2025.12.15 星期一
主编｜杨道 版式｜杨千懿 检校｜张媚 陈旭辉
海南日报

季候物语 石毅

冬之况味

马远晓(宋代)的《雪山行图》是描绘冬天的名画。 资料图

没有风，云不知藏到哪了，天蓝得像片海，几只麻雀聚在枝头七嘴八舌，穿过光秃秃的林间小路，农田敞开胸脯，坦荡如砥。枯草、冷霜、小河连为一体；两只小狗在田埂上时而低头寻觅，时而追逐打闹；一只野鸡噗噜噜而起，咯咯咯地飞过小河；一群灰喜鹊喳喳喳地从小树林扑向麦地；大地轻纱缭绕，灰红的太阳冉冉升起；几声鸡鸣犬吠，田野与村庄一点点暖起来。

宁静固然美好，但我更期盼北风来临。北风一来，冬天就按捺不住生出许多趣味。

风过树林，万千枝条似一支庞大的乐队，呼呼作响，成群结队的落叶打着旋，投入大地的怀抱；风过田野，横在空中的电线呜呜咽咽，如泣如诉，那是纤细与粗犷碰撞的曲子；风过河流，芦苇沙沙，芦花乘风而去，寻找属于它们的远方。波浪前呼后拥，绽放着朵朵浪花，伴着哗哗的壮音……

在村庄，我们追逐着风的馈赠，斑斓的童年：捡几片鲜红的白杜树叶，夹在课本里当书签；偶得一根做毽子的彩色鸡毛或鸭毛管而心花怒放；用竹竿敲打一粒粒金色的苦楝子，去供销社卖，换回两本如饥似渴的图书；爬树采摘法桐树毛茸茸的果球，蘸几滴煤油点燃，一个活泼的火球立即在我们的脚下飞奔；目不转睛地凝视哥哥用红塑料做的风车，像火一样呼呼旋转……

最难忘的是，跟哥哥一起放风筝。他拉着长长的引线在渠埂上奔跑，纸糊的长尾巴风筝一会飞向天空，一会像个醉汉跌向地面，一会又再次爬起……引线忽然断了，风筝一头栽到小河里。气喘吁吁地跑到河边，风筝泡在水里，尾巴乱糟糟地缠绕着，风筝像死去的鱼，没有一点活力。

多年后，那只断线的风筝，还时常飘在我的记忆中，它跌跌撞撞的情景，似乎暗示着某种人生。

田野里，一些绿色的生命在风中坚守。清纯的麦苗像羊羔一样可爱，枯草连绵的田埂上，安居着燕麦、猫猫眼、荠菜、野苜蓿、婆婆纳、老鹳草，它们是麦子的同伴，冬天的守护神。风从田野掠过，裹着麦苗的清香与野草的倔强，飘进不远处的村庄。顺着风的踪迹望去，柴门、草垛、炊烟，村庄的烟火气愈发浓厚。

瞧，麻雀钻进草垛，叽叽喳喳啄着草籽；老人咬着旱烟袋蹲在背风的山墙下，烟窝里的火星忽明忽灭；老牛卧在脚边，悠闲自得地倒嚼；狗子蜷成一团，把头埋进爪子里。几个孩子围在一起，鸡毛毽子在脚上翻腾，喝彩声呼应着天空飞过的雁群，草垛里的麻雀“呼”的一声飞上树梢。

冷是冬天的外套，若俯身凑近，却能触摸到它深藏体内的温暖。

小时候的冬天，最喜欢去地窖里拿红薯。红薯窖像母亲的胸窝一样温暖，大大小小的红薯像熟睡的娃，静静地躺着，不盖被子，也无需饮食，呼啸的北风被地窖融化成了一首催眠曲。那时候我总想着，要是能变成地窖里的小红薯就好了，不用挨冻，不用上学，像只偷懒的小虫子，安安稳稳睡一整个冬天。

古人云：“冬，阴气盛，阳气衰。严寒是收敛之气，阴气外激，阳气自内培育。五气之中，唯严寒最仁。”想来的确如此，那田埂上的野草顶着寒风扎根，地窖里的红薯在黑暗中安稳休眠。严寒不是摧残，而是让万物沉下心来，悄悄积蓄能量，以便日后向美好的未来出发。这大概是严寒对生命最静默的庇护吧。

冬天的暖，藏在风里，地窖里，更藏在漫天大雪的诗意里，和雪夜独处的静谧中。

雪是美的，是冬天独有的风景；雪也是庄重的，宛若“天父的谕旨”，一封写给大地的情书。世上再也没有比雪更纯洁的花朵，她只对冬天情有独钟。

大雪将至，北风更紧，村庄一片忙碌：大人劈柴、扯草，小孩子钻进地窖里取红薯、胡萝卜，然后，裹紧棉袄，站在门口，仰望灰色天空，期盼着飘飘洒洒的雪花。

雪从天而降，最欢喜的是孩子。他们像飞舞的雪花手舞足蹈，奔走相告：“快看啊，下雪啦！”许多双眼睛一起看向天空，一朵朵雪花落到孩子的头发、睫毛、红润的脸庞。地面上的雪越积越厚，雪地里咯吱咯吱地响，留下一串串纷繁的脚印。

