

书案水仙妙入诗

■ 钟芳（湖南）

水仙是我国十大名花之一，叶片青翠，花姿绰约，香气袭人，亭亭立水中，宛如水上仙子婀娜多姿。岁暮天寒，百花凋落之时，正值水仙盛开，缕缕的清香扑鼻而来，人们视之为“岁朝清供”的迎春花，并作为纯洁美好、吉祥如意的象征。每到新年，人们都喜欢在书房的案头养一盆水仙花，令人在清冽的严冬，深感温馨又惬意。

水仙又名雅蒜、天葱、金盏、银台、雅客、女星等等，属石蒜科多年生草本植物。《百花藏谱》中说：“因性喜水，故名水仙。”在中国已有一千多年栽培历史，主要有两个品种：一是单瓣的“金盏银台”，俗称“酒盏水仙”，清香浓郁；另一种是复瓣的“玉玲珑”，俗称“百叶水仙”，香气稍淡。《花史》记载，唐宋时已达鼎盛时期，唐玄宗赐魏国夫人红水仙12盆，盆皆以金玉七宝所造。宋代以后，栽培水仙之风盛行，使它名噪一时。水仙花有独特的文化内涵和清雅的芳香，深受爱

们的普遍喜爱。我国的古诗词中，历代文人墨客为其吟咏的甚多。

宋代理学家朱熹在《赋水仙花》中写道：“隆冬凋百卉，江梅历孤芳。如何莲藕底，亦有春风香。纷敷翠羽被，温艳白玉相。黄冠表独立，淡然水仙装。弱植晚兰芬，高标摧冰霜。”描绘了在北风呼啸的严冬，只有清香飘逸的水仙花，才敢与独发芬芳的腊梅相媲美，率先报告春天就快到了。

“借水开花自一奇，水沉为骨玉为肌。暗香已压荼蘼倒，只此寒梅无好枝。”北宋诗人黄庭坚的《次韵中玉水仙花》诗，对水仙在寒冬里仅凭清水就能生长开花，其神韵和清香远远超过荼蘼和梅花，不禁啧啧称奇，体现了水仙花与众不同的一面。他在得友人赠水仙花五十枝后写道：“凌波仙子生尘袜，水上盈盈步微月。是谁给此断肠魂，种作寒花寄愁绝。含香体素欲倾城，山矾是弟梅是兄。坐对真诚被花恼，出门一笑大江横。”诗中说文仙乃多愁善感的洛水仙子所化，“凌波仙子”一语，惟妙惟

肖地勾画出水仙的风韵，试想在一钩窈窕的新月下，一个婀娜多姿的少女在盈盈的水波上漫步，那该是多么的意境啊。

南宋诗人杨万里在《水仙花》中云：“韵绝香仍绝，花清月未清。天仙不行地，且借水为名。开处谁为伴？萧然不可亲。雪宫孤弄影，水殿四无人。”全诗抒胸臆，赞美水仙花气味芬芳幽香，格调高雅绝俗，在百花中堪称首屈一指。如与那清丽高洁的明月相比，水仙花的色泽亦位居其上。读之如见仙子在月色朦胧之夜，凌波冉冉而来。

明代诗人李东阳的《水仙花》：“澹墨轻和玉露香，水中仙子素衣裳。风飘雾鬢无缠束，不是人间富贵乡。”和文彭的同题诗：“玉为丰骨翠为裳，丽质盈盈试淡妆。最是雪残春欲去，满庭明月自吹香。”这些诗句都用白描的手法，赞美了水仙朴素无华的品格，读来十分清新动人。

清代康熙皇帝在《御制见案头水仙花唱作二首》中欢心地吟道：“翠袖朝冠

白玉珈，清姿终不污泥沙。骚人空自吟芳芷，未识凌波第一花。”“冰雪为肌玉炼颜，亭亭如立貌姑山，群花只在轩窗外，那待移来几案间。”水仙花一般在送旧迎新、春节将临的时日开放，因此成为人们岁时清供的佳品。一盆翠绿清新的水仙花置放在文人墨客的书案之前，便成为一种意境，一种文人的情怀。康熙写出了水仙的清素、雅洁、玲珑娇美，把水仙誉为早春第一花。

