

小寒

耿艳菊

一出门,冷冽的风扑面而来。果如那首《望梅》词中开篇所写:“小寒时节,正同云暮惨,劲风朝冽。”民谚里也说:“小寒时处二三九,天寒地冻冷到抖。”“小寒大寒,冻成冰团。”拿着手机,手一会儿就被冻得发红且僵硬了,赶紧缩到口袋里暖着,半天才缓过来。天气虽然冷,人心里却是欢喜的,离春暖花开的时节又近了一步。

冷气积久而寒,小寒的到来,意味着将迎来一年中的寒冷时节。小寒是冬季的第5个节气。这也意味着我们已到达寒冷的顶点了,往下就是一步步往温暖热闹处走了。所谓物极必反,寒至极点,自然暖来相接。

走在寂静的红砖路上,右边的悬铃木疏疏朗朗的,冷风尽管吹拂着,它似乎十分淡定悠然,像胸有成竹的人在微笑,向上的枝条竟像微微上扬的嘴角。我不禁也嘴角上扬,还之以微笑。

左边是草地,却不见草,远看一片苍茫辽阔,近看一片萧然宁静,像一个被冷落的人默然地坐在角落里,然而却没有颓败气,而是铮铮然,仿佛在默默地努力,积蓄能量,等待迎来生机勃勃的时刻。

这就是小寒吧。从身边的物象里也能体味出它蕴含的哲学意味。处于寒期,不必垂头丧气,当如人间草木一样处之泰然,心中蕴藏着希望和美好。

读古人的诗词文章,发现他们早已拥有这样的好心态,而且从身边细小的事物上观察出了严寒之中潜藏着的明媚光亮。元稹的《咏廿四气诗·小寒十二月节》写道:“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,雉雉隐从茅。莫怪严凝切,春冬正月交。”小寒时节固然寒冷,可是喜鹊已经开始欢欢喜喜忙着筑巢,霜鹰开始飞翔,这些景象充满了喜悦和盎然的生机,意味着春天不远了。

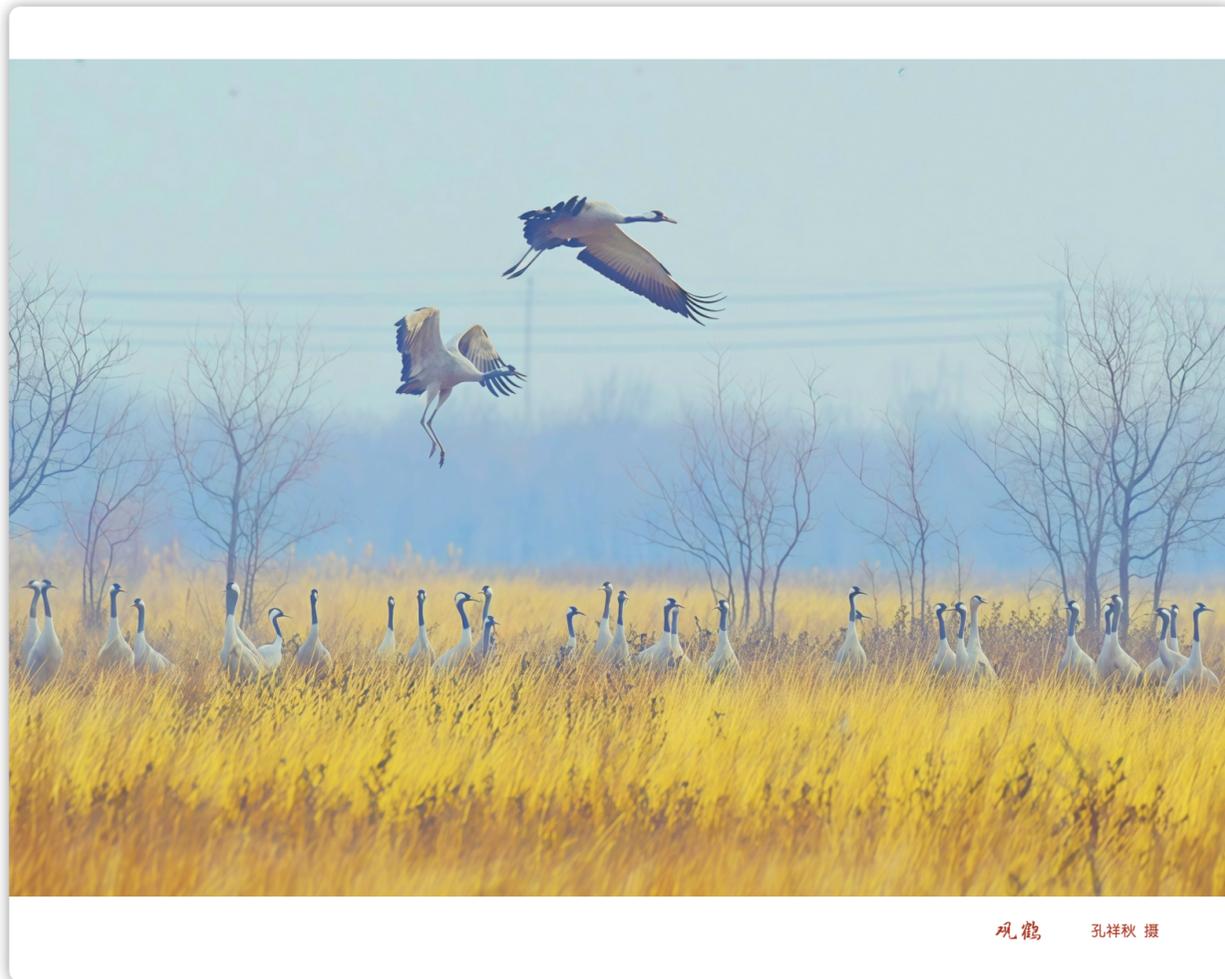
古时的人们将小寒分为三候:“一候雁北乡,二候鹊始巢,三候雉始鸣。”大雁已经感知到阴阳的顺逆变化,阳气即将回升,雁群开始自南方往北飞;然后喜鹊开始衔草筑巢,建筑美好的家园;接着雉鸟感知到阳气的萌动而鸣叫,寒冷里却处处弥漫着春的气息。

