮年都进城打工，过起了用煤气、燃气的都市生活，留下来少量的老人和孩子，也用不了那么多柴火。现在，这些从前一片树叶都要宝贝似的捡回家的东西，已成了一种麻烦，被丢得哪里都是。可眼下的这位汉子，为什么还那样在乎这些呢？还把它们摆放得整整齐齐。想起了妈妈，妈妈当年总是把秋后收下来的红薯片也是这样一片一片整齐地码起来的。其实完全可以一大堆地放在那儿，别人家都是那样做的，可妈妈不肯，她宁肯一个人多辛苦些，也不要像她说的那样让自己的家变得“没有下脚的空”。年代久远了，我都记不得当年有没有在如豆的煤油灯下帮助过妈妈，一片一片地把红薯干堆码得比我还高。我总是太贪玩太贪睡了。

见到一截残垣断壁，很厚很厚的黄土垒砌的，现在只剩下了半拉子，不知道它最初是做什么用场的，是院墙，还是山墙？它的四周被一丛厚实的衰草包围着，衰草有的发乌有的发黄，有的泛着隐隐的紫和红。土是草的温床，想来早春二月的时候，这里也定是草长莺飞蝴蝶忙的，它们热闹了断墙，也寂寞了断墙。是谁当年垒起的它，是谁后来又遗忘了它？这样望着它的时候，突然一只流浪的狸猫从深深的草丛里懒洋洋地钻了出来，也不怕人，可能是睡够了，肚子饿了，想出来找点吃的，但它能找到什么吃的呢？这样的三九严寒天，地里除了青青的麦苗，什么都没有了，田鼠们此刻应都躲在它们深深的地洞里。水塘里结着白冰，大小的鱼儿也正在不透气的冰下过着它们艰难的日子，而人家的烟囱里还没有冒出炊烟。不过，狸猫好像有自己的食路，并不着急，身子也不瘦。

缓慢绕过这个不小的村子，时间已近中午，于村口拐个弯准备返回时，看见村中一条道路的两边，一群人正在那儿整理杂物，碎砖、烂瓦、朽木头，很显然它们在那儿已经落脚很久，灰头土脸地散乱在村路两边，人来人往的不免有碍观瞻，同时与路旁一座座新盖起来的小洋楼也格格不入。一个村干部模样的人，正在那儿大声地指挥着。这一段的水泥路很窄，还多处有坑坑洼洼。听村民们边干活边议论说，等过了年，这条贯穿整个村子的大路要重修，还要拓宽。

这是来年的一个希望，他们干得很欢实。相信等来年，再做一次跨省周末游时，这里该是另一番的崭新模样了。一定的！

雪后的村庄。 魏明 摄

■人与自然

# 庄稼要回家

□ 疏泽民

到了冬天，寒霜一遍遍铺向大地，地里的庄稼和蔬菜也怕冷，吵着嚷着要回家。

嚷得最急迫的要数山芋。山芋怕冷，寒霜一打，墨绿的藤叶就蔫成深褐，再打一次，就憔悴成枯黄；而埋在浅土里的山芋，最怕霜冻，一冻就烂。

趁着天晴，庄稼人荷着锄头，挑着箩筐，到地里割山芋藤，挖山芋。先割去满地攀爬的芋藤，裸露出赤条条的地垄。男人高举锄头，“噗”的一声，锄头钻进土层，用力一拉，一只浅褐色肥胖的山芋便跳了出来。继续向前开挖，山芋应声而起，光着身子，沉着翻开的地垄排列，远远望去，就像刚出土的兵马俑，列着方阵，在秋阳里供人检阅。

男人挖山芋，女人便拖着箩筐拣山芋。双手如铰刀，铰去藤茬、毛根，搓去泥土。一只只山芋，如刚出壳的小鸡，叽叽喳喳地往筐里跳。女人也如小鸡，叽叽喳喳地谈论家长里短，满脸都是丰收的喜悦。

