



冬日烟火

□ 马超和

饮食从来都是生活的关键内容。而冬日的食谱也最能体现一方饮食文化精髓。

冬储是人们迎接冬天的仪式。白菜、大葱、南瓜、马铃薯、胡萝卜，耐储藏，都要储备一些。每家每户都建有菜窖，菜窖里有它们各自的位置。自家种的，收获后稍作整理，存放在窖里；自家未曾种的，在集市上买一些，也存放在里面。每隔一段时间，下窖取一些出来，日常用度，再查看查看，发现败坏的，及时清理。人们会在窖里放桶(盆)水，增加空气湿度，防止菜品“脱水”。寒冬腊月，厌烦了荤腥，将南瓜、马铃薯、胡萝卜切块(段)，混在一起煮熟，就着咸菜，权当一餐饭。

腌渍也是人们储备蔬菜过冬的方式。各地腌菜各有特点。河西走廊的腌菜有咸菜和酸菜之分。酸菜的主角是大白菜，主打的是浓淡适宜的酸，根据个人口味辅以辣，讲求酸辣爽口。咸菜么，就包容得多了，青椒、芹菜、豆角、黄瓜、茄莲、胡萝卜、卷心菜(包菜)，都可以是它的内容。

腌菜的缸坛罐乃居家常备。它们都有些年头了，外表黢黑黢黑的，像是油污，却不是——那是时光的包浆。大缸小罐擦洗干净，晾晒爽利。晴好的日子，人们将各色蔬菜淘洗干净，切丝的切丝，切块的切块，切段的切段，切条的切条，混杂着按进坛坛罐罐，撒入姜蒜末，倒入用少许花椒熬制后冷却的浓盐水，用大个的卵石压瓷实——那些卵石是从河滩上捡拾的，流水将它们冲刷得极尽规则，清洗干净即可。随后，将菜缸(坛)挪至

不住人的房间，有盖子的，盖上盖子，没盖子的，盖上一块大小相宜的薄木板。盐水要始终浸没菜品，否则，口感变差自是难免，还容易腐烂变质。

腌咸菜最好是粗盐——这或许是偏见，或许不是。盐的用量是咸菜口味的关键，“十斤菜，一斤盐，不咸不甜刚对弦”。一周左右，咸菜就可食用了。从秋末冬初到来年开春，咸菜都是餐桌上的角儿。就着咸菜，纵然小米粥、汤面条，也鲜香无比。有人甚至能将现蒸的软馍和着一盘咸菜吃出满汉全席的既视感，说不清是食材经过简单处理散发出了潜在的魅力，还是源于当事人对生活有着饱满的热情。沙葱、沙芥等也是腌渍的对象，不过，它们通常被单独腌制。腌制沙葱跟腌制普通咸菜没什么差别，腌制沙芥就显得别致一些，要用到生姜、蒜蓉、芥末等调味料。

咸菜里怎么能少了“牛山药”呢!“牛山药”是宿根性草本植物菊芋的块茎。菊芋又名洋姜，其茎秆虽然挺拔，但枝叶稀疏，再加上长在边边角角，不用刻意管顾。“牛山药”三两年挖一次，大的收入筐箩，碎小的么，复埋其地，来年又可繁衍生息。收获的“牛山药”削洗干净，切成块儿，跟其他蔬菜一道腌渍，吃起来脆生生的。只不过“牛山药”性寒，并不适合脾胃虚寒的人。

酸菜远比咸菜难把控得多——盐重了，不会达到理想的酸度；盐轻了，菜品容易变得绵软，且味同嚼蜡。一些主妇如果没有信得过的人在旁帮衬，根本不敢上手，生怕自己因为把握不准、操作不当而糟践了东西。

食不厌精，脍不厌细。精致的吃食往往需要花费时间去细细打磨。大西北，冬日农闲，庄户人有充足的时间满足口腹之欲，包饺子、炸油馍、蒸面皮、摊煎饼、做搅团、烩卜拉子。晚上，大家围着炉子聊天，炉灶里丢几个马铃薯，时不时翻转一下，约莫个把小时，马铃薯便熟了，外皮焦黄，内里酥香。

