

乡村看雪

凌泽泉

清早起床，推窗细瞧，此刻，三三两两的雪花正从天空飘下，像是在小心翼翼地探路，东张西望，形单影只，瘦小苗条。

背负着小小降落伞的雪花轻轻地落到了田间地头、枝丫柯间、草尖地缝，转瞬不见了踪影。工夫不大，一朵又一朵雪花，便踩着前雪花的后脚你推我，我揉你，前心贴后背，野蛮地霸占了整个天宇，极速而又嘈杂地集合着，密密麻麻，一眼望不到边地向村庄、河流、山岳、田园发起了大扫荡，一转眼，肥肥白白的雪花竟成了山河村庄的主角。

举目远观，到处都是银白，高高低低的树是白的，弯弯曲曲的田埂是白的，孤立的草垛是白的，错落起伏的屋顶是白的，油菜地和麦地是白的，绵延起伏的山峦也是白的，好一幅银装素裹的乡村雪景。

下在乡村的雪，绝没有清代石涛笔下营造的萧疏寒冽、沉寂明净，更没有南宋梁楷《雪景山水图》中所呈现出的荒凉萧瑟之氛围。乡村的雪，是个性豪放和笔墨洒脱的写意图画，既有点墨成团，又有积点成线，近景、中景、远景各有层次，又相互呼应。

乡村的雪，又是精致细腻的工笔画，笔力饱满，线条传神，平、圆、留、重、沾，熨帖自然，勾、皴、点、染、丝，循规蹈矩，渲染、平涂、罩染、拖染、烘染、接染、衬托等所用的虽皆是素白，但层次清晰，衔接自然，浑然天成。

一夜飞雪，雪落无声。清早起床，推开柴门，但见满山遍野苍苍茫茫，素洁明丽，竟分辨不出一夜鬼斧神工的雪花竟雕出如此一幅硕大无朋的雪景图，让人分不清哪处是写意，哪处是用工笔？面对如此浩瀚的雪景，谁的心头耸起一座座雪山。登临雪山，与雪野对视，论雪花调锋运笔，谈雪花渲染烘托，聊章法技法，叙乡野四时农事，无不以素裹银

装作为铺陈。

乡村的雪，来得热烈而奔放，但凡露天的地方，它都一一造访。无论瓦顶草盖，也不论泥土山石，它都深情眷顾。乡村的雪，不分土地丰腴与贫瘠，也不分屋檐贫富，来了就送同样的高洁，就呈同样的问候。

乡村的雪，有着乡人热情待客的质朴，既讲究礼节，又出手大方，豪爽地给山峦、河流呈上大片的素娟，给丛丛山林围上哈达，给田间地头铺上素毯，还不忘填平来路之上的沟沟坎坎。

乡村的雪，有着孩童般的天真与浪漫，一来就用神来之笔，给孩子们装饰出一个童话世界，宠他们在雪地上打雪仗、堆雪人，大人们则双手拢进袖子里，躲在屋檐下，看着孩子们追逐嬉闹，听着孩子们吱吱的踩雪声响。大人们终究也忍不住踏进雪地，扬起一脚，踢飞的雪花四处飞溅，看着孩子们雪仗打得正酣，嘴角露出了笑容。

在雪地里走走看看，乡村的雪是俏皮热闹的。站在树下，微风一吹，有几朵调皮的雪花从枝头飞下，不偏不倚正跌落到人的脖颈里，冰冷地摩挲着温热的肌肤，像是给人挠着忍俊不禁的痒。时而轻风一扫，雪花便趁势弹起身，在空中欢快地起舞，风再大一些，雪花儿便卷起来，被风赶着向前跑，跑着跑着，一些雪花就当逃兵，更多的雪花，脚步却越来越勤快，在野外肆意地撒欢。

沿河岸走走瞧瞧，乡下的雪是温柔的、娴静的。雪，沿着河岸铺成一条条雪堤，浮在浅冰上的雪花沉默着，一动不动，凝在岩石上的雪花也默默无言，一些雪花不小心落入水中，转瞬间便消失了踪影。

立在麦地边观瞧，乡村的雪是宽厚的、仁慈的，细心地编织起一层又一层洁白的棉被，密密地覆盖在一株株绿油油的麦苗身上，不舍昼夜地拥抱着瘦骨嶙峋的麦苗，陪伴着它们捱过一个又一个寒风凛冽的日子，与它们共同等待着春风的到来。

在乡下看雪，我看到了雪铺天盖地汹涌而来的豪迈，看到了雪笼四野吞没山河的磅礴，看到了雪对天地万物温柔以待的深情，看到了雪装点乡村装点梦想的热情，更看到了观雪者澎湃在心头的希望与憧憬。

