

●冬至●

吃饺子·按耳朵

河北邯郸 姜利晓

冬至吃饺子，是我们这里的习俗。

每年一到冬至，家家户户都要包饺子，尤其住在乡下的那些年月里，走在街巷里，“当当当”剁馅的声音，不绝于耳。小时候，一顿包饺子，也并不是想什么时候吃，就能什么时候吃的。

农家吃饺子没什么讲究，那时几乎都有自家的菜园子，园里的白菜萝卜芹菜韭菜，都是最好的馅料。萝卜丝儿和肉，白菜豆腐粉条，芹菜肉，甚至豆芽与猪血鸡血也是一种组合，不同的馅儿，让人吃出不同的感觉来。

那时没有什么娱乐，每年冬至看着大人包饺子，也是一种享受呢。和面，剁馅，一个个的包，直到下锅煮饺子，拿箊篱捞饺子，大口吃饺子，都让人不亦乐乎。

冬至是节气，也是一个节日。从古至今，都有冬至大如年的说法。据史料记载，冬至日的习俗，最早可追溯到东汉末年，还和一代医圣张仲景有关。传说，时任长沙太守的张仲景，见到乡亲们耳朵都被冻烂了，心里非常难过，就让手下人搭棚盘锅，将一些驱寒药材和羊肉煮熟后，用面包成娇耳的形状分食，乡亲们吃了全身发热，冻伤也治愈了。从此，渐渐形成了冬至吃饺子的习俗。在我们这里，长辈们说冬至吃饺子叫做“按耳朵”。

燃烧正旺的炉火上，坐一口大锅，沸腾的水，冒着丝丝缕缕的热气儿。包好的饺子下锅了，就像一尾尾别样的小鱼儿，左右翻腾，上下游动，添入两次冷水，再次沸腾时，饺子就可以出锅了。

迫不及待地盛上一大碗，就上一碟醋，几瓣蒜，一口一个，满口生香，真是痛快。不知不觉中，一碗饺子下肚了，饱饱的，暖暖的，香香的。

冬至，能吃上一碗热气腾腾的饺子，驱散了寒冷，也给劳碌的生活添了一丝暖意。一家人其乐融融地围坐，吃着热乎乎香喷喷的饺子，不仅有着美味，还有浓浓的亲情在心窝窝里环绕，那滋味啊，那是最美的情感回味……



岁末，冬至来临。冬至不仅在农历二十四节气中很重要，而且在民间还有“冬至大如年”的风俗习惯。

冬至太阳黄经达到270度，这时太阳高度最低，阳光直射南回归线，向北半球倾斜。《月令七十二候集解》是这样解释冬至的：“十一月中，终藏之气，至此而极也”，说冬至是一年中北半球白昼最短，南半球白昼最长的一天。冬至过后，昼渐长，夜渐短。“冬至一过长根线”，做鞋的妈妈可以多纳一根线了。

冬至在古代也是传统节日，俗称冬至节、冬至节、亚岁。从周朝开始，到了汉代，冬至这天皇帝要郊祭，百官放假休息。第二天上朝要穿吉服，向皇帝呈贺表。魏晋时期，还有臣子向皇帝敬献鞋袜，表示迎福践长。唐、宋、元、明、清都很看重冬至，有“冬肥年瘦”之说。百官放假三日，君不听政；民间休市三

冬至大如年

四川内江 邓训晶

日，欢度冬至。特别是南宋，偏安一隅，还要隆重庆祝。民间在冬至这一天，要向父母长辈拜节祈福。官民同庆，可见冬至在古代的重要。

冬至过后就是三九寒天，逢壬“数九”。明代《帝京景物略》记载：“冬至日，画素梅一枝，为瓣八十有一。日染一瓣，瓣尽而九九出，则春深矣。越九九消寒图”。古人数九的方法多么有趣，在每天的染瓣中得到一份快乐，寒冬也多了份温暖。

几千年来，“冬至大如年”，各地都很讲究，这一天餐桌上各种各样的冬至佳肴应运而生，而且南北风俗差异很大。

北方讲究吃饺子，传说医圣张仲景告老还乡时，见乡亲缺少穿，就用羊肉加上一些驱寒药材，用面包成耳朵的样子，煮熟以后叫“驱寒娇耳汤”，分给乡亲。从此，每逢冬至人们就用羊肉包饺子，还说“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”。除了吃饺子，北方还要吃冬至面、南瓜饼、年糕。

