



(视觉中国)

## ■吴奋勇

住在农历里的节气，一个个有序地走来，都带着诗意的提醒。

敲罢这句话，我抬头望去，亮堂堂的阳光，安安稳稳地照着阳台。那儿有几丛兰，绿莹莹的叶片间，正幽幽地吐着清香。我暗自发笑，大雪日了，雪呢？

雪在北方。想来此刻，该是“千里冰封，万里雪飘”。泉州，无雪。历史上那寥寥几场雪，更像是一个遥远的、洁白的梦。

雪不来，并不妨碍我们盼着雪、念着雪、爱着雪。

你看，门上还贴着“雪兆丰年”“瑞雪迎春”“梅花迎雪飞千里，福字敲门进万家”，洋溢着对雪的期盼；再看，石狮有个“雪上村”，安溪有个“雪山村”，南安有座“雪峰寺”，字里行间都住着一场雪。吃的有“雪花糕”，莹白软

糯，入口即化；路边站着“雪松”，姿态端然，铮铮傲骨。更有那些名字带“雪”字的女子，丽雪、梅雪、雪琴……轻轻一唤，有股清凌凌的气韵。

楼下的花圃里，长着几棵“六月雪”，只在夏天的浓荫里，悄悄地开。形如漏斗的花儿，小小的，白白的，密密匝匝，远远望去，像下了一层薄雪。我曾站在它身边，默默地想：你，这满身的“雪花”，若是开在小雪、大雪时节，该多应景，多好啊！

日子，真是“逝者如斯夫，不舍昼夜”。你想着，走着，不经意间，节气便接踵而来。

大雪节气，意味着仲冬正式登场，越来越寒冷了。小时候，那样冷的冬天，穿着单薄的衣衫，却仿佛揣着一团火，不怕严寒。清晨起来，看见满地白霜，泥土里冒出晶莹的“冰柱”，故意用脚去踩，

听那“唰唰”的脆响，不小心会摔一跤，一身泥土，却快活地大笑。更爱的是，呼朋引伴到闲置的田里，从山上捡来枯枝败叶，点起一堆旺旺的野火。我们围着它取暖、嬉戏，偶尔埋进去三两个番薯，那焦香的甜味，至今还暖在记忆深处。

是母亲的电话，将我从旧时光里拉了回来。她叫我回家一起下地挖田薯，今年大丰收了。她说：“田薯也叫大薯，是好东西，性子温和，连病人都吃得。”她总是这样，将最朴素的养生道理融进一日三餐里。她不忘嘱咐我：“人要多吃些粗粮。”我在这头默默点头，心里盘算着，要带些田薯进城，煮面煮咸饭或蒸着吃，在这大雪天里，也算是一场朴素的“补冬”了。

母亲的话头一转，说看见年轻的小吴两口子，正在砍伐臭菊，说晒上几天，要挑到茶园里埋起来，那可是上好的农家肥，来年的茶叶准能长得更旺。我忽然想起她曾说过，一杯好茶其实是从冬天就开始孕育的。你看，冬天哪里是闲着呢？

正想着，电话那头传来了二婶爽朗的声音。她抢过话去，说她在扎芒草扫把，还要特地做两把小的“扫子”，等着春节时贴春联用。听着她的话，一股热乎乎的节日气息，仿佛翻山越岭而来，感觉“年”的脚步近了。我想，该和家人围坐，吃一顿热腾腾的火锅，在氤氲的热气里，说说过往，也话话将来。

大雪时节，雪来，或不来，都无关紧要了。心中既已存了一场瑞雪的盼望，存了全家团圆的念想，存了静谧时光的珍视，这日子就有踏实而明亮的暖意。

这，或许就是“大雪”，最慷慨的赠予了。

## 大雪的仪式感

## ■黄颖

大雪为二十四节气中的第二十个节气，古人云：“大者，盛也，至此而雪盛也。”自大雪始，天气也一天比一天冷了。今年冬天似乎来得比往年早了些，10月份北方就已经下雪了，而11月初的寒潮也让德化九仙山迎来了今冬的第一场雾凇。

周末偕全家去吃了今年冬天的第一场火锅。火锅是冬天的标配，是迎接冬天的“仪式”，火锅搬上饭桌，预示着寒冷的冬季已经来了。蔬菜、丸子、海鲜、肉片、豆皮……再加些粉丝，呼噜呼噜就是一餐，吃得热闹，热气腾腾，吃到几点好像都合理。

冬天，特别是下雪天似乎更适合阖家团聚，暖个“锅子”，热气氤氲中，家人围坐，推杯换盏，山南海北……《世说新语》中记载了个小故事：谢太傅寒雪日内集，与儿女讲论文义。俄而雪骤，公欣然曰：“白雪纷纷何所似？”兄子胡儿曰：

“撒盐空中差可拟。”兄女曰：“未若柳絮因风起。”公大笑乐。故事讲述谢安在寒冷的雪天举行家庭聚会，跟子侄辈谈论文义。见寒雪纷纷，就出了个题目“纷纷白雪像什么？”“兄子”觉得白雪像盐巴，虽形似但似乎差了那么点味道。“兄女”则认为像柳絮乘风飞起，神似而有美感。谢安大笑，毫无疑问“兄女”胜出。“兄女”即是有才女之称的谢道韞。不知道当时的他们是否也是暖了锅子，边吃边聊呢？我想是有的，否则寒雪纷纷，天寒地冻得说话都得吐噜嘴，哪还有心情谈论文义呢！