我喜欢在雪夜里，钻进父亲的树林。那儿有间小屋，毗邻着漆黑如墨的小池塘，门前棠梨树的树丫间宿着灰喜鹊，露出船桨般的尾巴，麻雀则住在屋檐下，与我共处一隅。静谧的夜晚，麦地成了白色的海，渠埂上的树披着毛茸茸的雪氅，听不到鸟鸣，看不到人影，只剩下风吟雪落，大地银装素裹，小屋变成了雪国里的童话。就着一盏昏黄的煤油灯，捧一本翻卷了页脚的杂志，心像被大雪呵护的麦苗，沉在时光深处，连呼吸都变得轻柔了。

写食主义 黄淑芬

冬日芋头香

立冬前后，老百姓的餐桌上又出现了一道美味菜肴，那就是芋头。这平凡而又不平凡的食材，以其独特的姿态和味道，融入无数家庭的日常，也承载了我对家的深深眷恋。

芋头又称水芋、毛芋……它的梗长长的，叶子则如一把撑开的雨伞。也真像伞，去田里劳作，突遇天上下小雨，不用慌张，顺手扯下土坎边的一张叶子，盖在头上一溜小跑就到家。其实，芋头叶的妙处和用处还有很多，只是当时年少的我不懂，在以后的生活中才慢慢地发现。

小时候，每年春天，母亲把藏在地窖里的芋头拿出来，然后种在猪栏旁边的边角菜地，年年如此。年少的我就纳闷：这家伙一年三季光长叶和杆，要到寒冬腊月了才能吃到它的果实，母亲为啥还稀罕似的年年种。

有一次周末帮家里干活，给芋头上肥料。母亲先用锄头示范在芋头根部旁挖一圈小坑，然后再从猪栏墙根下铲一大铲的猪肥料投进小坑里，埋上泥土就可以了。

正值初夏，阳光并不是很热烈。我低着头、俯下身，吭哧、吭哧地忙碌起来。当一株株芋头的根部被泥土和肥料如城墙般围得严严实实时，我才恍然大悟，为什么母亲还年年种。原来种芋头在猪栏边是取肥方便，怪不得我家种的芋头个大体壮，去市场售卖最受欢迎。一切的疑惑，迎刃而解。

到了霜降时节，就可以挖取芋头了。这时的芋叶已经枯黄，长长的梗也已经失去了水分。

挖芋头是个讲究的技术活，先刨开围在芋头根部如城墙般的厚土，离它根部5公分远时一锄头挖下去，紧接着又再几锄头下去用力一撬，“咔”的一声，硕大的芋头从泥巴里露出了它的“真容”。

刚出土的大芋头像个长满络腮胡的“老汉”，并且它还拖儿带女，依偎在它身边像鸡蛋大小的芋头仔仔就有五六个。由于肥料足，收回的大小芋头堆满了半个屋角。母亲把鸡蛋大的捡出来留着自己吃，大个的则挑到市场售卖，当然，母亲也会留下三五个大芋头过年时用来做香芋扣肉。

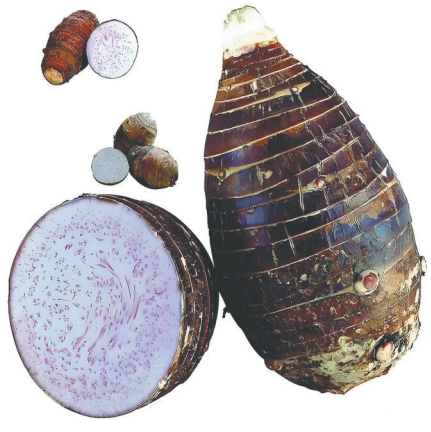
芋头、红薯、土豆既是杂粮又可以当菜肴。芋头可煮、可蒸、可焖……贫困年代，母亲做得最多的美食就是芋头仔和小白菜一起煮，当菜下饭。小白菜新鲜水嫩，芋头仔粉糯可口，吃的时候蘸上辣椒盐口感上更上一层楼。

在细雨绵绵、阴冷潮湿的冬天早上，母亲则会煮上一大锅芋头仔，然后家人围炉而坐慢慢享用，吃上两个就不用吃饭了。剥下的芋头皮又可以拿去喂鸡，总之物尽其用吧！

到了过年，留下的大芋头派上了用场。香芋扣肉是桂西北乃至整个广西有名的菜肴。芋头刨皮，然后切成片，以作备用。开油锅，放芋头下去炸，炸至表面微黄起硬壳就捞起来，放冷后，跟已经切成块状的五花肉扣在一起，淋上五香粉蘸料，上锅大火蒸40分钟就可以食用了。打开碗的那一刻，一股香气蹿出，让人不由得多吸了两下鼻子，连说：“好香呀！”

