

与冬书

■吴奋勇

又是一年橙黄橘绿时。

表弟从云中山下发来信息：“今寄芦柑三箱，秋冬食柑，无病无寒，补冬正当时。”我愣了愣，忍不住笑了——老家向来是“立冬补冬，茶油炖冬”，用鸡鸭肉或者猪肚配茶油慢炖，补身子，何曾听说过用芦柑来“补冬”的？想来，那满山遍野的果树，便是他的整个世界，那枝头甜润的果实，自然是他能给出的最丰厚的馈赠了。

这一想，我的心飞到了深山。此刻，想必正是“绿树枝头万点金，满山尽披黄金甲”吧。用“壮美”二字，怕是都说得浅了。

傍晚时分，芦柑果真到了。纸箱一开，一股清冽的果香便扑了出来，果子黄得鲜亮，像把一整个收敛了的秋光都窖藏在了薄薄的皮囊里。我剥开一个，和妻子分享着。瓣瓣果肉在齿间化开，汁水丰沛，清甜沁人。妻子忽然轻声说：“呀，今天，刚好是立冬呢。”

我微微一怔。是啊，时间的脚步是一点也不等人的。“一夜寒凉至，今朝便立冬”，冬，就这么安安静静地来了。

我推开窗，一股清寒迎面，不觉得凛冽，反倒像饮了一口石缝里沁出的泉水，肺腑间一片澄澈。楼下那几棵树，金黄的叶子正随风翩跹，悠悠地打着旋儿，不像是凋零，倒像是一场盛大而静默的告别演出。

我静静地瞧着，心里便想，这哪里是衰败呢？这分明是秋交付给冬的一封信。那每一片落叶，就是一个滚金的字，写满了丰饶与静美。北风，最忠实的信使，不远千里，将这一封沉甸甸的“与冬书”，安然送达。

季节的交替，原是这样一幅不着痕迹的工笔画。它不用浓墨重彩，只消一阵风，一场霜，一层落叶，不言不语，用一个清亮的眼神，便让你读懂了岁月的深邃。

这清冷，反倒让人对“暖”，生出格外的贪恋来。

邻家的阳台，晒着一筐番薯粉。墙上挂着几个风干的老丝瓜和一只剖开的葫芦。都是从乡下带来的，泛着温润质朴的光泽。这光景，让人想起老人家嘴边的话：“立冬晴，一冬晴；立冬雨，一冬雨。”看这天色清明，想来会是个晴暖的冬天吧。街角，卖烤地瓜的炉子，火生得旺旺的，那暖烘烘的甜香，像个热络

的怀抱。母亲从乡下打来电话，叮嘱：“‘立冬食蔗齿不痛’，记得买根甘蔗吃。再包点饺子，暖乎乎的，才好过冬。”这人间烟火，便是最朴素的针线，一针一线，把季节缝隙里漏进的寒风，都细细密密地缝拢了。

我家窗台上，一盆韭菜顶端摇曳着小小的白花，几枝前日插瓶的墨菊已然干枯，形态愈发凝练，风骨犹存。看着，忽然觉得，这冬哪里是生命的终点？分明是一座空旷而明亮的殿堂，让万物卸下繁华，学习内敛与沉思。虫蚁在洞穴里安然睡去，天空收回了多余的云彩，只留下一片洗练的湛蓝，这一切的“藏”，不都是为了来年春日，那一声崭新啼鸣吗？

夜，来得格外早些。我拧亮台灯，光晕温柔地铺在摊开的书页上，犹如一小块暖融融的阳光。握着一杯铁观音，茶香袅袅，暖了指尖也暖了心房。我铺开一张素笺，想给这个新来的季节，写几句问候。笔尖落下，心中万语千言，最终只化作一句：冬安！

愿你我，都能在这个看似万物凋零的季节里，寻得一份向内生长的力量，将日子，过得如那山中芦柑一般，外表朴拙，内里丰盈透亮，生机盎然。

■黄颖

秋霜一过，芥菜开始成熟。对芥菜来说最好的季节是冬天，家里老人说这时芥菜最当时，吸收了秋露水的芥菜吃起来清脆不老。乡下此时家家户户都种植芥菜，因为好养活，不像别的绿叶蔬菜太过娇贵，叶子总会被虫子叮咬，被虫子叮咬过的叶子只能弃之如敝屣。而芥菜最好吃的不在叶子而在于梗，即使叶子被虫子咬过，农人也会把叶子一一掰掉，剩下的梗可以放置几天不变色。

我本不喜芥菜，觉得长得太过“五大三粗”，实在有些“糙”。可我竟然发现在路边石岩下长出一株歪扭枝叶细瘦的芥菜。或许只是农人的不经意，或许只是鸟儿的无心，他却兀自长得欢实，还真是一种“贱生”的植物。

每逢这个时候，家里总有吃不完的芥菜，婆婆自己种的，老家邻里亲朋送的，以及自己去市场看到了新鲜翠绿欲滴的芥菜时挪不开步买的。芥菜的主人在一旁骄傲地说：“你看，我的这些长得最好，煮汤、下面、炒菜都行。”禁不住他三言两语，又是买了一大把，乐颠颠地拿回家，看着家里一堆小山似的芥菜，不禁有些傻眼，何时能消灭干净，但似乎多虑了。

