



旧时光里的火桶

■ 胡美云

故乡枞阳属于皖中，是个四季分明的地方。在这里，冬的样子虽没有真正的北方张扬，但也冷得棉袄棉裤棉鞋齐上阵后依旧打哆嗦。所以，人们过冬时用了火桶取暖，好度过没有暖气的漫长冬季。

火桶状如圆桶，桶外箍以铁环或者竹篾以求紧实，下部细些，上部略粗。桶内置炭火的陶制钵子，钵子如脸盆大小。盛放炭火是有讲究的，先垫以松果木屑，然后将灶膛里的余烬铺其上，敷一层草木灰，轻轻踩实了，再放入桶内。钵子上盖以隔火的圆形铁栅，脚放其上，人坐桶沿，膝上搭上一件旧布袜子。不一会儿，暖气沿腿爬上，直达脑门，脸白的孩子便酡红如醉了。

温暖冬季的松果是在山上捡的。每年入秋后，空山松子落，孩子们拎着蛇皮袋就

上了山。熟透的松果静静躺在草皮上，孩子们带着惊喜的表情，雀跃的欢叫，一双双小手伸向一个个圆形的松果。地上捡光后，便又寻起了树上的。树矮的，直接伸手摘；树高的，就叫力气大些的孩子拉着松树使劲摇，摇得松果哗哗落。一同落下的，还有咯咯的欢笑。

冬日在火桶上打牌是极好的。圆的火桶，周围放四张差不多高的方凳子，四个小伙伴一起坐下，四膝相抵，亲密无间，像张小桌子，再在“小桌子”上铺件旧花布袜子，一来取暖，二来打牌。也有讲究些的时候，在花袜子上放个竹筛子，筛子里放牌，就更好了。

打牌是没有赌注奖励的，玩的也是再简单不过的争上游或接龙比大小，却玩出了无穷的乐趣。屋外或飘雪，或化雪，或冷气正在凝固着水塘和软泥，而脚下的钵子里，松果子慢慢燃烧着，散发着

恰到好处的温热，透过千层底布鞋，直暖到心窝里。

在这样的清闲冬日，妇女们也有自己难得的闲趣。一个人或者三两两人围在火桶边，打毛线衣、纳鞋底、钉鞋帮子，或者缝补衣物，一边做事一边闲聊，直到闻见炊烟的气味，才有人惊道：“啊呀，一上午过去了，要回家煮饭了！”

那时的火桶是多功能的，做好的菜放进去，吃饭时端出来，每一碗都热气腾腾。湿衣服和鞋子放进去烘，第二天一早铁定是干爽的，还带着暖气，盖在桶上的衣服，暖了身体皮肤，妥帖了寒冷的冬晨。

火桶地位最显赫的时候，应该就是作嫁妆了。光滑鲜艳的木箱与陪嫁的梳妆台、箱柜、被子一起，摆在显目的位置。火桶里面，放着染得红彤彤的花生、桂圆、红枣，寄托的都是人们最美好的祝愿和最实在的关怀。



我到闽南近二十年，除了偶尔回乡，再无机会接触火桶。在空调普遍的时代，火桶这个代表慢时光和旧时光的名词，也很少出现在人们的话语中。但每到季节上的冬天时，闽南虽温暖，但埋藏在心底的冬天依然会像钵子里的松果一般，慢慢自燃，提醒我身在何方。所以，我常常选择在冬天回乡，如果没有雪，不坐近火桶，心里便空了

一大片，仿佛不曾回去过。设想过许多种与儿时伙伴的重逢，在旧时光里走散的我们，最好是冬日相见吧，在桃花山下、草垛旁、火桶边。最好是邂逅在冬日的午后吧，只要一个微笑，连问好都显得生分，掀起旧棉袄的一角，挪开些位置，把脚放近火桶，畅快欢笑，谈天说地。

矿山的雪



■ 王永航

夜才至，天已黑，路灯下的雪像是要迫不及待降落一样，一波接一波地下，一轮接着一轮地洒落在矿山。

雪，是来慰问矿区的精灵；雪，埋在冬天的心底，那里有一个小小的秘密，就这样隐藏在矿山的角角落落。

远远地，透过路灯，我看到了雪翩翩起舞的模样，它们随风飞扬又缓缓飘落，有的落在了汽车上，有的贴在了窗台上，有的让矿工们“白了头”，也有的安安静静落在起伏的大地上。

雪，是冬天的写意，悄无声息抚平了矿山的喧嚣，渐渐平复了人们躁动的心。之后，在一片宁静和一片黑暗中，一盏盏矿灯从井下照射上来，紧接着是第二盏、第三盏……这些矿灯点亮井口，继而再照亮安静的夜。