“不经一番寒彻骨,怎得梅花扑鼻香?”这时,一番寒后,梅花开了,正是赏梅的好时节。“葵影便移长日至,梅花先趁小寒开。”“雨霁风恬始见花,野梅含笑正横斜。”访梅、探梅、寻梅,是冬日里最雅致的事。要是下一场雪,踏雪赏梅,就更有诗情画意了。

有人说,小寒是越冷越温暖,越热闹的节气。是啊,这时候,是一年里清闲的时节,亲朋好友欢聚在一起,围炉夜话、闲话家常,也是生活乐事。

小寒的热闹体现在忙年上,这时已进入腊月,人们纷纷置办年货,准备过年。小寒已至,年味也越来越浓郁了,街市上红灯笼挂起来,卖年画的、卖对联的,到处是红红火火的景象。郊外的集市原来三五天才逢一个集,现在每天都有集市,寒冷像是被遗忘了似的,大家满心都在为新年做准备。

漫长的冬天,就像翻越一座以寒为基底的山岭,越向上走,寒意越浓,但还是得往前向上,只有翻越过去,才能去往另一座叫春天的山岭。时令到了小寒,就像看到了黎明前的曙光一般,希望即将出现,春天的山岭已经能遥遥望见了。



孔雀 孔祥秋 摄

腊八

洪建科

腊八一到,粥的火候甚嚣尘上
桂圆、莲子、红枣、花生、五色米
一碗热腾腾的腊八粥
使年关的风声,越来越紧
西北风催命似的敲锣
一场被雪封锁的玄机
谁来破译
母亲立于灶头
总听见庄稼、草木与节气的耳语
于是,一锅粥熬得口舌生津
五味杂陈,这人间的况味
烟火中绕梁、逆袭
我喝完最后一口粥
仰天大笑出门去
一声春的咳嗽,擦肩而过

一碗腊八粥

龚凯健

经历过腊月的冰冷熬煮
整日浸泡在五谷杂粮的怀抱
腊八粥的香气弥漫了整个村子
模糊的滋味又一次变得清晰
那时我们嬉笑在灶台旁
在清晨,和花猫一起等粥熟
灶膛里红红火火
赤豆、绿豆、花生与红枣
在铁锅里使劲欢腾
母亲给我们舀出一大碗
我们就用竹筷在碗里搅动
寻找软糯深处的惊喜
那碗热腾腾的腊八粥
暖过正在燃烧的每一根柴火

工位上的春天

付令

同事们总说我“班味儿”太重,没有生活情趣。于是,我决定“爆改”工位,用绿色冲淡“班味儿”。在工作的间隙,每当我抬头,总有一抹绿意和几点灿烂映入眼帘,似乎就拥有了一片小小的春天。

起初,我将泡面盒般的塑料盆改造成简易花盆,没想到这一举动竟成了我打造“秘密花园”的起点。窗台上,那个不起眼的塑料盆中,水仙亭亭玉立,它们似乎懂得季节的更迭,新年里,便迫不及待地吐出白黄蕊,散发出淡淡的清香,仿佛是寒冷季节里的一抹温柔。

