

宋代徐俯《春日》诗云：“一百五日寒食雨，二十四番花信风。”古人以五日为一候，三候为一个节气，自每年的小寒到谷雨这8个节气里，共有24候，也就是“二十四番花信风”之说。程大昌在《演繁露》中曰：“三月花开时，风名花信风。”陆游在《游前山》也有“风信报梅开”的诗句。

小寒花信风有三候，一候梅花、二候山茶、三候水仙。而一年里的花信风，以梅花最先。这三种花，在小寒节气相继开放。当一年二十四番花信风吹完了，人间早已艳阳高照，姹紫嫣红，繁花似锦了。

小寒时节，天气一天比一天冷，很多动物都冬眠了，梅花却率先开花，为首开先河的花信与物语，民间有“小寒吹起花信风”之说。那梅花，风若有信，年年花期不误，岁岁如斯，永不相负。梅花来自最寒冷时节，不经一番风霜苦、寒彻骨，哪得梅花吐芳菲，扑鼻香。

正如人生，吃得苦中苦，方为人上人。在节气和花信里，也是一样，那小寒之首的梅花，列为“四君子”之首，与竹、松、水仙、灵芝合称“五清”，与迎春、水仙、灵芝齐号“雪中四友”，真乃梅品清韵，报春信使，为小寒至美风景。

难怪有人说，梅是静止的雪，雪是舞动的梅。而我以为，千红万紫的期待，终让梅花为魁首，那独领万花敢向霜雪怒放的气节，乃一树独为天下先的春意风情。“梅以韵胜，以格高”，有“东风第一枝”之美誉，所以古人认为“梅以形势为

老家世居皖河岸边，土地肥沃，盛产萝卜。

老家的萝卜又大又沉又脆又甜。多大？大概一斤三个。圆圆的，光溜溜的，皮子白得晃人眼睛。大人们有时把萝卜当球在手上玩耍，不小心，“啪啦”，摔地上，裂成几瓣，脆嫩嫩的汁水溅了一地。

放学的孩子们归家途中，路过萝卜地，顺手拽起一颗，扒拉掉叶子，掐断根须，在衣服上揩一揩，便毫无顾忌地大口吞咽，汁液顺着嘴角流过下巴，滴在衣服的前襟上。扬起衣袖擦擦脸上的汁水，心满意足了，于是相互勾肩搭背，沐浴着夕阳，向家奔去。

市面上萝卜的大小、口感差异很大。有的大到如少年胳膊，又长又壮；有的小如鸽子蛋，晶莹剔透；有的外表光鲜，内里泡心，外行极易上当。人说“花心大萝卜”，实为骂人朝三暮四。

一方水土养一方人，不同地域人们的语言乃至性格都有很大差异，这与饮食一定有关系。枞阳县盛产大萝卜，人们形容枞阳人说话为“枞阳大萝卜”，舌头内卷。有人问枞阳



小寒花信风有三候

鲍安顺



冬晨 李昊天 摄

第一”，它在画家笔下，脱不开“横、斜、疏、瘦”四个字，龙干虬枝，曲折苍然，尽显气节风骨。在中国文化中，梅浩然清高，超凡脱俗。苏轼诗曰“小寒初渡梅花岭”，王冕咏曰“只留清气满乾坤”，卢梅坡赞曰“梅须逊雪三分白，雪却输梅一段香”，皆为咏梅绝唱，让人心驰神往。宋代林逋更有“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”的诗句，让梅的清幽暗香，浮动月色黄

昏，妙不可言，让古今众多诗词大家，读后誉为绝唱。明代李东阳评论说：“唯林君复暗香疏影之句为绝唱，亦未见过之者，恨不使唐人专咏之耳。”

二候山茶，有牡丹之艳、梅花之骨、松柏之洁。在苏轼眼里，山茶花是“细雨无人我独来……烂红如火雪中开”。在一代才女花蕊夫人眼中，山茶花是“恍如赤霞彩云飘……胜过天池百花摇”。唐代诗人

司空图把山茶花置于牡丹之上：“景物诗人见即夸，岂怜高韵说红茶。牡丹枉用三春力，开得方知不是花。”在我国有些地区，把山茶花误叫做曼陀罗树，而曼陀罗是有毒的，作家亦舒写过同名小说。其实，曼陀罗并不是山茶花，完全是金庸先生在小说里的笔误所致。

三候水仙，根茎像蒜头，有“雅蒜”之名。它开出白色的黄蕊小花，绿裙、青带、素花，格外动人。希腊神话中，传说水仙是由美男子纳西塞斯变成的。在我国，相传水仙是尧帝的女儿娥皇、女英的化身，她们同嫁给舜，三人感情甚好。可是舜在南巡驾崩后，娥皇与女英便双双殉情于湘江。之后，上天怜悯二人的至情真爱，将其魂魄化为江边水仙，成为腊月花神。屈原行吟泽畔，也许是心智高洁，与水仙有几份神似，所以楚人便以水仙作为诗人屈原的称谓，与西方美男子“恋影花”之名，意蕴如出一辙。