霓虹，是夜的光亮；雪，是霓虹上的翅膀。在矿山，下雪永远都是最纯洁的倾城时光，雪花从天而降，将矿山染白，竟愈发成熟地展现出矿山的坚强。

当地面一片银装素裹的世界时，地心深处的矿工，还在努力 working，井下的灯光把黑暗变成了一团团亮，然后升腾出矿工的声音、矿工的身影、矿工的努力和矿工的希望。

井下不比井上凉，这是地热送来的温暖。春夏秋冬，不管刮风下雨还是艳阳高照，井下的热是永恒的。这数九寒天的冷，会让人裹紧衣物锁住温度，而井下的热，却总让人迫不及待想邂逅一场凉。

雪洒落矿区时，早班的矿工已躺在床上入睡，夜班的矿工开始准备入井前的饭菜，唯有中班的矿工还一如既往，在井下努力工作、奋斗着。

远远望去，不管是矸石山还是工业广场，就连煤仓顶上，都铺了一层淡淡的银白色。回忆往昔，多少次把雪写进了故事里，从贺兰山到石炭井，从石炭井到大武口，时光忽然穿梭了十几年间的煤矿，几乎每一次擦肩而过都是一场关于情感故事的碰撞。

我与煤矿，矿山与雪，雪与岁月，都是人心里藏着的理想。等下中班的矿工从井上上来时，雪已淡淡地覆盖了矿山。踩上去，是久违的咯吱咯吱的响；触手可及，是矿工与矿、与冬天、与寒冷，以及与雪亲密接触后的畅享。

雪啊，飞扬吧，就像听懂了矿工们的心里话一样，飘飘落落，钻进了他们的脖子里，带来了丝丝的凉。

(作者供职于国家能源集团宁夏煤业公司梅花井煤矿)

盼小年

■ 史慧清

每年年末岁尾，我都会像儿时一样盼望过小年。无论是少时放寒假，和父母忙着扫屋子、换新窗纸，还是如今每天忙着上班下班，盼望过小年的心情一直未曾改变。

也许是在盼望大雪纷飞时，突然能听到“卖灶糖”的叫卖声响起，那声音穿过村里的大街小巷，好不容易才到我家门前。那声音浑厚有力，能穿透漫天飞舞的雪花，终于在那个寒气逼人的冬日，传至耳畔。我停下手中正在裱糊的窗纸，兴奋地喊着“灶糖来了，快买灶糖啦”，母亲随后从那个一年四季紧锁着的大红箱子里取钱，去街上买灶糖。我紧随其后，看着卖灶糖的大伯骑一辆自行车，车后载着一个不大的木箱，箱子里放着成块的麦芽色的灶糖，每块灶糖表面都敷了一层淡淡的白粉状的东西。如今已记不清那些卖灶糖大伯的模样，只记得他们戴着火车头帽子，纷纷扬扬的雪花眯住了他们的眼睛。

小年夜，当夜暮降临，父亲取出一块一块的硬灶糖，放在炉火边。母亲从院里高高挂起的玉米架上，取出几个颗粒饱满的玉米棒递给我们。我和妹妹把铁锅放在火上，把玉米一颗颗掰进锅里，看它们在发热的铁锅里兴奋地跳舞。一颗颗金黄色的玉米粒，经

历了春发、夏长、秋收、冬藏，才变成紧实饱满的模样。几分钟后，烤熟的玉米香味很快飘满屋子。这时，父亲将灶糖放进锅里，那些坚硬的灶糖块瞬间便被热情高涨的熟玉米融化，父亲接着将锅端下，趁热揉成一个个圆圆的大玉米团，供献给灶王爷像前。

屋外鞭炮声阵阵，屋内父亲母亲虔诚祭灶，我和妹妹把祭拜结束后的灶糖玉米团捧在手里，一口咬下，那甜那香，称得上世间美味。那甜，是我期盼一年的甜，因为灶糖一年四季中唯漫漫严冬才有；那香，也是期盼一年的香，那是秋收过后冬藏之际的香，那熟透了的滚圆的玉米粒，只有在寒风吹彻的冬季，才越发香气扑鼻。

