

## 读雪

张新文

“小雪”一过,大地瘦了,就连树上的叶子也要魂归故里,化作泥土;天空却日渐臃肿起来,那是阴沉沉的冷云在蠢蠢欲动。暖气上升,冷气下沉,人世间便有了雪花精灵。

雪是花,洁白可人;雪是书,悦目润心。小雪是素描,需要快速地阅读,虽然是轻描淡写的几笔,却勾勒出阳光、向上和美好,雪慢了,雪便悄然离去,寻而不得,只有地气在寒冷的日子里扭动着身躯。大雪是鹅毛、是梨花、是大席、是暖融融的棉花被……彼时可以拥炉酌酒,窗下对饮;也可以于大雪中,或踱步,或狂奔。我读雪,雪亦读我,我是雪,雪亦是我,天人合一,不亦乐乎?雪地里一席红袍的黛玉有些凄凉;雪夜摇橹访戴的王子猷却多了温暖。尽兴而来,兴尽而归,友人间的情,天地间的皑皑白雪知道。“莫说相公痴,更有痴似相公者。”张岱的湖心亭看雪,实则深夜读雪,偶遇同道者,既惊又喜,读雪读出了暖意。同样的湖心亭,同样地去读雪,当下著名散文家胡竹峰喟叹道“人生至此(湖心亭),与万物一,与天地合,

不复有我。”书,乃人类智慧的结晶;雪,乃天地间的精灵,都是可以阅读的,也是可以信赖的朋友。

土地实行责任制那年,我家还没有耕牛。很多条件比我们好的,十月里就播种麦子。当别人家的麦子生根发芽出土时,我们家还没有播一粒种子。我们是孩子,不知道愁是啥滋味,但父母早已心急如焚了。后来秋雨绵绵下个不停,别人家的麦子得到雨水,长得更是一片葱绿。而我们家虽然有了闲下来的耕牛,可是老下雨,地烂不能犁地下种,这更急坏了父母。到了“小雪”节气,那年天异常的冷,有薄冰,还下起了雪……父亲高兴极了,因为薄冰可以耕地,于是他借了耕牛,冒着雪,几天就把麦子种了下去。来年春天,别人家种的麦子一出土就被冻坏了,而我们家的麦子开春出土,躲过了奇寒天气的冻害,不但没减产,还增产多收了三五斗。父亲说,多亏了“小雪”时节的那场及时雪啊!

“忽如一夜春风来,千树万树梨花开。”我们从落雪里读到了浪漫诗意,也读到了守卫边疆

勇士的信仰和家国情怀。那年家侄大学还没毕业,就当兵去了雪域高原,开始他总说那里冷得受不了,说呼吸很困难,说没想到那里有那么多的雪,而且没有融化掉的时候,他还说脸冻红了、冻紫了、冻烂了……我心里咯噔一下,温室长大的孩子,能吃得了当兵的苦吗?但他说既然选择了当兵,就不能流泪。每次他给我发在雪域巡逻的照片,那坚强和无畏的形象,让我热泪盈眶:“你小子有种!好样的,没给咱姓张的丢人哩!”有时作为长辈,我会鼓励他:“你是个大男生,参军也不能耽误学习,既要读书,也要读雪,学一学雪的纯洁和无惧风寒。”他说:“我们天天读雪,我要像雪一样赤胆忠心,一心向党,为人民和祖国守卫好我们的边疆。”

作家李国文在《独自闲行》一书里说:“买书,看压缩在书中的空间和时间;看树,阅读大自然,那可是活生生的大文章。”我想,大自然里的雪比树还要活生生。雪,同样是大块的、有意义的文章,值得我们去品读和欣赏!

## 豁达随和 福寿相伴

郑芳行

九华乡源口村郑春福老人生于1922年,膝下五个女儿,五世同堂。他为人和善、心态年轻,是一位慈祥又精神的百岁爷爷。说起老人长寿的秘诀,郑春福的外孙女如数家珍。

### 家族长寿基因好

郑春福家里高寿老人很多,郑春福的外婆90多岁过世。在那个穷苦的年代,90多岁的老人非常稀罕,古语云“人生七十古来稀”,郑春福的父母也是90多岁高龄过世的。虽然老人家一辈子都很苦,没有享受到现代化生活带来的便利,但是依旧高寿。郑春福兄弟四人,他排行老二,老大91岁过世,目前三个兄弟一起携手百岁,他101岁,老三95岁,身体健康;老四90岁,身体不错。郑春福的外孙女说,家族里都是长寿的老人,说明基因也很重要。

