本版主编:孙净易　版式策划:续理行　责任校对:颜　华

◎生活笔记

小寒

凛冬已至。室外天寒地坼,温度滴水成冰。风如冰铸的刀,短短一段步行上班路,脸颊依旧被刮得生疼;办公室有年头,屋内的暖气早已抵不住叩窗而入的阵阵寒意,隔一阵就要站起来跺脚呵气。刚刚撕落的日历,显示着腊月初三,小寒到了。

《月令七十二候集解》中说“小寒,十二月节。月初寒尚小,故云。月半则大矣。”意味着小寒过后,就要进入了一年里真正寒冷的日子。

隆冬时节,又逢岁末年首。每到此时,加入多年的书友群,大家讨论着各自来年的读书写作计划。身处其中,自不能例外。相比较早几年理想丰满现实骨感不切实际的计划制订,如今,对自己的能力边界有了清晰的认知。计划虽是要有,但不会太过勉强自己。毕竟计划和执行,并不是同一件事。人与人不同,关键要有把我自己节奏的定力。

回首过往,时间匆匆如流水。一不留神,风尘仆仆的一年就这样平淡无奇地过去了。也知道新的一年,是一眼望穿的忙碌。人到中年,面对未来,心境变得愈发的通透。平凡的日子里没有太过值得心情跌宕起伏的事情,琐碎欢喜也好,阴郁无常也罢,都不过是寻常生活的组成部分。随遇而安,淡然处之,让内心逐渐充盈,想来是最适合自己处世的人生哲学。

古人有“二十四番风信花”的说法。《岁时广记》载“梅花风最先,楝花风最后,凡二十四番,以为寒绝也。”从小寒起,一候梅花、而候山茶,三候水仙。起于中原地区的浪漫说法,并不是适合塞北地区。站在街上望去不过是满眼寒枝枯叶,萧瑟、荒凉。还好家中盆栽的朱瑾已是含苞待放。朱瑾又叫扶桑、木槿。锦葵科花卉。和街上的景观花卉蜀葵算是亲戚。花开也是一样的碗口大小。没有精心莳弄,只需照常浇水,花便此起彼伏的开了起来。花色固然艳了些,可漫漫冬季,屋内以花事点缀,自有雅意。

小寒之后再过几日便是腊八,泡腊八蒜、喝腊八粥,都是每年少不了的步骤。一颗颗牙白的蒜瓣逐渐浸泡成翠色;各类豆品汇聚一起慢慢文火熬煮直至绵软香甜,这些再平常不过的食材,到了这个日子,伴随着背后蕴含的寓意,瞬间立体丰满了起来。经过岁月磨砺的民俗,不因时光流转而衰减,反而更加的历久弥新,并继续代代传承下去。而我们也将在这袅袅的烟火气中,品味着属于自己的生活。

从立冬到现在,一直没有雪落的预兆。北方的冬天若是少了雪天的浸润修饰,更凸显酷寒苍凉。总觉得该有一场大雪纷飞的壮景,方才圆满。盼望着遇到一场“晚来天欲雪”的日子,和三五好友如年轻时那般围炉夜话,酩酊一番。想想都觉得是一件快意的事情。这样的机会,和今年的雪天一样难得。一日上班途中,和早年好友匆匆示意而过,都没有更多的寒暄,方才发现,年轻时可以恣意虚掷时光的美好年代,已然不知不觉地溜走了。

翻翻日历,旧历年的脚步已经近了。期盼着,在这个冬天结束前,来一场雪吧!　文/张　超

◎非常记忆

小青柑

土耳其摄影家宝库先生请我在平遥西大街一家咖啡店喝茶,是2013年9月21日。他告诉我他的父亲喜欢喝凤庆茶,孤陋寡闻,我竟没有听说过这款茶。后来才知道,这是滇红中的上品。咖啡店没有这款茶,宝库先生很遗憾,要了小青柑,这是我第一次喝小青柑。

小青柑有点神秘,它精彩的色泽先声夺人。这一次,也让我眼界大开。一个外国人,如此熟稔中国茶,令我汗颜。

凭茶的颜色、香气及味觉,宝库先生推断了年份、价格和优劣。与商家说了,惊得商家跌了眼镜。他和商家讨价,商家胸有成竹,宝库心去稗草。后来他说“温润有余,刀锋不亮!”商家一怔,最终让了步,价格自然便宜了许多。宝库先生得意地打个响指,对我说:“真正的好茶,到不了茶室,只在私人的茶杯间辗转,市面上也不会有。”他用了“辗转”一词,茶家的道场感十足。他看了商家的标签,对商家说:“我不受你标签的心理暗示,它的价值在我的口里,我只尊重我的品尝!”