近代著名女革命家秋瑾的《水仙花》云：“洛浦凌波女，临风倦眼开。瓣疑是玉盏，根是瑯琊台。嫩白应欺雪，清香不让梅。余生有花癖，对此日徘徊。”描写水仙花在水上迎风开放，花瓣让人想到



玉盏的酒杯，花根是从西天瑯琊池降到人间来的仙物；花色比雪还白，香气跟梅香比毫不逊色。秋瑾在学习工作之余，常在居室周围亲手栽种花草。但她最爱的是那冰肌玉骨的水仙花，每年都要养几盆，摆在窗边和书案之上，那碧绿碧绿的叶片，洁白洁白的花朵，清秀俊逸，幽香馥郁，令人赏心悦目。

从借光到借电

■ 潘玉毅（浙江）

国人素来是讲礼貌的，找人问事或请人让路的时候常说“借光”。在字典里，借，有“暂时使用别人的财物”“暂时把财物等给别人使用”“假托”“依靠”等诸般意思。借有实指，也有虚指。通常，我们所谓的借多指借东西而言，譬如借钱、借书、借纸笔，在古时还有借地、借名。而“借光”的借与这些毫不相干。

我以为借光或是借来种光的缩写。囊萤映雪是借光，凿壁偷光也是借光，明代的《月影辨》里更有“月借光于日”的说法。而我最近难的是借蜡烛的光。

我小时候，每到夏日，三天两头停电，就得点蜡烛来照明，有时家里的蜡烛用完了来不及买，就向邻居借一两支。那时候，虽然每个邻居不一定能赛过远亲，可也算得上是尽心相帮。哪怕他家里也只剩一支蜡烛了，仍会掰一截给你。

以前，我骑电瓶车上下班，有时忘记及时充电，骑到半路上就没电了。我大多数时候会找附近的住家借电源充一会儿电。充电等待的时候，我会与主人闲聊几句，碰到健谈的，也会家长里短地和我说上一阵儿，那一刻，感觉仿佛又回到了从前。从借光到借电，借的东西或许有所不同，但是没有本质的区别。

很多年前看过一则故事：在一个饿得奄奄一息的时候有人借给他一斗米，救了他一条命，他说将来必定加倍偿还。但是借他米的那个人说：“我并不需要你的报答，只是，如果有一天你看到我需要帮助，希望你也能力所能及地助我一臂之力。”这种“借”便是一种爱的传递。

画年

■ 马海霞（山东）

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年，腊八粥喝几天，哩哩啦啦二十三，二十三糖瓜粘，二十四扫房子，二十五做豆腐，二十六煮煮肉，二十七杀年鸡，二十八把面发，二十九蒸馒头，三十晚上玩一宿，大年初一扭一扭。”正如这首童谣，我小时候，最盼望过年，掰着指头数呀，盼呀，盼盼到了腊月，盼到了腊八，年便有了盼头。父母一项一项计划，我和两个哥哥便在床头柜上用粉笔做记录，大哥负责写字，二哥负责画，画上鱼、肉、画上肉丸、炸肉、藕夹，还画上瓜子、糖块，再画上我的新衣服和头花……我则在柜子最上面画整缸，从腊八这天到春节，有几天便画几道杠，过一天擦掉一道，防止记错了日子，教错了天数。