### 心胸豁达心态好

郑春福的妻子1967年去世,夫妻俩育有五个女儿,最小的女儿16岁。他一个人干着家里各种活,每天都在忙碌中度过,直到70多岁,最小的女儿也成家了,他都没有从事繁重的劳动。他这一辈子都在从事农业劳动,种稻种菜、养猪养鸡,虽然没有大富大贵,但全家人衣食无忧,其乐融融。

在家人和邻居的眼中,郑春福老人性格随和、脾气好,从不说人是非,更不与人争吵。尽管干农活和家务很苦很累,但他从不打骂孩子;跟亲戚、邻居相处也是和和气气的,哪怕吃亏也没与人吵过架、红过脸。“也许是老人心胸豁达,性情乐观,不计较,没烦恼,所以才健康长寿。”身边的人都这么说。

他喜欢安静,虽然一百岁了,但坚持一人住,生活自理。他爱干净、讲卫生,自己的卧室收拾得井然有序,身上衣物干净整洁。

这几年,因为年纪大,一个人烧饭不方便,所以嫁在村里的小女儿会给他送去饭菜。有时间,他也到孩子们家里走走,五世同堂,一大家子人其乐融融。

### 生活规律身体好

郑春福老人的生活很规律。一般每天吃三餐饭,不喜欢荤,不爱重油,爱吃豆制品、青菜,口味偏淡,高胆固醇食物不吃。除雨天外,每天早晨6点起床,晚上一般八点半左右睡觉。中餐会喝一两白酒暖身,会自制甜酒酿吃,年年参加体检。

老人家也会自己感受身体状况,有不舒适就去卫生院配药吃,严重一点就去打点滴。晚辈们也很孝顺,隔三差五回来看望陪伴他,前不久大家还聚在一起陪老人过节,这样老人不会觉得孤单,人也健谈开朗。老人家也注意养生,每天坚持吃保健品。因为吸烟会咳嗽,所以80岁左右他开始戒烟,每天保持适量运动。

### 九华生态环境好

九华乡位于灵鹫山风景区,源口村始建于宋代,村里人勤物丰,人杰地灵,这里有树龄300多年的“夫妻桂”,也有连绵起伏、满目苍翠的大荫山。老人说,在村里就像在公园里一样,家家户户门口有花,墙壁上有画,山好水好,空气清新。

在谈话中,老人开心地说:“感谢党和国家,我不是工人还有退休金拿,这在以前是难以想象的。现在每个月都有1000多元,吃穿不愁,真是个好时代。”

## 孔府之秋

章钰棋 摄



## 冬来腊菜香

李成林

小雪过后,又到了腌制咸菜的时节。走在乡村道路上,时不时看到一串串晾晒的腊菜,闻到腊菜散发出的特有香味。

我们这一代人,是吃咸菜长大的,对咸菜都有着特殊的感情。

在那个物资匮乏的时代,咸菜是庄稼人的主菜。那时候没有冰箱,没有反季节蔬菜,在冬天除了吃白菜萝卜,最下饭的就是咸菜。中国各地的咸菜各有特点,互不雷同。北京的“水疙瘩”、天津的“津冬菜”、保定的“春不老”,鲁迅《风波》里写的“蒸得乌黑的干菜很诱人”,想必也就是咸菜。

“白米干饭老咸菜”就是庄稼人最好的生活了。腊菜的学名叫“雪里蕻”,腌制后被人们称作咸菜。这种蔬菜的叶子有深裂,叶子边缘皱缩,腌制后味道咸鲜可口,种植方法和制作方法都比