冬日里怎可没有荤腥。人们最先想到的便是平日里饲养的鸡，隔三岔五杀一只，改善伙食。鸡的做法多样，清炖、黄焖。清炖么，冲洗干净，整个儿入锅，放几段大葱、数枚红枣、少许甘草和黄芪，再加少量调味料去腥提味，煮烂糊了，用筷子拨弄拨弄，便分割开来；黄焖么，切作小块，夹杂些土豆块、宽粉，增加了分量，也丰富了滋味。

通常腊月宰年猪。晴朗的日子，人们在宽敞处支起大锅，劈树桩，烧开水。三五家排定次序，添柴加薪，抬猪入锅，烫毛拔毛，彼此搭把手，效率高一些。分割好的肉给各家亲戚送点，剩余的自己留着过年。除了炒菜、剁馅包饺子，还要卤一些，存放在不生火的屋子里，随时随取。

春种，夏耘，秋收，风里来雨里去的，庄户人要趁着冬闲好好补补。进补主打的还是羊肉。寒风起，羊肉肥。冬日里，家家户户都会宰羊犒劳自己。庄户人家讲究吃羯羊肉，羯羊肉肉质细腻。对于烹煮羊肉，每个主妇炊夫都颇有心得。毫不夸张地说，若有需要，每家每户都可以毫不费力地整一桌“全羊宴”，黄焖羊肉、手抓羊肉、葱爆羊肉、爆炒肚丝、凉拌羊心、葫芦羊杂碎……

早些年，人们宰了羊，收拾妥当，从背阴且不生火房间的房梁上引下一根绳子，整个儿吊起来，外罩塑料薄膜，既可防尘，又能保湿。炒肉片、滚臊子，现割，需要多少割多少。精肉割得差不多了，将骨架取下来，剁作小块，盛在砂锅里炖煮。在炉火的催动下，乳白色的汤汁裹挟着轻薄的姜片、萝卜片，以及花椒、红枣、枸杞，跳跃、翻滚。肉块儿矜持地向围观者致意，肉香飘逸得满屋子都是，并趁着开门掀帘的瞬间向外奔窜。羊肚羊肠收拾起来比较麻烦，人们用加了碱的热水反复搓揉冲洗，下锅素煮至六七成熟，捞出、冷却、切丝，和着葱丝、干辣椒翻炒，加入花椒、胡椒等调料，出锅，就着软糯的馒头，味美至极。

很多人家早餐喝油茶。虽名为“油茶”，却与“茶”没有什么关系。油茶的制作过程听起来并不复杂：甜杏仁、花生仁、核桃仁、南瓜子仁、黑芝麻、白芝麻置入石臼捣作碎末，备用；小火，将面粉炒黄炒香，备用；将牛油或羊油炼化，放入葱丝、坚果碎，翻炒，继而倒入熟面粉，最后根据个人口味加入适量花椒粉和盐。然而，在炒制面粉环节，要精准把握火候，否则，面粉焦黄，终归影响口感。做好的油茶保存在器皿里，置放于阴冷处，食用时，取一两勺到碗里，倒入开水，搅拌均匀即可。若是家中人口多，则取少量于锅中，加水，拌和，煮沸，适当调味，分而食之。油茶不腥不臊不腻，养胃暖胃，老幼皆宜。

冬日里，各样食材或简单料理，或精心操持，都会焕发出悠长的滋味。

盼啊盼，终于，今冬的第一场雪飘然而至！爱这片广袤大地上的冬季，总有着河西走廊独有的寒冷与威严；爱铺满戈壁的白雪上映照的炫目阳光，仿佛在此时遐想金戈铁马入梦的豪迈，更多了一筹诗意的灵感。

雪是河西走廊在寒日里开出的希望之花，从古时戍边将士的羌笛里吹出，随着万里西风在瀚海漂泊至今。它从来都是戈壁上的期盼和风景，深沉而又悠远，在寒冷的日子里，续写壮丽辽阔的篇章。

每每乘着动车在兰新高铁疾驰——穿过乌鞘岭，就能一赏河西走廊的风华。它像是一幅巨大的画卷舒展于祁连山脚下，绿洲和戈壁是巨卷的基底，所有的生命在此展开丰富的一生。皑皑落雪润泽着这里的绿洲，对雪的热爱和期盼是久居在河西走廊的人们冬日里的执念。雪，在不同的地域、不同的时间幻化成不同的姿态，丰富着河西的土地，滋养着河西的生灵，是游走在河西走廊的妙笔，所到之处皆有绽放……