如今，人们的生活越来越好，一年四季都可以吃到芋头，而烹制芋头的方法也逐渐增多，芋头糖水、芋头奶茶……但我还是最爱吃母亲做的芋头白菜，那不仅仅是一道简单的菜肴，更是母爱的味道，饱含着母亲对家人深深的爱和对生活的无限热情。

岁月悠悠，母亲的芋头，成为了我心中永恒的温暖，永远散发着迷人的芬芳。



芋头。资料图

收藏小记 张宏宇

瓦罐

瓦罐是土的孩子，它们天生带着泥土给予的粗糙与不平。

我见过许多瓦罐，大的小的，高的矮的，圆的扁的，皆不甚规则，随性而生。它们排在地上，像一群调皮的小学生，虽站得歪歪扭扭，却透出一股不屈的坚韧。这些瓦罐，据说是吸收了地气、阳光、山风、火焰，还有陶工的汗气，才得以成型。我想，这便是瓦罐的形成。

陶工是个干瘦的老头，手上的青筋如同瓦罐上的棱壕，凸起在皮肤上。他捏泥巴的时候，汗珠便从额上滚下来，滴在泥坯上，那汗珠很快被泥土吞没了，连一点痕迹也不留下。陶工说，汗气入了泥，瓦罐才有魂灵。

制瓦罐的土是从山脚挖来的，灰黄色，夹杂着细小的石子。陶工将土碾碎，过筛，加水揉捏，直到那泥土在他手中变得柔顺如面团。他揉泥的手法独特，时而轻柔如抚，时而重力按压，泥土在他手中发出细微的吟唱，仿佛在回应他的每一次触碰。制作瓦罐，他从不依赖转盘，全凭手感与心意。他将泥坯置于平石之上，手指从底部缓缓而上，一点点推挤成形。他的指甲虽短，但边缘圆润，确保泥坯光洁无痕。这个过程虽慢，却充满耐心与期待。我曾问他为何不用转盘，他轻微一笑，露出几颗泛黄的牙齿：“转盘做出的瓦罐，千篇一律。而手工制作的，每个都独一无二。”

的确，他手中的瓦罐，形态各异，有的肚子滚圆，有的脖颈歪斜，有的底部不平。但这些缺陷，反而赋予了它们独特的生命力，仿佛每个瓦罐都拥有了自己的性格。陶工说，这是地气赋予的奇迹。地气不均，瓦罐亦不规整。

瓦罐成型后，需晾晒三日，以接受阳光的洗礼。陶工将它们置于院中，阳光洒落，瓦罐的影子在地上摇曳生姿。他不时地转动瓦罐，确保每一面都能沐浴阳光。他说，阳光晒透了，瓦罐才结实。我轻触晾晒中的瓦罐，指尖传来阵阵温热，仿佛它们真的吸收了阳光的精华。

晒干后的瓦罐，需入窑烧制。陶工的窑虽小，却承载着他对瓦罐的热爱与执着。烧窑之夜，他彻夜不眠，守在窑口，添柴加薪。火焰在窑中跳跃，映照着他通红的脸庞。皱纹在火光中更显深刻，与瓦罐上的沟壑遥相呼应。火候的掌握，全凭经验。他说，火候到时，瓦罐会发出独特的声响，只有真正懂它的人才能领悟。

烧成的瓦罐，色彩斑斓，有的偏红，有的偏褐，还有的带着黑斑。陶工说，这是山风的杰作。烧窑时，山风穿窑而过，在瓦罐上留下永恒的印记。我虽心存疑惑，但那些黑斑确实如风过留痕，带着方向与流动的美感。

瓦罐烧成后，陶工会用手指轻轻敲击它们，听声音辨别好坏。声音清脆的，他便点点头；声音沉闷的，他就皱皱眉。好的瓦罐被小心地放在一边，次品则堆在墙角。我曾问他那些次品怎么处理，他淡然一笑：“留着，总有它的用处。”

陶工的瓦罐不卖钱，只换取生活所需。一罐米、一罐油、一罐盐，皆可换一个瓦罐。村里人都知道他的规矩，从不讨价还价。他的瓦罐虽不精致，却厚实耐用。用来装水，水格外清凉；用来盛米，米不易生虫。村里都说，这是瓦罐吸收了地气的缘故。

陶工离世后，手艺传给了儿子。年轻人引入了转盘，瓦罐制作得又快又规整，圆润光滑，如出一辙。村里人起初还夸赞，说这瓦罐好看，但用久了就发现，水不那么清凉了，米也容易生虫。渐渐地，来换瓦罐的人少了。

一日，我在陶工儿子家墙角，看到了那些被遗弃的次品。它们歪歪扭扭地挤在一起，在阳光下投下斑驳的影子。那一刻，我忽然觉得，这些不规则的瓦罐，反而比那些规整的更显韵味。它们身上承载着大地的凹凸、阳光的温暖、山风的轻抚、火焰的炽热，以及老陶工汗水中的灵魂。

瓦罐，是大地的孩子，它们不规则的美，是大地赋予的独特印记。