较简单。

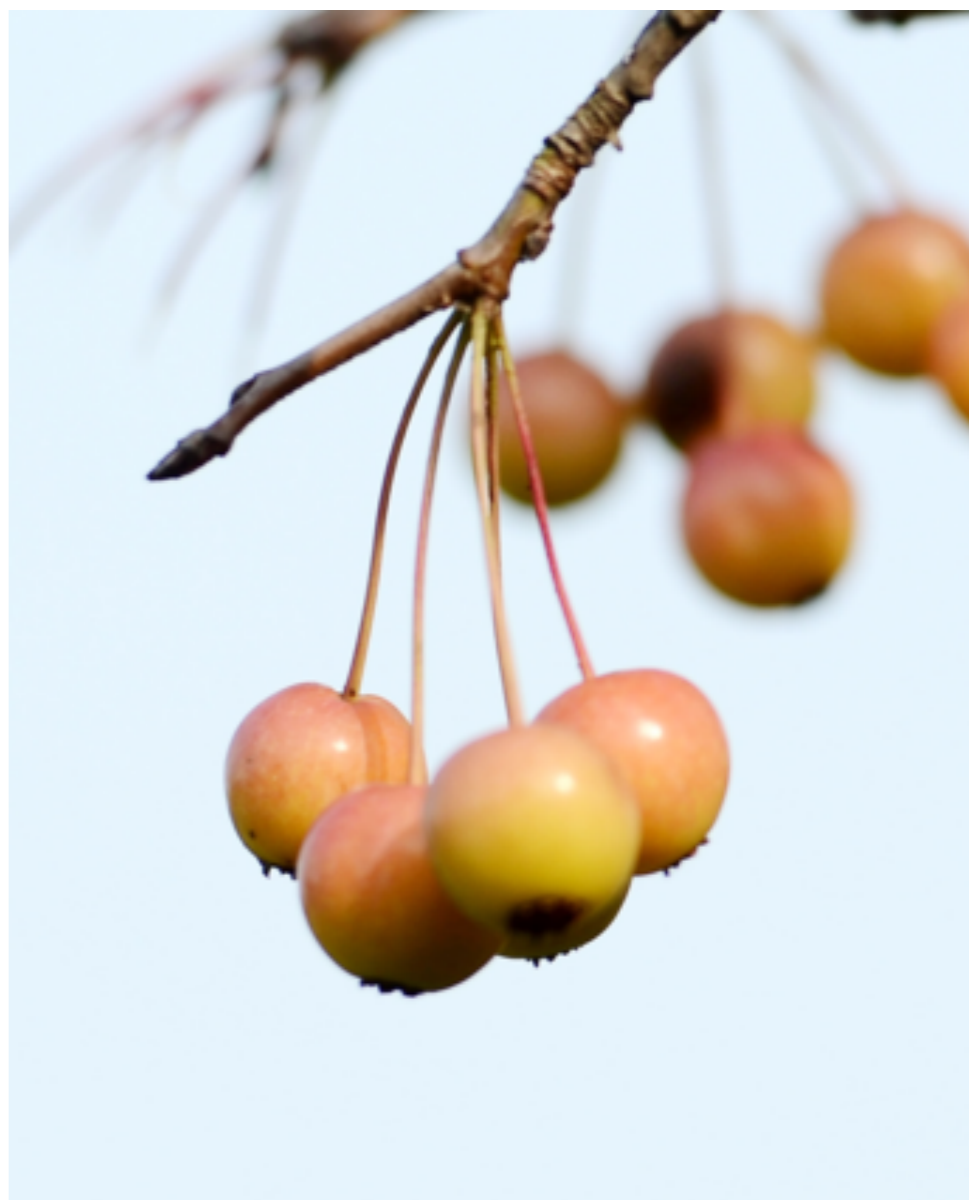
我腌制的咸菜不咸不淡,不酸不臭,很受家人的喜爱。其实,腌制咸菜没什么技术含量,是过去多少年来家家户户都很熟练的家常技艺,讲究的是细心和用心。我腌菜的一招一式,都是从母亲那传承来的。

记忆中,每逢小雪后,母亲就先把菜园里的雪里蕻连根铲掉,在地里经过半天的晾晒,等到它的茎叶都软了下来,再用竹筐挑到池塘边,一棵一棵地清洗。洗菜既是体力活,也是技术活。要把每片菜叶,特别是每一根菜茎根部的泥沙洗净,不但需要体力,更需要耐心。晾晒雪里蕻也要把握好标准。晒得太干,腌制好的腊菜吃不动;晒得太湿,腌制的腊菜容易腐烂。这些看似简单的生活技能,都需要长期的摸索实践。

晒好后的腊菜需放在竹篮

箕里,用菜刀切成段状,既不能太长,也不能太短,切完用食盐拌匀,揉搓。如果想让咸菜更有味道,也可以放一些生姜末等调料,但千万不能多放,以免咸菜“走味”。拌好腊菜后就可以开始装坛,装一层,捣一层。母亲习惯用家里的棒槌捣腊菜,一坛子腊菜装满了,通常会有很多的腊菜水溢出,用搪瓷缸把菜水逼尽,最后用一块圆石头压住。这样,一坛子咸菜就腌制完成了。

腌制后的咸菜,一个月后就可以食用了。咸菜虽然不是什么名贵的菜肴,却是家常主菜,在餐桌上有着不可替代的地位。时至今日,大鱼大肉之后,人们依然没有忘记,只不过,它变成了“外婆菜”或“奶奶菜”。这样的称呼,饱含回忆与传承的深意,也洋溢着浓浓的亲情气息,一如咸菜,有着别样的芬芳。



秋实

李陶 摄