我们家腊八这天，床头柜被我们兄姐妹用粉笔画得五颜六色，父亲笑我们，提前将春节画到了柜子上。记得有一年，爷爷生病住院，用光了家里的积蓄。这一年，我们一整个冬天都没吃过一次肉，到了腊八节这天，也没钱买熬腊八粥的食材。母亲用玉米面熬了一锅粥，放了白菜叶、胡萝卜和白萝卜，假装“丰盛”。父亲开玩笑地说：“这粥营养丰富，色泽鲜艳，猛一看像一碗肉粥，胡萝卜像瘦肉，白萝卜像肥肉，喝一口，看一眼柜子上画的炸肉，真能喝出肉味来呢。”我端起碗来，喝了一口，没喝出肉味来。父亲说：“你想象力不够，再看，再喝。”我一碗粥都见底了，也没喝出肉味来……后来，生活条件好了，平日也和过年一样，便不再在柜子上画年了。

时光匆匆，转眼已过了很多年。我还像小时候那样，在心里的“柜子”上画年，画出未来的期盼，相信一切美好将伴随着年的脚步如期而至。

豆腐之味

■ 吴静（安徽）

“说起冬天，忽然想到豆腐。”这是朱自清《冬天》的开头。每每读此文，那朴素亲切的气息便扑面而来。

入了冬，最温暖可口的，便是两人对坐，慢慢地就着一口火锅，将豆腐炖到松软，满是气孔地翻腾。屋外，寒风冽冽；屋内，小酌的两人，鼻尖冒汗，四肢舒朗，那面颊与炭火一样，微酡。

豆腐，和五味不沾边，不甜，不酸，不辣，也不苦，不咸，其滋味虽清淡，却不寡味。它是食材中的君子，内敛、谦卑且温和，与各种食材搭配，都不会喧宾夺主、破坏其主味，同时也能保留自己的本味。

包容，实为为人处世的哲学。一方小小的豆腐，包含着大智慧。制作豆腐，本身就是一种参禅的过程。粒粒黄豆，放入石磨之中，经研磨才能化作浆汁，点卤，方可成型。这种神奇的变换，禅机不可言说。豆腐营养丰富，做法多样。有人这样调侃，做豆腐是最安全的投资，做硬了是豆腐干，做稀了是豆腐脑，没做成是豆浆，做臭了是臭豆腐。

《红楼梦》第八回，提到一种美食“豆腐皮包子”。豆腐皮，也叫“千张”，北方人称“油皮”，豆浆煮沸，自然晾干后，结出一层金黄色薄薄的薄膜，挑起晾干即

小寒

椒碎，煮起一大锅的羊汤，香气在瘦弱静寂的小村里飘散开来，足能砸死一头牛。村里几个半大小子实在馋不住，从被窝里爬起来，老着脸倚门边的破棉袄循着味道摸来，汕汕地倚门边、蹲门槛，吸溜着清水鼻涕，眼巴巴盯着我们手里的碗。

娘便从我们六个人的粗瓷碗里各匀出一小勺，冒着热气的粗瓷碗递到少年凉凉的手里：“尝尝，都尝尝！去去寒！”漂着白菜帮、红干辣椒，几乎不见肉的羊汤，暖了少年们漫长无趣的冬夜。

娘一口也不喝，她抿嘴，微微笑着说：“一群小馋猫！会有那一天，让你们敞开肚皮吃个够……”一灯如豆，娘的眼里有晶晶亮的东西在滚动。

这些年，每到小寒，还会有一个清瘦的身影被往事带出来：一看到“小寒”两个字，就想起那个名字叫小寒的女子。

彼时，她十八九岁，一副梨花带雨的娇怯模样，她嫁给了我的堂兄。因为她的名字叫着小寒，就让人觉得冷，那谦卑的女子就好像欠了村里人一笔债似的，轻轻笑着：“小寒那天出生的，娘给取的名

了吧。纷纷斜坠的黄叶，把一个清寒的世界拉到了我的面前。

树，是诗意的。每一枚叶子都是它们的锦绣小梦，落一片，就等于梦销一角；落一片，树就会清醒一下。而等叶子全部落光，树倒定下心，修炼成了无牵挂的模样。

至此，树已活成了一把骨。生命的轮廓、章法和节奏，明明白白呈现在空间里，连岁月雕刻的纹理、节点、疤痕，以及枝条上细微的希望和走向，也都呈现了。冬天的树，就这样有了一种清健磊落之风。