小青柑采自广东新会,也就是陈皮,未成熟时挖去果肉,充进普洱,晾晒而成。小青柑香浓,既有陈皮的馥郁,也有普洱的沉趣。陈皮入化了普洱的变化无穷,如一个得道的高僧,融和后内涵深蓄,经纶丰满。茶汤醇厚鲜爽,叶底纯净明朗,隆韵悠长而清晰,层次感突出,喝起来温润抱甘,能够品味出风物同天的娴美,蕴含山川灵秀,一派氤氲。

喝茶是一种分享,亦是无用之美。美到无时便是自然,离天道也就不远了。

也是那一日晚,月光照下来。宝库先生点香、沸水、涤器、投茶、洗色、闻香,一品、再品、三品,香韵开阔,结构感扎实。深邃、稳健的沉香下,游动着醇厚、甘润的水路。甜和、温润、丰腴层层叠叠落下来。一杯小青柑,事实上是无味之味,光阴去了锋芒,蕴藉美妙。人生需要这样一些时刻,沉浸于了无棱角的冲淡、平和、明净之中。

我问宝库先生,为什么取了这么个中文名。恰好月光落下城墙,月色朦胧。

宝库先生说:“东方是宝库,夜来有梦好还乡!”他大笑起来。

前两天友人送了一盒小青柑,不舍得天天喝。暗藏时光深阔的好物,需要一点点、一缕缕、一丝丝地覆盖,等一弯明亮的月色萌出芽来,掌上星光升起,露水湿眸,我去看你。文/王建中

杀猪菜

对一个北方人来说,没有吃过杀猪菜,是不可思议的。

杀猪菜是一道小民菜,最幸福的享受往往在最细微的食物上显身。从南到北,从东到西,这道菜很寻常,却有明星的声势。

北方人养猪,家家会做杀猪菜,户户也有自己的做法和秘诀。杀猪菜的特点是:怎么做都行,怎么做也好吃。

好的猪肉都有原香。杀猪菜皆鲜香,槽头肉那块儿,最肥嫩,香而不腻,一口下去,掀掉舌头。如果你此刻去看一个食客的食相,他肯定没有眉毛,鲜掉了。

好的食物有原乡,最人间烟火的口感,往往是一条回乡的路。一脚蜿蜒下去,风味鲜美的乡愁,其实才是我们食味的真实追寻。

杀猪菜不贵,也不费庖厨,每家虽有秘诀,但做法大同小异,却是稀罕食物。鲜嫩便是它历久弥新的秘诀。那种味觉,天生潜伏在口腔的某一处角落,稍一诱惑,便泛滥开来。许多时候,便会迎面撞上,生活的馈赠,简单而亲近。

杀猪菜多油,鲜肉细嫩,脂肪丰富,浓香为主,适合家烧,各有千秋,没有标准反而成了它的标准。

以前杀猪,猪油膘最抢手,称为香油。杀猪菜就用它来烩。猪香油温润,它煨过的槽头肉,一口销魂。曾有一个笑话,问一个傻二哥:人间事什么最好?傻二哥答:入洞房。又问:入完洞房呢?傻二哥答:吃一碗槽头肉杀猪菜。

有一年,某乡进行了一次杀猪菜大比拼,状元是一位大姐。一见面,敦敦实实地笑了,一把大勺头,一勺头就挖来一大碗烩菜。问她夺冠的秘诀是什么。大姐轻描淡写:“你们肯定弄错了,我哪会烩什么菜,我就是多切了一块肉,又多放了一斤香油。村里让我去比赛,给我白送了一把大勺子!几勺子就挖空了一锅菜!”

王维说:君至故乡来,应知故乡事。

杀猪菜是味蕾的故乡,可充盈实,可藉乡愁,可慰灵魂,从不辜负。

汪曾祺先生说:“四方食事,不过一碗人间烟火。”

一碗人间烟火,思念它,传承它,是对它最高的敬意。

文/王建中