箩筐满了，沉甸甸地挑回家。除了少部分加工成山粉，做成粉丝，大部分被一层层码进地窖。地窖里暖乎乎的，山芋在这里安心地冬眠，舒舒服服地做着长长的梦。

冬萝卜也在攀比。它虽不怕霜，但是怕冻，一旦土壤冻结，萝卜就很容易泡心，烂掉。收拾萝卜要比收拾山芋简单，通常不用锄头挖，拽住萝卜缨轻轻一提，白生生的大萝卜就连泥带土露出地面，扔进箩筐里挑回家。将萝卜缨切下来，晒干，剔去杂草枯叶，洗净，一层层腌进瓦缸里，半个月之后，就是一道美味咸菜，可以伴粥，可以配炉锅，也可以下酒。切去萝卜缨的大萝卜，对藏身之处并不讲究，放进地窖，或堆在墙角，上面盖一层稻草，搭成简易的小窝，就很知足了。

萝卜好种，几乎不生虫，不用打药，对肥料也不讲究，撒下籽粒就成。有时候萝卜种得实在太多，一时吃不完，藏不下，庄稼人就将它切成丁块，制作腌萝卜角儿。萝卜丁块摊晒在暖阳下，每天傍晚揉一次，持续几天边晒边揉，颜色由白浅黄，直至揉成柔软而有韧性的萝卜角儿，加入八角或橘子皮腌进陶罐里，扎紧封口，便成了香脆可口的萝卜角儿，是冬天和春季里居家必不可少的一道咸菜。除了腌萝卜角儿，还可以刨成丝，或者切成薄片，晒干，制成萝卜丝或萝卜菇，编钟一样吊在屋檐下的纱袋里，留待春季来客时烹作下酒的佳肴。

包心菜虽然耐寒，但它怕大雪封门时回不了家，所以，庄稼人也得把它们铲回来，堆放在地窖里。有时地窖里塞得满满当当，庄稼人就在柴房墙根处砌一方砖池，周边堆放干草，给它临时安个温暖的家。

等地里不再吵闹了，庄稼人心里便踏实下来，可以安心地歇一歇了。数九寒天，大雪封门，冰冻三尺，庄稼人一点儿也不着急。窖里的山芋、萝卜、包心菜，晒干的萝卜菇、粉丝，瓦罐里的腌萝卜菜、萝卜角儿，还有腌渍的腊肉咸鱼，就都派上用场，即使大雪封门，也不用担心，足不出户同样能烹制出一桌丰盛的居家美味。窗外雪花飘飘荡荡，室内炭炉红红火火，砂锅里的腌菜炖豆腐突突突地冒着腾腾热气，一家人围着炭炉火锅，呷一口当地产的老酒，吃一口收藏的冬天，一年的辛劳全都化成满脸的幸福。

■口颐之福

# 大寒冬笋味至鲜

□ 李治钢

大寒，二十四节气中的最后一个节气，此时，天气寒冷到了极点。此时，有一味以“冬”为名的至鲜山珍——冬笋，却悄然萌动，崭露头角、绽放生机。于是，冬令食补菜单上就多了一道养生珍馐。

冬笋为毛竹冬季生于地下的嫩茎，颜色洁白，质地细嫩，味道比春笋、鞭笋鲜浓许多，且营养丰富，清热解腻。中华食笋史源远流长。“尝鲜无不道冬笋”，因“与其搭配食物中无论荤素，皆可调和，菜中之笋与药中之甘草，同是必需之物，有此则诸味皆鲜。”

食冬笋应季为要，趁笋一离土尽快烹制。如此，才算吃到真正的冬日至味。故大寒时节，正是吃冬笋的最佳之时。尤其是在阴雨连绵、潮湿寒冷的冬日里，吃上堪称“金衣白玉，蔬中一绝”的冬笋，就是对江南人最大的安慰。