南方习惯吃汤圆，寓意团团圆圆。江南一带，有吃赤豆糯米饭的习俗，据说可祛病防灾，

从此天天像过年

江苏连云港 陆琴华

“卖了麦子买蒸笼，不吃馒头争口气”，是说做人要有骨气，可是我看到这句俗语，就想起我家冬至蒸馒头的事了。

“雪压冬云白絮飞，万花纷谢一时稀”。那天很冷，我从学校回到家里，妈妈迎面就跟我
 说：“今儿蒸馒头啊！”那时我读小学三年级，妈妈的话一落口，我就嚷着要吃馒头。

“小爻绕村苗郁郁，柔柔满陌槲累累”，顾名思义，馒头的食材是小麦粉。妈妈来到床头，掀开被子，说：“正好面起了，噢噢的。”那时可能还没有发酵粉，要吃起面，都是把盆里和好的面团放在被子下面。本来盆里皱巴巴的面团，一天或者一夜过来，鼓鼓囊囊的丰满起来了。

妈妈把这个叫“面起了”，就是面发酵了，做出来的馒头蓬松、饱满，弹性，劲道，香气十足，口感也是出奇的好。妈妈把盆里的面团取出一部分，放在案板上揉搓。那面团成了又长又圆的形状，妈妈就用菜刀切成大小均匀的几个。

这些团形面还有些不规则，妈妈两手托起在手掌心里揉搓，就成了滚圆的了。我们把包的饺子，通常放在高粱秆做的盖子上，揉出来的面团也放在这盖子上。那盖子直径有一米多长，很快就被面团占满了。

兵马未动，粮草先行。妈妈揉面团的时候，爸爸已经把柴火全准备好了，我来到灶口时，那些柴火已经堆好了。爸爸开始烧火，妈妈在锅里添水，把放满面团的蒸笼端上去。一节课四十五分钟，蒸一锅馒头得多长时间呢？

当缕缕香味弥漫厨房，馒头就可以出锅了。出锅的馒头，妈妈还会一一放在高粱秆做的盖子上。记得那次，妈妈一连蒸了三锅馒头，盖子放不下了，妈妈就一一拾到笆斗里。

妈妈说：“一口吃不成胖子，好东西得慢慢吃。”妈妈就说往上谁家，麦子打下来了，一个劲做馒头吃；稻子收下来了，一个劲做大米干饭吃，结果如何呢？一年的收成，没多长时间

太白湖畔

怕冷的父亲

胡兆亨

没有往家带过公家一点东西。“不做亏心事，不怕鬼敲门”时常挂在嘴边。

有段时间，我的工作特别累，心情也灰暗了。尽管回家从未表露过，还是被父亲看了出来。借一次吃饭的机会，父亲按住了我手中的酒杯，说一句：“孩子，没有过不去的火焰山。”

东文西武

从岛上远行

卢衍盛

了。可惜走了没几步远，来了几个大兵，不问青红皂白，稀里糊涂的把老人砍死了。

丑八怪忍无可忍，跑上去踢死一个士兵，夺过一把大刀，一顿乱砍。士兵们平日骄奢淫逸，手无缚鸡之力，很快都倒在血泊里了。

丑八怪想回去找那公子算账。他进过寺庙当过和尚，拳脚还是不错。折返半路，有个穷人拦住他说，要饭不要问富人要，那是要了他们的命，还是穷人同病相怜。

丑八怪拍拍脑门，觉得有道理。那穷人慢条斯理掏出了一个口袋，满是补丁，手一扬，大方地说：“拿去吧。”丑八怪眼睛湿润了，这些粮食够吃半个月了。

穷人走了。丑八怪打开口袋，愣住了，全是土！气得七窍生烟。有个声音在飘荡着：“我自己都吃不上饭，凭什么给你吃的！”

这时候，来了一个算命的老先生，好像被丑八怪惊艳了似的，“天啊！我算了一辈子，没见过世上竟有如此清奇的人！”丑八怪说：“我没钱和你瞎唠叨。”算命先生说：“也是咱们有缘分，我分文不取。”算命先生口干舌燥讲了半天，唾沫星子进了他一脸，无非是说你是个丑八怪，古今罕见，丑出天外，丑得惊天动地鬼神，长得丑不是你的错，出来吓人就是你的不对了。