小城郊外的水南寺村外，有一片美丽的白杨林，林子落叶后的照片，最近在朋友圈火得厉害。我禁不住诱惑，下班后专程跑到林里去看——那落叶的壮美，比春花还让人震撼。树梢上，一枚叶子也不剩，空空的树枝齐刷刷一律向上，显出一股万众一心的决绝之意。

夕阳用半天蒙蒙的红，涂抹着灰白的丫杈，暖，暖得忧伤。

白杨落叶时审慎，本是一枚一枚叶子克勤克俭地往下摘；狂躁的北风，将全部叶子统统折下，厚厚铺在了地面。白杨不计较北风的粗鲁莽撞，竟卸下了沉重的，意气昂扬。人走在落叶上，哗哗作响，像脚步摩擦在印象派明黄的画布上。想起苏曼殊以诗邀友：“来醉金茎露，胭脂画牡丹。落花深一尺，不用带蒲团。”暗面，被他铺陈得如此浓墨重彩。其实，白杨树将落叶铺展起来，也淋漓尽致。在一尺深的落叶上面打坐，定会悟得更明净的真谛。

冬天的树里，有一种树像老人，枝丫虬曲纵横，那是山里的老柿树。它们黑筋鼓突，像性子不好的人发着怒；它们的皮开裂，如古时的活字印刷板，一枚枚排成了光阴的无字书，字里行间有置之死地而后生的决然。我见过一棵长在山坳口的柿树，所有枝丫，大的、小的、粗的、细的，一律折向东南方向，像一面冻

腊八算·腊八蒜

■ 马庆民（湖北）

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年……”就像这首儿歌唱的那样，老家的年味儿，是从腊八开始日渐浓起来的。

腊八当天，每家每户除了要煮一锅腊八粥，还有一件更重要的事儿——泡上一罐腊八蒜。

记得小时候，母亲为泡出地道的腊八蒜，往往是一进腊月，就会到集市上精心挑选那种当年、瓣大，且没有生芽的紫皮大蒜，一瓣一瓣编得像麻花辫子一样。

腊八一大早，煮上腊八粥，母亲就忙着将一头头大蒜剪下来，动员全家围坐在一起将大蒜去皮，母亲边剥边让我们猜谜语：“二小二小，头上长草。”我那时还不识字，自然猜不出。哥哥姐姐就不一样了，他们一手拿着蒜，一手在桌子上比划着，猜得热火朝天，我干着急插不上嘴，在母亲最后亮出谜底“蒜”时，猜对的哥哥姐姐都欢呼雀跃起来……我悻悻地拿起一头白白胖胖的大蒜，慢慢地剥开，歪着小脑袋仔细地观察着，只见里面有一根柱子，一小瓣一小瓣的蒜紧紧地围绕在这根柱子坐着，仿佛我们兄妹几人……正琢磨着，母亲又出了一个谜：“弟兄七八个，围着柱子坐，只要一分开，衣服就扯破。”我腾地一下站起来，毫不犹豫大声抢答：“还是大蒜。”引得大家一阵哄笑。

一家人有说有笑，不知不觉就剥好了一脸盆大蒜。母亲用清水把大蒜洗净，放在盘中晾干后，再装进事先盛有米醋的大玻璃瓶中密封起来，最后放到一个温度较低但不结冰的地方。

接下来，忙年的母亲每天总有做不完的事。而我，每天都饶有兴味地关注着瓶子里腊八蒜的变化，掰着指头盼望着春节的到来。随着气温一天比一天低，雪下了一场又一场，瓶子里的腊八蒜也一天比一天绿。大约过了二十天，瓶子中的大蒜已换了新颜，由起初的青黄混搭，变成了通体碧绿，先前呆头呆脑的大蒜，此时俨然变成了一位舞娘，在醋中尽情舒展着自己优美的舞姿。