紧靠水仙的,是一个小巧的花架,它稳稳地立于桌边,紧靠窗台。花架上,一盆风信子正骄傲地展示着它的红色花序,宛如一串串精致的小铃铛,在微风中轻轻摇曳。花架上层的另一侧,陶瓷盆里种着一株小菠萝,它曾在春天绽放绚烂的花朵,在夏天结出蜜一般香甜的果实。在那个季节,吸引了好多同事来看小菠萝。受我启发,还有同事水培香蕉和菠萝,说是“禁止蕉绿”“动感光波”。虽然如今菠萝只剩下锯齿状的叶片,但我坚信那代表着生命的坚韧与希望。

相比之下,底层另一盆风信子就显得有些落寞了,它只有几片孤零零的叶子,迟迟未见花剑的踪迹。也许只要我给予足够的耐心与关爱,它就能绽放出属于自己的光彩。花架底层的角落还藏着一棵仙人掌,它耐旱耐贫瘠,几乎不需要特意浇水。它顽强地生长着,展示着生命的顽强与不屈。旁边,是白蕨,也叫野生白蕨,它的叶片依旧繁茂,或许在某个不经意的角落,正悄悄孕育着花骨朵。同事们也说,这叫“莓有烦恼”,又是一个讨口彩的“谐音梗”。

我还收留了一盆被别人淘汰的花烛。都是生命,怎能丢弃,别人不要,我就养着。我始终相信,每一个生命都值得被尊重与呵护。另一大盆蓬莱菜,更是我的“宝藏植物”,它的果实形似香蕉,却只能品尝中间那一层,否则便会体验到轻微的麻痹感。这种奇妙的体验,也为我的工作生活增添了几分乐趣。

这一桌植物,无形中滋养着心灵。相信在即将到来的春天里,这些花草草一定会蓬勃生长,该开花的开花,该长叶的长叶。它们不仅美化了我的工作环境,更让我在忙碌中找到了一丝宁静和生活的情趣。未来的日子里,这些小小的生命将会与我一同迎接每一个充满希望的清晨。

放学后的十分钟

刘畅

“丁零零……”放学铃声舞着她轻柔的身子飘进了每间教室,向学生们宣告着一天学习的结束。霎时间,同学们纷纷活跃了起来。有收拾书桌的、有慌手慌脚补笔记的、有拿着小本记作业的……这突如其来的骚动搅得空气都不得安宁,顿时躁动起来。而我,却生出不合时宜的镇静,只因我知道,最多还有10分钟,这间教室便会沉默寡言起来,恰如这寂静的暮冬。

倒计时8分钟。我知道,一定会有粗心的学生央我帮他寻找文具,结果也不出所料,总会在近在咫尺的地方找到他落下的东西;还会有

“小淘气”不断地逗弄着文静的女孩子,惹得人家一脸愠色,最后还得那些淘气鬼拉下笑脸、作揖求饶才算完;拖拉的孩子往往会把重要的事情留到最后一刻,比如上厕所,可最后连上厕所都是慢吞吞地挪过去;好学的孩子会紧着脚步来找我问问题,我也照旧先温和地摸摸她的头,然后将文章的脉络简明扼要地帮她梳理清晰。学生们一起开动的时候,实在是“顾得上烧火,便顾不上翻锅”,但如果你留意观察,一切有序可循,最多不过才两三分钟的事情。

倒计时5分钟,仿佛是烙在灵魂深处的闹钟,同学们已经自觉地背好书包,站在门口排起了长队。孩子们的双眸犹如一个个散发光芒的精灵,如果与你四目相对时,可千万要小心,因为它们会趁你溜神的空隙偷偷钻进你的心里,成为你内心深处最柔软的存在,就算是犯了再大的过错,你也不忍苛责。看啊!多么厉害的精兵。

倒计时3分钟,教室到校门口能有多远呢?说长吧,也不过一二百米的距离。说短吧,却如同一部永远写不完的故事,哪班的学生淘气被批评了,哪个同学在音乐课上唱歌了,小小的脑袋怎么会藏得住一天

的经历?一旦有人引出了一个话题,同学们的小嘴便如决了堤的河流一般滔滔不绝,欢声笑语洒满路边,滋养着一路的童真与烂漫。在暮色中,他们是那样的鲜活、明媚、美好。

倒计时1分钟,这是一个极难形容的时刻,任何的语言都会在这一分钟里显得格外苍白。看啊,男生热烈地拥抱着、放声大笑,女生们则在门口依依惜别,约定明天继续倾诉那些不为人知的少女心事。

在最后的1分钟里,我是最幸福的主角,“老师再见”,这是孩子们真挚的告别。多么浪漫的告别啊,这次的离别是为了在明天踏着朝阳再

次相聚,这是我们之间最幸福的约定。

我细细地聆听每一声幸福的“再见”,开始时,声音是稚嫩柔软的,过不了多久,声音就会青涩起来,再有几年啊!我便能听到嘹亮高亢的声音。那时我便知道:我的孩子们长大了……

这是多么短暂的10分钟,又是多么漫长的10分钟。我爱这10分钟,因为这短暂的10分钟是我和学生一天里相处的最后时光;我爱这10分钟,因为这漫长的10分钟定格了他们成长的脚印,一步一步,踏进了他们未来绚烂的人生。

吃火锅

周斐

冬天,何不围炉而坐,享受一顿热气腾腾的火锅,温暖身心,迎接寒冷的来临?