算命先生骂完了，却慈祥地看着他。丑八怪恶从胆边生，一顿皮锤过去了。算命先生仍然恶狠狠地说：“你打了我十下了，再打我就报官了，青天大老爷会赏你狗头铡。”

“这显然是个误会！”来了一个白净书生，他把丑八怪拉开，给了他一文铜钱，郑重其事地说：“现在天下太平，这里又民风淳厚，靠自己的双手去谋生，娶个漂亮媳妇，过上好日子才是正道，当劫匪那是误入歧途。”书生啰嗦了半天，尽是不学无术。老人给了他一个脏兮兮的饭团，丑八怪两眼放光，狼吞虎咽起来了。老人笑吟吟地走



就被这家人败坏光了，吃上顿没下顿，东家借一点西家借一点，靠别人家帮济过日子。

“忙时吃干，闲时吃稀，不忙不闲时半干半稀”，这是毛主席《党内通信》里的话，那时我能背出不少他老人家的语录。我对妈妈说：“今儿我们蒸馒头吃，就是平时节约的缘故吗？”那天是冬至，过了冬至，年就离我们一天天近了。

妈妈说：“冬大如年，今儿做馒头，没有其他想法，就是一过了冬至，有馒头相伴，让你们天天有过年的感觉。”通常冬至有包饺子的习俗，过年有蒸馒头的习俗，可饺子得现包现吃，不像馒头能存放好长时间都没问题。

■心飞扬 摄影



父亲一生无所企求，晚年最大的心愿，就是能去北京过个春节。那也是一个寒冷的上午，大年初一，我和姐搀扶着穿戴厚实的81岁老爸，站在了天安门城楼上。望着宽阔的广场，特别是眺望毛主席纪念馆，父亲的目光是那么凝重，表情也是庄严的，手扶汉白玉栏杆，很久也没说话。劝他几次，天冷挪几步吧，可他就是不动。当时我想，父辈这代人对新中国的感情，对领袖的敬仰，是发自内心的，终生改变不了的。

父亲离世整整四年了，他和母亲一样，都是在最冷的时候走的。我思念他，是因为他对我的言传身教，以及炽热的情怀，是数不清写不尽的。

丑八怪静下心来，觉得要饭不是长久之策，还受人侮辱，不如靠山吃山靠水吃水，一个人逍遥自在。

他赶紧朝着荒山野岭狂奔，一路餐风宿露，来到了大湖边。大湖一望无垠，天水相连，碧波荡漾，鸟语花香，真是世外桃源啊！

丑八怪跳到湖里，洗了半个时辰，心绪渐安。他很快就捞了很多鱼虾，用火镰子生了火，烤着吃，真是人间美味啊，也渐有了体力。

忽然间，丑八怪听见几个妙龄少女的呢喃燕语和嬉笑声，心跳得快了起来。他趴在地上偷看，是三个花枝招展的小姑娘，都是十几岁模样。一个穿着青色绸缎，眼睛明亮，头发浓密得像瀑布一样，青天碧水间风情万种；一个穿着白色轻纱，像天上的白云，明眸皓齿，颈如天鹅，手腕似雪，指若削葱；一个穿着紧身黄衣，仿佛天上朝阳，风姿绰约，不忍直视。

丑八怪心想，这几个佳人莫不是天上的仙女？自己是个穷光蛋，丑八怪，若有非分之想，必遭天谴，一睹芳容已是福分了。

佳人她们越走越近，丑八怪大气不敢出，尽力趴在地上。等她们走远了，才大口喘着粗气。她们渐行渐远，留有一股荷香。丑八怪仍不敢抬头。春寒把他吹醒，原来是一场梦。青天白云夕阳如画，怪不得历代英雄九死一生逐鹿中原，大丈夫岂能这般窝囊地活着呢？

正乱想着，一群麻雀嘎嘎游来，荡起无数的涟漪。有一位老翁摇槎，须发皆白，仙风道骨的模样。老翁一言不发，挥手让他上船。他知道老翁不是凡人，闷了很久，老翁拿了酒葫芦，满满斟了两大碗，取出几个咸鸭蛋，说了声请便，两个天涯人就喝起来了。

