

## 德馨叔

董改正

德馨叔有三条狗,还有三个儿子。三条狗都有名字,可我已经不记得了,那狗疼人,比人高一头,张大嘴伸着红腥腥的长舌头,盯着眼看你,凶恶。三个儿子和我一般大,分别叫陆八、陆四、七一,流水账一般,狼狗一样结实。一个小女儿是抱养的,人家说是为了给儿子做媳妇,德馨叔不屑:我那三个儿子会找不到媳妇?

三个板儿子的德馨叔不愁田地里的庄稼,一家五口下田,稻子大风刮过一般,次第伏倒,小女儿坐在田埂上玩儿,几天双抢就搞定了。夏天我们都想不起德馨叔,到了深秋和冬天,德馨叔就带着他的三条狗出去了,去黄梅岭原始森林,那里树密得喘不过气,互相让着,就斜了。松针金黄一片,厚得像被子,我们都不敢去,除了豹子老虎,听说还有蟒蛇,能吞一头小牛。德馨叔喜欢深秋,一到这个时候,他眼神就和他的狗一样兴奋,村里的秀才说,千万别让眼火点着了森林。

德馨叔的三个儿子个个都受崇拜,他们都带着水壶干肉刀子进过山。每当高大沉默的德馨叔,跟在气喘吁吁的大狗后面进村,敞着大犐,肩上搭着狗獾山鸡什么,出门看的多是女人。德馨叔不看人,只看狗。

德馨叔会做菜,狗獾烧萝卜,香了一个村,家家都有大人孩子的吞咽声。就有孩子问:“姆姆,德馨爷今天还送吗?”裹头巾的母亲就说:“送,送!”幽幽地看了一眼男人,男人就用后背抵挡。德馨

叔每年都种很多萝卜,为了烧肉,打得野味越多,萝卜用得越多。每次都送,德婶子不敢不悦。

那天德馨叔回来时,少了一条腿。一个探亲军人帮女人打柴,就深入了一些,想砍点干爽的松枝,不料就蹿出一只金钱豹,拖着就走。打柴的村人良善,齐拿砍刀喊杀,让那豹子没机会动口。德馨叔正好打猎返回,迎面碰见。狗惊惶失惊,粗气低沉,步步后退,德馨叔丢开野物,推开儿子,大喝一声,挥刀迎上,豹子反应不及,竟被劈中,刀入骨缝,豹子怒极大吼,扔掉猎物,径扑过来,一口咬中德馨叔大腿,赶来的村民皆簌簌发抖,不知所措。德馨叔不退反进,挥拳击中心豹眼,豹子呼痛,正欲撕咬,村人反应过来,呐喊齐上,豹子退去,德馨叔昏厥。

断腿的德馨叔很少出院子。军人夫妻来,跪在门口磕头,德馨叔也不收他们卖屋的钱。德馨叔喝道:“你是要我的命吗?我这个孤儿的命是这个村的乡亲给的!我有儿子!”三个儿子三条大汉,进出门都带风。小女儿淘气,偏要教他唱儿歌。我们就经常听见德馨叔笨拙地唱着:“小小儿子,坐门墩儿,哭着喊着,要媳妇儿。要媳妇儿干吗呀?点灯说话儿,熄灯做伴儿,明儿早晨起来梳小辫儿。”

三个儿媳都是“杯盖儿”,村里头冒尖,一个赛一个漂亮孝顺,都说是德馨叔修来的。老师说“馨”是香的意思,可不,小女儿经常插他花满头。

## 冬日种菜记

范天伟

冬天,人们往往以为土地是沉默的,被厚厚的雪衣覆盖着,似乎一切生命都进入了梦乡。然而,在我心中,冬季的田地却有着它独特的生机与魅力。每当我拿起锄头,踏入那片属于我的小时地时,就仿佛开启了一段无言却深情地对话。

去年冬天,我决定在这寒冷的季节里尝试种植一些蔬菜。这并非易事,因为大部分植物都在此时选择了休眠,但总有几位勇者,愿意挑战冬日的严酷。白菜、菠菜,以及耐寒的小葱,它们在霜冻中坚守自己的岗位,而我也成为它们的守护者,一同迎接每一个晨曦的到来。

清晨,当阳光穿透云层,洒落在结了薄冰的地面上,世界显得格外清晰和冷冽,空气中弥漫着一种清新的味道。我穿上厚实的衣服,戴上手套,开始为新一天

的工作做准备。首先要做的是松土,土壤已经变得坚硬如石,我用铁锹轻轻敲打,再用手一捧一捧地翻动,直到它恢复了那份柔软和温暖。这个过程就像给大地做一次温柔地按摩,唤醒它沉睡的力量。

接着便是播种。我把精心挑选的种子小心翼翼地撒进挖好的

沟渠中,然后轻轻地覆上一层细土。每一次播下种子,我都怀着一份期待,这些种子承载着我对春天的向往,对丰收的憧憬。在寒冷的日子里,它们将默默生长,等待着破土而出的那一刻。