冬笋生于竹鞭、隐于地层，保持着与尘世隔绝的纯净。而挖冬笋是一项技术活，有许多技巧讲究，须得有经验的竹农才能判定它藏身何处，否则会空手而归。挖的时候，需小心谨慎，切忌蛮力，要用锄头轻轻刨开表土，沿着笋尖外围挖，不然就可能将冬笋挖断甚至挖烂。一旦挖出，拂去泥土，可见笋壳金黄。剥去层层笋壳，笋肉便微微泛出淡青色。生长于不同土壤的笋，品质也不尽相同，尤以黄泥笋味鲜肉嫩，爽脆清甜，质量最佳。

浙江富阳作为竹乡，冬笋自是一大特产。挑选时，一看外形，枣核型为好，即两头小中间大，可食率高；二掂分量，重优于轻。富阳本地冬笋笋体粗壮，状似线陀，“壳薄肉嫩、切片不碎”，做羹佐肴，味甲诸蔬，素享盛名，曾被列为贡品。虽价格略高，但人们还是青睐有加。

冬笋吃法很多，可荤可素，可汤可菜。无论是在何种冬季食制中，那白灵灵的面貌和脆生生的口感都令人叫绝，落到汤品菜肴如冬笋鸡汤、冬笋排骨汤等，口感也格外鲜嫩美味。冬笋富含多种蛋白质和氨基酸，适合搭配肉类烹饪。笋尖嫩，爽口清脆，适合与肉等其他食材同炒；笋衣薄，柔软滑口，适宜与肉禽同蒸或煲；笋片味甘肉厚，与肉品炖食最美味。

冬笋与腊肉更是绝配。富阳人常吃的冬笋炖咸肉，因两种食材的精彩搭配而成为家常菜的经典。做这道菜，无须太多技巧，只要把冬笋切成滚刀块，用沸水焯除涩味，后与腌肉放入瓦煲，添以姜丝、黄酒辟腥即可。关键是炖的时间要长，所谓“火候足时汤自美”。笋片的鲜美被腊肉的浓烈激发，愈发馨香满口，笋片微微的涩味被腊肉醇厚的油分包裹，变得不再呛口，却又恰好中和了腊肉的油辛。当炖好的汤漾起了浓郁的乳白色，油腻即被神奇地化解，闪烁的油星浮在上面，立刻有了活泼的生机。轻舀一勺汤汁细尝，浓鲜四溢，食欲大开。

出锅装盘，笋片脉络清晰、娇艳欲滴，腊肉红白相间、油亮丰盈，两者相得益彰。这样一道菜，自是当仁不让搁在桌中央，不仅是因其好味道，更是因其好彩头：新年节节高。

不过，笋虽甘美，却滑利大肠，无益于脾，有“刮肠篦”的俗称，假如吃不得法，食用过量，冬笋就会变成“冬损”。

■书香馥郁

# 文字的火炉

□ 陆继山

我常常以为，对抵御严寒这样的事情来说，文字是最好的火炉。当冬日裹着冷风白雪降临的时候，文字堆成的火炉取暖效果最为明显。

我坐在窗前的书桌上，看着屋外漫天冰雪，北风吹卷着雪花在天空里翻飞盘旋。我感到手脚冰冷。我完全可以取个火炉放在脚下取暖，但我又觉得一旦突然离开火炉，烤在身上的温暖就会瞬间消失殆尽，我的手心脚心将会随之冰冷，这样无法持续的温度总让人缺乏安全感。我的目光停留在眼前的书架上，我钟爱的读本和一直想用文字抒发的感情在内心深处燃起一个忽明忽暗的小火炉，不断温暖着我的内心。

我开始阅读起来，选择最暖心的段落和文字。在阅读之间，偶尔隔着窗户凝视屋外的雪景，我发现文字迸发出的火光融化了内心的忧虑、寒冷和恐慌凝结成冰雪，化成一股温暖的溪流流淌开来，它温暖了我的手心脚心。阅读久了，情到深处，意到浓时，我挥笔在纸上抒写起来，我想用最原始的方式，用笔尖筑成的文字章句在眼前燃起另一个火炉。