据说这酒是用湖上菱角，加了高粱、玉米、小麦精酿而成，清冽可口，唇齿留香。这咸鸭蛋外皮淡青色，剥开来蛋清洁白如玉，蛋黄流油，让人垂涎三尺。他跟着渔翁慢悠悠来到一个荒岛上，渔翁老伴生火做饭，丑八怪狼吞虎咽几碗米饭，连吃了三个咸鸭蛋，香鲜软糯，余味无穷。

丑八怪在岛上住了几天，三个佳人的影子一直在心间。他不能浑浑噩噩混一辈子，要去找自己的梦了。临行，渔翁送他干粮、咸鸭蛋，让他带着去远行。丑八怪不负重望，找寻后边的人生去了。

■苗青 摄影

补锅，旧时的一门好手艺，却又很少有人愿意干。说好手艺，是因为现钱结算，很少有人赊账。说不愿干，是因为活儿脏，满手都是黑乎乎的烟灰，一不小心抹得满脸满鼻子黢黑，年轻人是打死也不愿干这行当的。

小时候，常来村上补锅的师傅姓王，约摸五十岁上下，瘦瘦的足有一米八几，圆圆的脑袋，黝黑的脸庞，满脸慈祥，憨厚朴实，笑起来露出满口白牙，外搭两颗虎牙，后背有点儿微驼，一副很是讨人喜爱的模样。

每次来到村上，还没等他把担子卸稳，就有好多小孩儿围上来帮忙。从箩筐里搬出炉灶，风箱的风口用管子连上，再用布条塞紧省得漏风，忙得不亦乐乎。

王师傅在一旁不紧不慢地倒腾补锅用的工具，大小不等的锤子，一头尖一头钝，尖的一头用来锤敲铁锅上的漏洞，剥离四周的铁锈。几块巴掌大小的圆形布托，上面垫一把草木灰，中间掐一个小坑，盛铁水用。几把长短不一的按火，用布条搓成的圆柱形卷儿，一头平滑细腻，按铁水用。

布托和按火是补锅的关键家什，铁锅内的补丁平不平整，要依着按火头的细滑度，王师傅格外看重按火头，总要拿出磨刀砂轮，修理矫正一番。待一切准备停当，才收给炉灶生火炼铁水。

先是把几块碎铁片装进坩锅里，搁在炉灶中央，填入劈柴引火，再续上乌亮的煤块，盖上炉灶盖子，拉起风箱扇风拨火。风箱“啪一嗒，啪一嗒”有节奏地响着，炉灶里的火苗忽高忽低着跳。约有一袋烟的功夫，一锅铁水就炼好了。

没等王师傅支好摊子，我婶子就火急火燎地顶着自家的小铁锅跑来了，“赶紧给我家先补吧，还等着做饭呢。”其实这情景在六七十年代并不少见，家家户户土灶上只有一大一小两口铁锅，做饭熬粥用大锅，炒菜炖汤用小锅，一旦铁锅出了毛病，大都是修修补补接着再用，实在补不成了才换新锅。

王师傅笑哈哈地转过身来，接过婶子手里的铁锅，往四脚朝天的小板凳上架，一边仔细检查、核准漏的地方，一边用粉笔画上圆圈，打磨掉周边锈迹。

准备好了，就小心翼翼地打开炉灶里的坩埚，左手拿一块布托，在上面垫上一层草木灰，按出一个小坑，右手操起长把小坩勺，从坩埚里盛出一勺红通通的铁水，极快地倒进布托的小坑内，再操起按火从铁锅的里侧附着在漏洞的地方，左手上的铁水在铁锅的外侧对准漏洞，双手里应外合用劲一按一捏，只见漏洞飘起一股青烟，王师傅右手不停地用按火抚按，一眨眼的功夫，漏洞补上了，再拿铁铲在补丁上来回试着，看有没有毛刺和沙眼，没事的话涂了灰膏饭，抬起头朝我婶子说道：“补好了，赶紧回家做饭吧。”

王师傅的手艺很是了得，不管铁锅再破，只要用小锤子顺着漏洞一敲，形状、大小一目了然。倒也有像沙粒细小的沙眼漏洞，不费一番周折却也难找。年月长的旧铁锅，本身就已薄如片纸，只要轻轻一敲，就会碎下一大片漏洞来。王师傅就小心翼翼把边儿清干净，瞅好漏洞的大小，在自备的碎铁片里找出一块合适的，依漏洞的模样用粉笔画好样子，敲成漏洞差不多大小的补丁备用。