朱自清的《冬天》开篇即写道：“说起冬天，忽然想到豆腐。是一‘小洋锅’（铝锅）白煮豆腐，热腾腾的。”朱自清回忆童年时兄弟三人和父亲围着桌子等着豆腐在锅里咕咕咚咚煮开。“洋炉子”太高，他的父亲常常得站着从氤氲热气的锅中夹起豆腐一一放在兄弟三人的酱油碟里。朱自清说：“一上桌就眼巴巴望着那锅，等着那热

气，等着热气里从父亲筷子上掉下来的豆腐。”后来朱自清写《背影》，有人考证成年后的朱自清因家庭琐事和父亲的关系并不像文中所写的那么和谐。可是读到《冬天》这篇文时，我愿意相信，写下此文的朱自清一定深深地爱着怀念着他为夹豆腐的父亲。

想起已经离开了十多年的父亲，冬天的晚上父亲总会热个“锅子”喝点小酒陪着我们写作业。一锅“杂菜”在锅里你中有我我中有你，越咕嘟越香。作业做完了，父亲招呼着“喝点热的”，在锅里敲下一个生鸡蛋，看着鸡蛋在锅里沸腾翻滚，慢慢由透明变成了白色，这一碗“热汤菜”下肚，这一天就算圆满了。

白居易在《问刘十九》中写道：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”新酒酿好了，红泥小火炉生起了，青菜鱼肉也都准备好了，在这风雪欲作的夜晚，一起围炉烫肉话桑麻，迎接“大雪”的到来吧！

## 大雪暖客乡

## ■赖文秀

“十一月来转冷风，大雪之时是寒冬。树木退冬虫豸死，鸟雀成群结伙丛。老虎黄猿并豺狗，石岩做窠好藏风。”客家古籍《元初一》生动描绘了大雪时节的景象，寥寥数语，勾勒出客家山区大雪节气的生动图景。客家先民在南迁过程中，学会了与南方山区的自然环境和谐共生，不仅总结出丰富的物候经验，更是发展出多种多样的御寒习俗。

大雪前后，奶奶会拿出她的老家什——火桶（又名火笕），端个矮凳，坐在门边取暖。火桶是客家传统的取暖器具，竹篾编制的桶身，桶中放置瓦钵，钵内埋着燃烧的木炭，上面覆盖灰层。《元初一》中记载：“火桶埋灰炙手脚，夜睡棉被盖身中。”它是冬日里客家人最贴身的“棉袄”。我和堂兄妹们经常围坐在奶奶的火桶旁，冻得通红的手放在火桶上烤着取暖，推着挤着，笑着闹着，好不热闹，这成为我冬日最温暖的记忆之一。

火桶为我们带来方寸之间的体肤之暖，而我在大雪时节更深沉的温暖，则藏在对“吃”的讲究里，那便是将温暖烹调入肴，化为人间至味。

“未曾过年，先肥屋檐”。大雪时节，客家人的屋檐下，开始挂起各式腊货。制作腊肉、腊肠是客家人准备过冬的重要习俗。用盐、客家米酒和秘制的香料细细揉搓过的每一块肉，此时已经高高挂起。在冬日阳光的轻抚与寒风的摩挲下，油脂渐渐凝结出琥珀般的光泽，散发出一种沉稳而浓烈的醇香，无声地诉说着“冬藏”的智慧与对丰足年景的期盼。

餐桌上，一锅羊肉煲正咕嘟咕嘟地翻滚着。大雪是“进补”的好时节。客家人坚信“冬季进补，开春打虎”，本地放养的山羊肉，配以当归、党参等温补药材，加入客家酒酿（一种醇黄酒），文火细炖数小时。一揭盖，整个屋子都浸润在药材香与羊肉的鲜香里。盛上一碗奶白色的热汤，轻轻抿上一口，寒气仿佛瞬间被驱散。待一碗热汤下肚，额角微微沁出细汗，周身通泰。

羊肉热汤暖了身子，也唤醒了酒兴，大雪时节，正是启坛品尝冬酿的时候，此时该温上一壶娘酒。《幼学琼林》中这样描述客家娘酒的味道：“其味香芬甜美，色泽温赤，饮之通天地之灵气，活经络之神脉，尤适健身养颜之益也。”

由火桶、腊味与娘酒共同汇聚的暖意，在大雪节气里终化作我这个游子心底的温存，这份暖意不只是御寒度冬的智慧，更是客家人于千年迁徙中凝练的生活哲学。中原的古风在闽西的青山绿水间落地生根，无论节气如何轮转，世事如何变迁，客家人总能这般从容安详。正如《元初一》中那质朴而深刻的箴言：“少年后生莫懒惰，寻得事业自有功。”在这万物敛藏的沉静冬日里，他们正默默积蓄着来自祖先与土地的深厚力量，静候新一轮春回大地，万象更新。



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