边写边读，我发现心里的火炉越烧越旺，它让我的内心激情澎湃又斗志昂扬，这样的温度，即使中间偶尔离开书本处理琐事，只要一回想起刚刚读过的章节和容易引发心理共鸣的片段，内心的温暖就会持续蔓延，那些往日的忧虑和旧时的创痕，也会因为文字炉火燃烧出的“忘却力”暂时躲避不见，满满的憧憬和向往，占据整个明天。

笔下勾勒出来的炉火，是内心奔涌的潮水点染的画卷，它宛如一柄心灵之剑，又似一副思想之盾，消磨和抗拒着这整个冬日里无边的严寒。我坚持写下去，笔尖的火炉也便坚持燃烧着，照得我满脸通红，飘逸洒脱时，像一个酒到微醉的猛士或者剑客。

无论贫穷还是富有，在寒冬里，我都坚持以这样简单淳朴的读写方式为自己构造一个温暖美丽的火炉，获取这样的炉火，无须多少成本和条件，得到的温暖却持久绵长。更为有意义的是，文字的炉火可以平息内心的怒火，淡化心中的欲念，了却庸人自扰的困顿。

为年复一年的寒冬，为沧桑飘荡的岁月，烧一个以文字为柴的光火通明的火炉。

思绪。 郭任坤 摄

■诗词歌赋

# 母亲的腊月

□ 王晓阳

北风推开腊月的门
也吹开母亲忙碌的身影
她细数着日子
把白天当作白天
把黑夜也当作白昼
就着一盏昏黄
洗刷 除尘 打捞
在飞针走线中
赶制围脖 千层底和春天
香肠 腊肉
魔术般地从她手中跃上枝头
芬芳了年的厚重和丰盈
晴好的日子
把家底搬出来
挂满了花花绿绿
晒一段阳光经过的味道
火炉上的一锅碎碎念念
慢炖着幸福的光阴
香开了蝶变的乡村
春联贴起的一个个除夕
鞭炮冲出中国速度
火红的花灯开上心头
只是母亲的身影越来越
瘦小
越来越斑驳
晃动成一段不老的乡愁

■民俗拾趣

# 喂腊八

□ 常书侦

在我的故乡冀中平原，腊八节流行着“喂腊八”的习俗。

记得我小时候，自打进了腊月，就天天盼着过腊八日了。我们日日唱着那首童谣：“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三。”

每年腊八的前天晚上，母亲就开始为第二天的腊八粥做准备了。她将瓦罐里储藏的黄米、红枣、豇豆和花生米倒在热炕头上，招呼一家人将个大、饱满、光泽好的挑选出来。等我们挑拣好后，母亲便把挑出的黄米、红枣、豇豆和花生米掺在一起放在大瓷盆里，倒上温水泡起来，到明天一早，它们就变得胀鼓鼓的了。

腊八日这天一大早，天还黑咕隆咚，母亲便起炕熬制腊八粥了。当太阳冒红儿的时候，腊八粥就熬好了。当我迫不及待地端起一碗腊八粥正要吃时，老奶奶拄着拐杖颤巍巍走过来：“还没有喂腊八呢。咋忘了那些不会说话的哑巴生灵呢？”奶奶说的“哑巴生灵”，我知道指的是啥。这时，只见父亲端着满满一碗腊八粥走到牲口棚里，倒入老牛吃草的木槽，然后拌上一些草料，拍着老牛的头说：“吃吧吃吧。今儿个吃腊八，膘肥体壮顶呱呱。明年干活有力气，五谷丰登功劳大。”在父亲喂牛的同时，母亲将一碗腊八粥喂给了鸡和鸭，并小声唱道：“鸡鸭吃腊八，生蛋个个大。”“吃了腊八粥，下蛋天天有。”