乡下的雪，是那么的晶莹剔透、洁白无瑕，在雪中看乡村，乡村恰似窈窕淑女，着一袭素裙，有着千般姿态、万种风情。



瑞雪丰年 汤青 摄

中年的食物

王太生

林语堂在《吃草与吃肉》一文中说，“世上只有两种动物，一为吃草动物，包括牛羊及思想家；一为食肉动物，包括虎狼及事业家。吃草动物只管自己的事，故心气温和善良如牛羊；吃肉动物专管人家的事，故多奸险狡黠，长于应付、笼络、算计、挟持、指挥……”

中年人大多属于“食草动物”，不紧不慢，少肉食，喜吃蔬，比如芋头，似乎是一夜之间，意识到它的好，其实做法也很简单，把芋头切成块，下油锅炒，入酱油、醋、料酒等，盖上锅盖红烧，绵糯鲜香，味道确实不错。

芋头，性润喜湿，叶子刚从地缝里钻出来，绿碧碧的。

芋头挺张扬的，叶片挤挤挨挨，你碰着我，我挤着你，层层叠叠，高高低低，铺满整个水岸空间。

红烧芋头，挺喜欢的一种吃法，从中间切两半，锅里放油，油热后放入白糖，将糖炒成褐色，放入芋头，让芋头都均匀地裹上糖色。

锅中添水，中火炖，收汁后出锅；芋头煲汤，芋丁、嫩豆腐最好，咕嘟咕嘟滚开的汤，放入蒜花，一锅汤，增味提香。

这是在冬天食芋头。我到乡下去，看到芋头长在临水的河坡，它们是地下植物。尤其是临河养蟹的一窝棚旁边，长长一排芋头，叶子在风中招摇。这样，房子与四周环境，看上去就挺有生气。

芋头的生长适应能力强，汪曾祺《人间草木》里说，他发现过一堆煤块里竟然长出一棵芋头，“大概不知是谁把一个不中吃的芋头随手扔在煤堆里，它竟然活了。没有土壤，更没有肥料，仅仅靠了一点雨水，它，长出了几片碧绿肥厚的大叶子，在微风里高高兴兴地摇曳着。在寂寞的羁旅之中看到这几片绿叶，我心里真是说不出的喜欢。”

芋头好种，我的一个邻居，把芋头种在车库门前的花圃里，独栽了一棵，芋头叶片又大又高，碧绿绿的，也有观赏价值。

袁枚《随园食单》说，“芋性柔

腻，入荤入素俱可。或切碎作鸭羹，或煨肉，或同豆腐加酱水煨。徐兆璜明府家，选小芋子，入嫩鸡煨汤，炒极！惜其制法未传。大抵只用作料，不用水。”仿佛看到一个人，在案板上将芋头切碎，与诸物搭配，煨或煮，木头锅盖上蒸汽突突。

食物与年龄有一些关系。

中年的食物融会贯通。喜欢萝卜，萝卜烧鱼，将萝卜块用开水焯过，与鱼红烧合煮，萝卜吸附鱼的腥气的过程中，自身也有了鲜气，这样萝卜与鱼一锅鲜。

苏州有种萝卜叫“春不老”，脆嫩香美，淡淡的咸味透出丝丝的甜味和鲜味，寺僧们用来敬客佐茶的极佳茶点。当年邓拓去苏州灵岩山游览时，寺中高僧用“春不老”敬客，邓拓品尝后赞不绝口，若干年后仍不忘记，后来将它写进了《燕山夜话》。

中年的食物平平淡淡。胡萝卜的黄，鲜艳的橙黄。一根粗硕的胡萝卜，像寥寥几笔水墨小品，斜依在一圈又一圈清晰年轮的白果树砧板上，用张小泉菜刀轻轻切片，一片一片，铺了满满一碟，水盈的橙黄，显现出来；青菜的绿，是一种翠绿。裹紧的叶片，一瓣一瓣地掰开，泡在清水里洗，会看见叶片上，分布阳光岁月的奔跑筋络。茎是浅浅的碧，玛瑙和绿玉的颜色。

遥想古人一簞食，一瓢饮，讲究仪式感，程序、步骤、时间、温度、火候，都有严格而慎重的操作，心无旁骛，绝不拔苗助长，也不投机取巧，不温不火，从容做来，看似慢悠悠的节奏，在收获的那一刻，才知道所有的付出和期待都是值得的，糯香甘醇，滋味悠长，这些都与中年有关。

中年的食物，按地气，润肠胃，舒坦踏实，少浮气，去躁气，让人心气平和。再说煨芋，有着中年人一任的笃定，耐得性子，守得寂寞，慢慢地煨，少说多做，火候一到，芋就熟了。“会拣最幽处，煨芋听雪声”，年轻时在漫天大雪中呼号奔走，至中年，喜寂静，找一个人少的地方，拥炉而煨芋，此时一边闻着芋香，一边听雪落旷野独自在。