闽南芥菜饭，五花肉连同切好的芥菜、大米下锅翻炒，就是一锅上好的芥菜饭。一锅芥菜饭，一碗紫菜蛋花汤，是闽南人家的家常便饭；芥菜煮汤，加点海蛎、蛤蜊，简单又营养；清炒芥菜就是最主要的做法了，一天三顿炒芥菜都不嫌烦，愿意的话再下点虾米调个味，不愿意的话清炒也不错。芥菜在闽南还有其他蔬菜没有的地位，闽南产妇坐月子时家里长辈都不让吃蔬菜，认为蔬菜性寒，容易回奶，对产妇恢复身体也不利，但是芥菜除外。他们认为芥菜的温性适合产后调理，芥菜就这样成了月子餐里独一份的蔬菜选择。

腌芥菜则是芥菜最经典的烹饪方式了，盐渍本是当年储存条件不好时处理食物的方式，没想到却成为中国人饮食中不可缺少的一味。一碗白粥，一碟腌菜是多少中国人早餐餐桌上的标配。

袁枚在《随园食单》中写道：“芥根切片，入菜同腌，食之甚脆。或整腌，晒干作脯，食之尤妙。”意思是说，把芥菜梗切片，和芥菜叶一起腌，食用时特别爽脆。或整棵芥菜一齐腌制，晒干后制作成芥菜脯，吃起来特别好。

芥菜脯倒是没有吃过，但把腌芥菜当成零食吃却是儿时的美食记忆之一。幼时并无机会吃到所谓的零食，腌芥菜就是孩子们最好的零嘴。最好吃的是腌芥菜梗或芥菜头，比菜叶口感更爽脆。

如今再尝芥菜，脆嫩里裹着烟火气，它不挑土壤、不惧风霜，以“贱生”的韧性滋养着寻常岁月，不管是家常饭菜里的鲜香，还是腌菜缸里的咸脆，都成了刻在记忆里的味道。它早已超越食材本身，成了联结时光与烟火的纽带，岁岁年年，温暖着闽南人的餐桌与岁月。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109

冬日里的姜母鸭



(视觉中国)

■曾招贤

泉州冬天，更多的冷是海风吹来。它虽然不像北方风雪那般凛冽，却带着湿漉漉的凉意，一丝一丝往骨缝里钻。这般天气里，街巷间便飘起一种特有的暖香——那是姜母鸭在砂锅里“咕嘟咕嘟”唱着冬天的歌，叫人既垂涎三尺，又心生惬意之情。

姜要老姜，闽南人尊称“姜母”。都说，姜还是老的辣。的确

如此，经过风吹雨打、烈日暴晒过的姜，模样与味道都别有一番风味。刀背拍裂，辛香迸发，那气息辛辣中带着甘醇，不像辣椒那般暴烈，是循循善诱的暖。

祖母说，这姜能唤醒沉睡的血液，让寒气无处藏身。

与姜一样，鸭也是经春过秋的正番母鸭，肥硕健实，敦厚圆满。这样的鸭肉紧实而不柴，脂肪均匀，最耐得住文火慢炖。

姜母鸭的制作并不复杂。祖

母将整鸭宰后洗净，只加一些麻油、醋、高度白酒，与姜母同入黑砂锅，直接在灶膛里燃起柴火，柴火哔剥哔剥响起不多时，砂锅内渐渐响起细密的声响，如冬日雨打芭蕉。老姜的烈性与鸭的温润，仿佛两位性格不同的“夫妻”共处一室，经营“家”的未来，它们深知彼此，相互包容，再迥异的不同也能在这慢炖中悄然和解，化作一锅金黄的暖意。

我幼时体弱，每逢寒风起必染咳。这时祖母便会掀开那口砂锅，舀一碗热汤给我。最难忘是某个冬夜，我咳得厉害，祖母守在后院土灶前，就着灶火缝补衣裳。砂锅盖隙吐出缕缕白汽，将她的银发熏得湿润。她说：“姜与鸭原不相识，要炖上三个时辰，才懂得彼此的好处。”那时不懂，如今想来，这哪里是在说菜？

如今城里姜母鸭店林立，配料愈发讲究，加了当归、枸杞诸多药材。可我总怀念祖母那锅纯粹的汤——姜是姜，鸭是鸭，各守本分又相得益彰。那汤面浮动的油光，像被岁月磨亮的铜镜，照见过无数个温暖的黄昏。

有时闭眼，还能看见那口黑砂锅在灶上微微颤动，仿佛姜与鸭仍在进行着古老的对话。它们用整个冬天讲述着一个道理：最深的暖意，从来都需要时光慢慢熬煮。就像祖母的爱，不曾言说，却随着年年冬风，渗进骨血里，成为抵御世间所有寒热的根基。

而今我也学会了这道菜，每当我掀开砂锅，看见金黄的汤汁仍在翻滚，便知道有些温暖从未离开——它只是化作海风中的一缕香，永远飘荡在泉州冬日的记忆里。