《吕氏春秋》说：“风不信专，则其花不成。”清代纳兰性德诗云：“山一程，水一程，身向榆关那畔行，夜深千帐灯。风一更，雪一更，聒碎乡心梦不成，故园无此声。”我想，写的定也是小寒时节的花信风。万物有灵，以德为上，守信是中国古人的一贯传统。

也可以说，风有信，似有德行，如期而来的花有信，似有灵气，迎风盛开，是信风的彰显，也是德风的心意怒放。花信风在自然里与世和人情相默契，生生不息，传递下去的是花的信息，也是风的执念。

腌制的白菜萝卜味道更醇香。

第二年春天，萝卜缸中生出非常美妙的副产品——萝卜菇。缸中萝卜所剩无几了，水面上起了一层毛（菌），越来越厚，长出了菌菇，两寸厚。家人大喜，萝卜菇味道鲜美，是极上等的下饭菜。舀一勺菌菇盛在洋锅中，放饭头上蒸熟，放点辣椒面，美味无比。只要有萝卜菇，我每餐至少多吃一碗饭。随着全球气候变暖，腌制技艺不断翻新，从1980年代之后，我再也没见过萝卜菇了。

最难忘的当属母亲腌制的五香萝卜干。起初，母亲不会做五香萝卜干，她听别人说吃咸菜对身体不好，城里人不喜欢吃，但五香萝卜干例外，便向村里年轻人讨教。母亲第一次送我五香萝卜干时，反复强调：“初学的，不一定合儿媳孙子的口味，你们多提意见。”我笑：“只要老娘做的都好吃。”后来她技术熟练了，有所创新，瓶中的萝卜干每层都撒些芝麻，香味更浓。她自豪地说：“你们城里绝买不到我这样的萝卜干，用五香粉揉萝卜我有独门秘籍。”我问：“啥秘籍？教教我。”“不能说，你们只管享用。”

27年前，母亲走了，从此以后，母亲的五香萝卜风干了我的眼泪。但我非常幸运，我的小婶与母亲共同生活了近二十年，情同手足，她照着母亲的做法，每年都要准备两瓶五香萝卜干，让我继续享受着来自故乡的美味。如今，小婶80多岁了，双耳失聪，生命的灯火日渐黯淡，再也承担不起这个重任了。我记不清有多少年，没吃过家乡的五香萝卜干了。

萝卜

赵汪苗

人：“哪里人？”“中央人。”“哪里人？”“中央人。”说者振振有词，听者一头雾水，是不是大萝卜吃多了？不得而知。

暮秋开始，萝卜大量上市，被称作“土人参”的萝卜盛宴上场了。

萝卜吃法太多了，有新鲜吃，有腌制吃。我老家新鲜吃法主要是红烧。萝卜洗净，切成不规则小块，铁锅烧热，放一勺子香油，酌量加食盐，再加水放入萝卜，八成熟后，再放点土制酱，待锅中萝卜变色后即可盛盘。红烧中最高级的就是萝卜烧肉了。萝卜放进烧熟的猪肉中，一锅烩，再放土酱，一盘美味即成。当年农村，萝卜烧肉极少见，除非家中来贵客，称点肥肉做做样子而已。

记忆犹新的是煮萝卜饭。将洗净的萝卜切成婴儿拇指大小的颗粒，待米饭煮开，盛起米汤，再放入切碎的萝卜，用锅铲搅匀，盖上锅盖，焖十几分钟，萝卜饭就熟了。萝卜饭是用来充饥的，寡淡无味。母亲盛饭的时候，总是撇开萝卜，硬饭让我跟姐姐吃，萝卜自然被她“享受”了。

随着生活条件逐步改善，又有了萝卜炖排骨、萝卜片汆肉等五花八门的吃法。进城之后，我喜欢凉拌萝卜丝，红萝卜最好，脆性强，切成丝，放置盘中，用麻油、盐、

味精，生抽一起搅拌，清凉爽口。但当年，老家不种红萝卜，凉拌的吃法想也别想。

萝卜富含大量维生素、多种糖化酶和铁、钙、磷等矿物质，能够促进食物消化，排解胃肠胀气，因此吃萝卜是顺气的。老家有“冬吃萝卜夏吃姜”的说法，有保健功效。乡人在夏秋两季劳动量大，身体疲惫，到了冬天，身体松弛下来，一边抱火球取暖，一边屁炸流星，老人们说，萝卜吃多了。

小雪过后，天气骤冷，闲下来的农人们忙着将采收的萝卜腌起来，漫漫长冬，直至来年谷雨新鲜蔬菜上市之前，这就是乡人佐饭的佳肴了。

洗净菜缸，晾干，准备腌萝卜。菜缸越老越好，老出包浆最好，啥道理我不知道，反正老缸腌菜保存时间长口感也更好。我家有口老瓮子，高过成人胸口，上下椭圆，中间凸起。年龄几何？问我妈，她说不记得了。搁到现在差不多是个古董。它的命运，随着老屋一起倒在岁月的尘埃之中。

腌萝卜技术含量低，缸中放入盐水，再放进萝卜，上面用石头压紧即可。有人家白菜萝卜一瓮子烩，下层是白菜，待白菜出水后再放进萝卜，同样用石头压。据说后一种方法