时光荏苒，如今的我，不再像儿时那样盼望着过大年，但却依然盼望着过小年。花开花谢是一季，月圆月缺是一月，四季更迭是一年，年以特有的形式宣告着某个时段的终结，又预示着下一段时光即将起程。小年是旧时光的暂时停顿，让我们可以再回首旧时光里的苦与乐、精彩与感伤，同时也可以静静地思索，谋划美好的未来。

不停劳作的父母在光阴流逝中慢慢老去，那走街串巷卖灶糖的大伯，不知是否还会在大雪纷飞之际，来到我家老屋前叫卖。离乡久远的我，虽已鬓白苍苍，却也有“欲渡黄河冰塞川，将登太行雪满山”的困顿，也有“月既不解饮，影徒随我身”的惆怅，偶尔也有“闲来垂钓碧溪上，忽复乘舟梦日边”的自得其乐。特别是，我依然会在每个寒冬，行走在人流涌动的大街上，像儿时一样在卖灶糖的小摊前驻足，买个灶糖，边走边吃，怡然自得；依然盼望着小年夜，父母能像从前一样，把炒熟的玉米粘上灶糖揉成圆团；盼望能在钢筋混凝土的单元楼里，咬上一口粘着灶糖的玉米团，让香甜咀嚼在舌尖，让温暖流进心间。

无论生活有多少辛苦劳顿，坚信未来的每一天总有甜蜜和美好，也许才是我盼望过小年的真正原因吧。

(作者供职于山西兰花科创朔州分公司)



莫笑腊酒浑

■ 陆锋

江南的冬天是少不得米酒的。

不同于现在物质丰富，想要米酒随时可以酿制。以前，江南的米酒是要到腊月才酿制的，以供春节饮用。陆游在《游山西村》中写道：“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。山重水复疑无路，柳暗花明又一村。”说的就是南宋乡间，人们在年关酿米酒庆丰年。许多人家过年前都要做一两缸米酒，用来新年的时候招待客人，所以又叫作“腊酒”或者“春酒”。

米酒，又叫酒酿、甜酒、醪糟，古时候也叫“醴”，其实就是糯米发酵后的甜酒。米酒的酿制方法简单，一般是将糯米洗净、浸胀，蒸成米饭摊开后再浇淋凉水，让米饭松散不黏结成团。然后，将酒曲碾碎撒到米饭上拌匀，装入提前清洗晾干的大缸中，表面抹平，中心处打一个酒窝。为了保证发酵温度，大缸的缸壁上要裹上一层旧衣服或者一层草编的“围裙”，缸口盖上盖子。这样三四天后，就可以看到酒窝里渐渐有了酒。之后，还需要按一定比例放冷水，并用棍棒搅拌，1个月后，一缸鲜甜的米酒就酿

成了。放多少冷水，用什么力度搅拌，什么时候搅拌，那都是米酒师傅的独门绝技。

从我记事起，我家年年都要定一缸米酒，而且都是一个味儿，因为都出自一位米酒师傅之手。父亲说，我家与他还沾着亲，我便问父亲，能否去看他酿酒，师傅会不会觉得我是去偷师学艺？父亲笑道：“哪能啊？他就愁找不到人学这门手艺呢，现在年轻人吃不得那份苦，做酒挣不到多少钱，又不是个轻省活儿。”

今年，我家米酒定得早，刚进腊月，酒就好了。我跟着父亲去取酒，米酒师傅笑呵呵地站在太阳下，指着门口几个大的矿泉水桶说：“给你分装到这桶里了，好拿。”别说，这还真方便了不少，提起来就能走，也稳当。见我们往车上装酒，米酒师傅又从屋里端出一个覆着保鲜膜的搪瓷脸盆放在车上：“酒酿，带回去无聊的时候吃着玩儿。”只见透明的保鲜膜下，糯米正中心有个小凹口儿，里面满满都是米白色的清亮亮的米酒汁液。这样多且好的酒酿，我脑子里顿时生出了一桌“酒酿宴”了——酒酿桂花小园子、酒酿炖蛋、酒酿饼、酒酿馒头……

离开时，陆续又来了一些人来取定好的米酒。我感叹道：“生意真好啊！”父亲说：“他酿了三十年的酒了，自然是有点名堂的。”晚上，我们就喝上了今年的腊酒——一斤米酿成两斤酒，一口很温和，再一口就感受到了独属于江南的蓬勃张力，像旷野里的草，誓要顶出一个春天。

请君莫笑腊酒浑，一口江南一口春！



“北极”之风

李申伟

(作者供职于中国广核能源国际控股有限公司)