记忆里最早吃火锅,是我小学时候。爸爸买回一个陶瓷电火锅,时不时地在家做顿火锅给我们吃。那时,没有什么火锅底料,冬菜种类也有限,通常就是肉片、白菜和粉条放在开水或鸡汤里煮,再加些简单的调味料,味道还挺不错。这样的家庭火锅,在我的童年记忆里占据着一席之地,至今难以忘怀。那是属于家的味道,伴着窗外的夜色、餐厅的八仙桌,还有头顶电灯泡散发的柔和的光,弥漫着一一种别样的暖意。

记得刚参加工作那会儿,我们那里开始流行吃川味火锅。麻辣锅底,荤菜有牛肉卷、羊肉卷、毛肚、大虾,素菜有金针菇、香菇、菠菜、茼蒿等。单位附近就有一家远近闻名的川味火锅店,部门小聚、朋友见面,都喜欢来这里。那醇厚的火锅香味,记录下了那段美好时光,带着唇齿的留香,印在了脑海里。

后来旅游去过重庆和成都,似乎当地的火锅吃起来更美味。不知道是用的底料更地道,还是自己的心理作用,反正我更喜欢吃川渝本地的火锅。跟一位南方的朋友聊起此事,她说:“你这是心理作用,吃的时候受氛围影响,就觉得更好吃一些。”与另一位与我一样“无辣不欢”的朋友说起,她则非常认同:“你说得没错,火锅还是要去当地吃,才够味!”到底谁说得对呢?

十几年前,我换工作来到了南方。初到这个海滨城市,我想约同事去吃川味火锅,问了好几个人,都说不能吃辣。广东人不吃辣我可以理解,湖南、湖北人也说自己不能吃辣,就有点儿奇怪了。有个老家是湖北的同事告诉我,她来广东已经十几年,原本很爱吃辣,现在也变得口味清淡,吃不了辣了。

同事们带我去吃了椰子鸡火锅、猪肚鸡火锅,还有潮汕牛肉火锅。我也渐渐从这些没有辣味的火锅中品出了滋味。

椰子鸡,是用新鲜的椰子汁做锅底,倒入海南文昌鸡炖煮,所谓的“四个椰子一只鸡”,还会配有各种肉、丸和青菜做涮菜。蘸料则是一碟酱油,放入沙姜沫,挤入几滴小青柠汁,这几样东西搭配在一起,居然别有一番滋味。从锅中捞出一块煮好的鸡肉,蘸着料汁吃,味道极好。

猪肚鸡,顾名思义,是将猪肚、鸡肉和玉竹、党参等药材一起煮出来的汤底。这样的汤要先喝上几碗,再来涮菜吃。猪肚鸡汤不但鲜美,还极富营养,加之汤中放有白胡椒粉,喝完浑身暖暖的,真不愧为冬季餐饮佳品。

再说说大名鼎鼎的潮汕牛肉火锅。单是菜单上的牛肉就能让人选得眼花缭乱,匙仁、匙柄、吊龙、雪花、三花趾、五花趾……这些都是指牛身上的不同部位的肉。像我这种懒得搞清的人,通常是凭着感觉去点,这些涮肉口感虽略有不同,吃起来都很好吃。原因是潮汕牛肉火锅所用的牛肉,既讲究牛的品种,又注重肉质的新鲜,味道自然上乘。

当然,猪肚鸡火锅和潮汕牛肉火锅的蘸料,也是以酱油为主,基本上也都没什么辣味。

南方的饮食不但改变了我对火锅的认知,也在潜移默化中改变了我的口味。天呐!我居然跟十几年前的那位湖北同事一样,也有吃不了辣的一天。这大概就是“一方水土养一方人”吧,我的口味就这样被南方的气候与饮食改变了。

天气渐凉,周末和朋友们一起去吃火锅,我们这些来自天南海北的人,都不约而同地点了清汤的锅底。不知是年纪大了开始注意养生,还是因为口味被同化了,这些都不要紧,冬天只要有火锅相伴,有一群朋友把酒言欢,身上是暖的,心里是热的。推杯换盏中,情谊如同火锅汤底,越煮越浓,越品越有味。