要补大漏洞就更费事了。先得用竹篾条当支架，依着漏洞把铁片补丁上下左右交叉着夹住，固定在漏洞上，补丁与漏洞的边缘吻合得严实，不能高低不平，不能缝隙不匀。比好之后，就到了焊接补缝了。这工序很精细，先要在漏洞周围缝线几个点位，用铁水把补丁固定好，然后拆去竹篾条支架，再按缝隙走向，顺着铁锅的璧路把铁水一滴一滴“摺”上去，补齐铁锅与补丁之间的整圈缝隙，补丁才能焊接牢固。

有年夏天，王师傅照例在生产队工场上支起了补锅摊，不大一会儿就存了十几口大小不一的铁锅等着补。这时，我大伯出工下地路过摊子，突然塑料凉鞋的鞋带断了。要知道，那时的塑料凉鞋是时髦奢侈品，下地一般都穿草鞋。大伯心疼极了，不知如何是好？有人出主意说，让补锅的王师傅看看吧，用他那炉火没准能接上呢。

大伯将信将疑地，把鞋拿给了王师傅。没想到，他二话没说就接下了，在手里打了两个转转，往两腿膝盖中间一夹，拿起一块烙铁放到炉子里烧红，又拿起一块颜色相近的旧塑料，衬在鞋带断头的地方，右手用钳子夹住烙铁，左手捏住鞋带断头，把烙铁往鞋带与旧塑料衬垫之间一塞，只见一缕青烟飘然升起，断头鞋带神奇地接上了。

看热闹的人们连连称绝，可王师傅心里并不满意，嫌接口粗糙不美观。于是，又从竹筐里翻出一个玻璃瓶子，拿起烙铁重新在接口走了一下。说时迟那时快，玻璃瓶子也跟着过了一趟，只见接口处泛起了亮光，王师傅脸上露出了满意的笑容。

补锅师傅还会补鞋？村上人啧啧赞叹。王师傅就是这样一位手艺和人品俱佳的人，不仅补锅手艺棒，而且待人热心，遇事热情，只要力所能及，有求必应，就像那红通通的炉火，一勺勺滚圆透红的铁水，温暖着村上人的心。

■粤梅 摄影



泉之林

黎明，一辆马车走过我窗前

杨福成

黎明，我听见一辆马车哒哒地走过我的窗前。

马车上堆满了黑色的煤块，一块挤压着一块，一块一块亮晶晶。

天冷了，在乡下住的老爹老娘早已生起了炉子，炉膛里红红的火，炉筒里乌乌的烟，是马儿们的喘息，是赶车人的吆喝。

我看到车夫高高扬起鞭，将广袤的原野抽响，驾！驾！驾！马儿四蹄腾飞往前跑，荡起世间的滚滚烟尘。

我们都是吸着烟尘长大的孩子哟，什么味道我们再清楚不过了。

如今，世界越发的热闹，却是只闻车马响，不见赶车人。

黎明，我听见一辆马车哒哒地走过我的窗前。

马车上装满了水。

水在车上晃啊晃，不安分的那些珍珠儿都溢到了路边的小河里。

天已经干旱了很久，鱼儿们看到水来了，欢喜喜欢掩不住，游来游去乐滋滋。

青蛙，小野鸭，也蛮高兴，都鼓起腮帮子铆足劲儿，哇哇哇，呱呱呱，不停歇地唱破天。

黎明，我听见一辆马车哒哒地走过我的窗前。

马车上坐着一位新娘。

她长得是那么的漂亮，头戴红花，鞋上绣着花，就连赶车的老汉偷偷看她一眼，都笑得乐哈哈。

马车你快停下，姑娘你这是要去哪里啊？

我跟着马车追啊追，穿过了山坳和山巅，越过了海洋和天空，忽地，就不知道马车和新娘哪去啦。

黎明，我听见一辆马车哒哒地走过我的窗前。

马车上载满了花。

那浓浓的扑鼻的香气啊，醉倒在了路边啃草的小蚂蚱。

一群蝴蝶更好玩，它们跟着飞，飞呀飞呀，飞到了天涯处，飞到了海角处，让我再也寻不见。

马车呀马车，我再也寻不见，就连那哒哒蹭破黎明的声响，都再也寻不见。