喂完了牲口和家禽，父亲拿来一把斧头，把房前屋后的枣树、葡萄树、石榴树、桃树、核桃树都轻轻砍上一斧头，使果树粗糙的枯树皮就像张开了嘴一样。然后，父亲和母亲分别左手端一碗腊八粥，右手拿一双筷子，往果树的“嘴”里抹去，一边抹一边念叨：“大树小树吃腊八，来年多结大疙瘩。”“到处抹一抹，明年日子过得火。”看着父母认真虔诚的样子，我深知“喂腊八”风俗里寄托着父老乡亲对美好日子的热切期盼。

直到现在，农村许多地方仍然流行着“喂腊八”的习俗。正是：期盼丰收喂腊八，户户渴望把家发。牲口家禽助我力，果树捧出金疙瘩。

■品味乡村

# 冬天的河流

□ 程丽英

一条河流，就是一个村庄流动的血脉，这条血脉，给一个村庄注入了生命活力，使一个村庄充满了灵性和欢喜。所以，纵是在冬天，我每次回乡，都要到村边的河岸走一走。

冬天的河流，河水不再泛滥，不再浮漾，而是紧紧地将自己收缩到河床的中间，清浅一溪。尚未封冻的日子，河水潺湲地流着。寒意澈澈，却是异常的清亮，你能看清水底那些沉积的树叶。树叶，是从岸上被风刮下的，沉在水底，并没有完全腐烂，只是变得有些黑，黑中却依然透着上个季节的明亮。似乎只是在沉睡，每一片树叶，都在做着一棵树的梦。一簇簇的荇菜，倔强地伸展到腐叶的上面，油油地绿着。河水中，依旧有鱼儿在游，多是一些小小的麦穗鱼，见人到来，便扑棱棱地钻到荇菜丛中去了。

河水封冻的时候，更是有趣。放眼望去，封冻的河面，蜿蜒曲折，像一条白色的游龙，有一种非凡的气势。回首看看村庄，仿佛就是骑在龙脊上了。村子里的老人，似乎特别喜欢这种景象，他们觉得，这里面有一种吉祥的预兆，是一个村庄腾达的隐喻。

行走在河面，我会像一个孩童一样，轻轻地滑行，冰面上划出一条浅浅的印痕。冰，是透明的。有时候，我会蹲下来，仔细地端详冰下的景象。

这样的情景，每每引起我的怀想，让我想起小时候，自己与河流的那些事情。那时候的小河，尚未经过修整，河道更加弯曲，河道上冲积出了许多水湾。我们家住在村南，距离河边只有几步之遥。每天早晨，一起床，父亲就喊道：“去，洗脸去。”于是，我们兄妹，就相偕来到河边，用石块砸开冰层，捧水洗脸。遵照父亲的指导，用力地揉搓，直到将小脸揉搓得火辣辣的为止。那些年的冬天，村中的许多小孩子都冻了脸，我的脸却从未冻过。我的脸，总是红润润的，这大概就是常用冰冷的河水洗脸带来的好处。其实，那时候，也并不是因为家庭太穷，没有热水洗脸，可父亲就硬是让我们跑到河边砸开冰层洗脸。现在想来，父亲一定是特意以此来锻炼我们的意志的。

晴好的天气，我们会到河边去钓鱼，找一个大的水湾，将冰层凿开一个洞口。钓具极其简单，一根白麻绳，拴一个吊钩，吊钩是用大头针弯成的。由于冰下缺氧，游动的鱼儿就喜欢集中到砸开的洞口处，所以，每次垂钓，总会大有收获的。鱼，多为鲫鱼，或者麦穗鱼。冬天里，能喝上自己垂钓的鲜鱼汤，真是享受极了。

倘若落一场大雪，整个河面，就被积雪覆盖了。这时候的河流，很沉稳，很静寂，安详如处子。