连绵起伏的祁连山，高大巍峨地屹立在南部。远远眺望，那山顶的雪，随着峰的走向和岩的纹理，浓淡相宜地勾勒出山峦起伏层叠的图景，如同大自然镌刻出的泼墨画。祁连山青黑的底色托出的白雪，是那些踏着丝路远游子对家的念想，在拨云见日的冬日，似是握在母亲手里的风筝线，将它又往家的方向牵了牵，看见了它，家的温暖又近了一些。

冬日，万物收藏，浩瀚戈壁，干枯得是那么透彻，不染一点杂色。对雪的向往，绝不止于一道风景。当北风呼啸将雪花一层层撕扯下来，牵着冷冽充盈着世界时，藏于冬日的生灵已感受到了新生的气息，雪被撕下得越多明春便会越蓬勃。原本干戳戳的枝丫因雪的包裹而变得肥厚，红柳、骆驼刺、胡杨就这样一年年地历经锻造，挺立成戈壁的风骨。已结出坚冰的湿地里，芦苇丛依然亭亭玉立，荡

□ 梁宇

漾在风雪中，百折不挠……

雪后的晴朗最为透彻。站在净澈的原野上倍感辽阔遥远，阳光耀眼的光芒映衬着碧蓝的天，是大地敞开胸怀在容纳万物。偶尔会有一两只野兔耐不住性子，从一个窟里蹿出来撒一阵欢，又蹦跳着从另一个洞口回去，留下一串串梅花般的足印，若这一切恰被不远处在枝头停留的寒鸦尽收眼底，它们便会抖抖身上的萧瑟，发出几声不似灵鸟婉转不似雀鸟轻盈的回应，给原本料峭的四野增添了几分萧疏，让寒冷更加深刻。

河西走廊与祁连山依偎守候的千百年里，时光交替，雪落则点化了亘古沧桑的历史，点亮那风霜雕刻的容颜，点醒那脚下的土地、梦里的山河与祁连为伴，守候着河西走廊上缭绕的云、似锦的绿洲、绵延的沙丘和明月、西风……

去碧口

□ 王祥林

碧口，坐落在甘肃的南端。去碧口，有千万种理由。去在绿水青山之间、去在舌尖的享受中、去在桃花流水之境、去在绿茶萦绕之雾中……

我记不得到底去过多少次碧口，只记得每一次去都有收获和诗意。

清明前夕的碧口已是春意盎然，春天从每一个角落里钻出来，停在白龙江边、停在茶园茶树上。此时的油菜花枝头已挂满了簇簇的青涩之果，看不到尽头，像是去赶集，粗壮的枝干紧紧围拢在田野里，在天幕下尽情讴歌丰收。

白龙江缓缓淌过碧口。荡漾在白龙江沿岸的角角落落，看江水流动的姿态，感觉里有耐人寻味的震颤，也有流水的依依惜别之情。尤其让人感触深刻的是白龙江中的那些倒影，鳞次栉比的高楼在夜晚时分，和着五彩波光投射于江面上，粼粼波光流动着无限魅力，使得夜幕下的碧口古镇，有似水流年的斑驳，显现着一种婉约的格调。

在碧口，随处可见绿水青山。俯瞰或仰视，大片的绿婆娑而来，从白龙江两岸来，从庄稼地里来，从鸟儿翅膀中而来……碧口绿，是一种从那儿发端，一直向前延伸，伸到绿线中就亢奋而进；伸到凹凸面里，绿色曲折溯源又溯源，一种跋涉之美呈现出来。行走在滨江公园，蔷薇花开，满树花香飘逸而来，在江水流动中，公园之绿与碧口绿融为一体，绿似乎长了翅膀，古镇露出古意，水墨画般一幅幅拓印而出。

碧口种茶历史可追溯到十分久远的过去。李子坝、马家山漫山遍野的茶树，在春的拂面下刚露出嫩叶，带着早春问候的茶叶，在经过炙烤洗礼下，进入杯中。

去碧口，去在行云流水间。碧口的天空，是蓝色心情的栖居地。碧口的小吃，琳琅满目，荟萃了南来北往的饮食习惯和饮食文化，交织着鲜明的蜀、秦、陇味特征。

碧口，有说不完的事物。

选一城行走天涯，择一地盛装心情。那就去碧口吧！

雪的筹备

□ 陈卫东

在这个冬天
步入山村的怀抱
几片树叶，正在模仿着
雪花的轻盈飘逸
扑向大地
那里的雪
静候着一场浪漫的邂逅
那一亩一亩耀眼的雪地
宛若一亩一亩丰收的庄稼
铺展在大地上
此刻，它们犹如磨坊中
刚刚磨出的洁白面粉
我仿佛已嗅到了馒头的芬芳
这里的雪是多么宁静
它们正悄然筹备着
春天的旅程