浇水最需要技巧。冬季的水温很低,直接浇灌可能会伤害到脆弱的幼苗。因此,我会提前把水放置在室内加热至适宜温度,然后再带到田间使用。

随着时间的推移,嫩绿的小芽终于顶破了土层,探出了脑袋。它们在寒风中摇曳,却又顽强地挺立着。每当看到这一幕,我的内心都会涌起一股难以抑制的喜悦。除了日常的照料之外,冬天还赋予了种菜另一重乐趣——那就是观察天气变化。每天早晨起床后,我总是习惯性地望向窗外,查看天空的颜色和云朵的姿态。晴朗的日子适合户外劳作;若是预报有降雪,则要及时为作物搭建保暖设施。有时候,一场突如其来的暴风雪会让我措手不及,但也正是这样的不确定性让整个经历变得更加丰富多彩。

通过亲手种植蔬菜,我不仅体验到了劳动的乐趣,更重要的是,我感受到了大自然的魅力。每一片叶子,每一颗果实,都教会我们珍惜当下,感恩生活中的点滴美好。如今,又一个冬天来临,我的菜园依旧充满生机。那些在寒冬中成长起来的蔬菜,正以最自然的状态展现着它们的生命力。它们告诉我,即使在最艰难的时刻,只要心怀希望,就能迎来新的曙光。而我也将继续陪伴着它们走过这个漫长的冬季,直到春暖花开。



满载而归 李陶 摄

## 腌白菜

邓友伟

曾经艰难的日子,哪怕只是一小碟腌白菜,都称得上是稀罕的美味。如今它虽说不再是餐桌的主角,但依然承载着冬日里独特的味蕾记忆。

腌白菜,那可是家乡人的智慧凝聚。晚稻收割完毕,那些白秆绿叶的大白菜被满心欢喜地收获并运回家里。妻子先把它们整齐地晾晒在自家的院子或者路边树杈上。经过三四天暖阳的温柔照拂,菜帮子渐渐干瘪,轻轻一折不再清脆有声,刚好达到控干水分的目的。

妻子先把白菜一棵棵放进清澈的水里,然后用双手仔细摩挲,只为把藏在叶片与菜秆褶皱里的泥沙颗粒清理干净。清洗完后,妻子又把洗好的白菜挂在竹篙上沥水,耐心等到每一棵白菜都不再滴水,就可以进入腌制环节了。

这一回,不再是妻子一人忙活,家人纷纷参与进来。孩子们围在旁边,不时伸出小手想帮忙,却被妻子笑着拦住,让他们在一边乖乖看着。

对妻子来说,腌白菜是件大事,她通常会选在宁静的夜晚进行。一开始,妻子会精心准备腌菜要用的器具和材料:一只反复擦洗干净的大缸、足够的粗盐,如果想让味道更丰富独特,还会准备一些生姜、蒜子、干辣椒之类的调料。

除此之外,挑选腌菜用的石头也很有讲究。这不是一块普通的石头就能胜任的,它需质地坚硬,以承受长时间的压力而不会崩裂;表面要相对平整,能够均匀地施力于腌菜之上,确保每一处都被压实;大小也要适中,既能覆盖整个缸口,又不会因为过重而压坏白菜。妻子仔细寻觅,有时会不辞辛苦地到河边去寻找,只为寻得那一块堪称完美的压菜石。

腌制白菜有不少需要注意的地方,比如:使用的容器必须

干净无油,不然白菜容易坏掉;白菜腌制前要把水分控干,否则会影响腌菜的口感和保存时间;撒盐要均匀,盐少可能导致白菜变酸,盐多则会让腌菜太咸。

随后,关键的码放环节开始了。妻子把一棵棵白菜小心翼翼、整整齐齐地叠放在缸底,一层一层紧紧相挨。每码好两层,就均匀地撒上一层粗盐,我在旁边帮忙递白菜,孩子们在一旁加油助威,一家人欢声笑语不断。

接下来,最有趣也最重要的环节来了——双脚登场。对双脚有严格的要求:首先要有足够的力气,这样才能保证踩踏的力度,让白菜和盐充分融合;其次,双脚必须干净,以免影响腌菜的质量。妻子把双脚仔细洗净后,轻轻踏进缸里,在缸内缓慢地转圈踩踏,从缸的边缘稳稳地走向中间,每一步都踏实有力。随着妻子的踩踏,缸底有节奏地颤动着,那一声声轻微抖动,好像在诉说着腌菜的悠悠往事。在妻子一次次耐心踩压下,白菜与盐粒充分挤压摩擦,一点点挤出了白菜中残留的水分。

随后,我搬来那专门用于腌菜的石头,我们一起把石头稳稳地压在白菜上面,再仔细地封好缸盖。至此,整个腌菜的流程才圆满结束。

岁月缓缓流淌,一缸腌菜从寒冬腊月,走过嫩绿鹅黄,甚至直到夏荷初放。当一碗香脆可口的腌白菜端上餐桌,眼见白秆黄姜红椒相互映衬,香气扑鼻而来,让人还没动筷子,就已经食欲大增、口水直流。

大自然慷慨地滋养着人类,而人类巧妙地将大自然的馈赠加以提升和延续。腌白菜无疑是白菜生命历程的一次精彩延续和奇妙转变,它沉淀成一份浓厚的味蕾记忆,经久不散,余韵袅袅。