云的追寻

□ 李云濠

云是水开出的花
无数个水灵灵的梦想
在心中沉睡
左眼装着海
右眼满朝霞
浩荡前行
去没去过的地方
看没看过的风景

云是远走高飞的水
一只海鸟从你心中飞出
和暴雨一起去远方
选择不同的方向
就会到达不同的天空
风去，云就去，不问归何乡

云
生来就揣满了追寻与梦想



大地

〔油画〕

徐剑鹏 作

故乡的秦腔

□ 曹广武

会”，会是庙会，看戏也叫跟会。

戏有昼戏、夜戏。关陇之地，腊月正月，寒氣依旧。男人裹上皮袄，女人包上围巾，领上娃娃涌向戏院。白天看景，晚上看戏。大人们大多爱看夜戏，儿孙们帮着提溜着马扎、靠椅。有些年纪大、行动不便的老人，儿孙们就用架子车拉着看戏的也是常有。这期间，人们之间打招呼的方式也不再是问吃了么？而是问今个看戏去了吗？戏好吗？

记得二三十年前，我常跟着父母去看昼戏和夜戏。白天看戏玩闹窜戏台，涌进后台上看妆。游荡在戏院

人马已在恭候。

搭台唱戏。黄土台子、钢管木椽、帆布罩顶、清水洒扫，台上戏台，台下戏院。幕布一分，前台后台、音响灯具、勾栏瓦舍就算齐活了。台子正中高挂绣着剧团名称的戏团牌匾。两侧立柱上贴着大红对联，是村里的善书之人精心书写。一切停当，大东风车拉着戏箱戏子进了村，人们便雀跃欢喜，奔走相告，好戏要开场了。

第一场折子戏是登台亮相的见面礼，唱得如何，有没有看头，村里的老戏迷个个火眼金睛。无戏不“过

去年回陇东老家，看到村里的戏台焕然一新，内心为之一动。

往事总是需要记忆的，当有一天孩子们问到我们的童年，总是要有故事给后人看的，那就说说故乡的秦腔吧。

秦腔起源于古代民间歌舞，历经一代代人的创造而形成和壮大。关陇一带是秦腔的发源、发展之地，是有名的“戏窝子”。陇东人是爱戏、懂戏、敬戏的。从每年的腊月到来年正月二月，各村从写戏、请戏、唱戏到送戏，这是庄户人的精神食粮，也是陇人的衷肠一诉。

寒冬腊月，农事歇停。正月二月，年味散开。这时分，唱戏就是村里的头等大事。老一辈人觉得，唱戏是敬天地的大事。好戏开场，来年就能风调雨顺粮食满园，戏来心热，戏散农忙。收戏钱、下请柬、派戏饭，方圆百里知名的秦腔剧团，是要“写戏”请来一家热闹一番的，甚至一地戏台刚撤，台下请戏的别地

你这么瞌睡还非跟着来，明晚别去了。吓得一激灵，乖乖跟着父母打着手电磨磨回家。

秦腔声情并茂，加上黄土高原的辽远苍茫、粗犷高亢，吼一嗓子四座皆惊，又叫“吼秦腔”。秦腔剧目多是历史故事，老戏迷能有腔有调地吼几嗓子，通俗易懂，雅俗共赏。

早些年，庄户人了解历史掌故，感受人情世故，多靠看戏。譬如《三娘教子》《下河东》《开国图》《征北海》《李刚打朝》等，都是耳熟能详的老戏。他们看《铡美案》，骂村里的负心汉也叫陈世美；白脸大汉出场，都知道是奸曹操来了……看到精彩处，落泪的、喝彩的，跟着台上的戏曲感受着口耳相传的仁义礼智信，温良恭俭让，忠孝廉耻勇，谦信济忍善，戏是高台教化，戏是往来感怀，更是精神食粮。

又逢年关，一念至此，忽觉：戏从故乡来，应知秦腔事。春草明年绿，看戏归不归？