除夕夜，一盘盘热乎乎的饺子端上饭桌，翡翠碧玉腊八蒜就粉墨登场了。蒜味与醋味相互融合，香中带酸，酸中微辣，辣中透甜，让人食欲大增。

老家有一句顺口溜：“腊八粥，腊八蒜，放账的送信儿，欠债的还钱。”到了年关，商家开始算大账，各家各户也开始算自己家的小账，还欠别人多少钱，别人还欠自己多少钱。但人们碍于情面，不好意思直接跟人要债，这时拿着事先腌制好的腊八蒜送给对方，什么话也不用说，对方就明白是什么意思了。所以腊八蒜这时又成了“腊八算”。

寻常人家，“腊八算”也有着不一样的寓意。想想那时，日子虽贫寒，却也不曾缺衣少吃，自然是离不开母亲的“精打细算”。记得母亲常说：“腊八蒜，腊八蒜，吃了一辈子不受难。”在母亲心中，吃腊八蒜，不仅仅是它美味可口，更象征着幸福，象征着好日子的到来。

如今虽然远离故土，但每逢腊八，我还是会像乡下的母亲那样，精心腌制一瓶腊八蒜，待到除夕夜，一家人围坐在一起，一边回味着幸福的味道，一边“算”着今后的生活！



■ 朱盈旭（河南）

小寒，在古书和古词里，风雅，孤高。披着黑锦袍白锦袍呢，冷冷的，不埋人。可在我的少年时，小寒却像乡野丫头，贫瘠是贫瘠，却像村里宣传队的女孩演红灯记的脸蛋，沾了白扑扑的粉，俗气粗糙又喜庆，民间着呢。

“小寒大寒，冷成冰团。”记忆中，小寒节气到来时，在镇上姥爷的杂货铺帮工的娘，会带回来一只羊腿。它是那个年代的稀罕物呀！粗粗的麻线绳捆粽子似的，缠结实，高高吊在屋梁下。细细地吃，一直吃到年三十。我和哥哥们，每天晚上都挤到又黑又窄的小灶屋，像一群冻得发颤的鸡，挤挤挨挨地争着往灶前那点子暖火跟前凑。娘笨笨地砍下极小极小的一片羊肉，切一颗大白菜，撒一把干

吧。纷纷斜坠的黄叶，把一个清寒的世界拉到了我的面前。

树，是诗意的。每一枚叶子都是它们的锦绣小梦，落一片，就等于梦销一角；落一片，树就会清醒一下。而等叶子全部落光，树倒定下心，修炼成了无牵挂的模样。

至此，树已活成了一把骨。生命的轮廓、章法和节奏，明明白白呈现在空间里，连岁月雕刻的纹理、节点、疤痕，以及枝条上细微的希望和走向，也都呈现了。冬天的树，就这样有了一种清健磊落之风。

小城郊外的水南寺村外，有一片美丽的白杨林，林子落叶后的照片，最近在朋友圈火得厉害。我禁不住诱惑，下班后专程跑到林里去看——那落叶的壮美，比春花还让人震撼。树梢上，一枚叶子也不剩，空空的树枝齐刷刷一律向上，显出一股万众一心的决绝之意。

夕阳用半天蒙蒙的红，涂抹着灰白的丫杈，暖，暖得忧伤。

白杨落叶时审慎，本是一枚一枚叶子克勤克俭地往下摘；狂躁的北风，将全部叶子统统折下，厚厚铺在了地面。白杨不计较北风的粗鲁莽撞，竟卸下了沉重的，意气昂扬。人走在落叶上，哗哗作响，像脚步摩擦在印象派明黄的画布上。想起苏曼殊以诗邀友：“来醉金茎露，胭脂画牡丹。落花深一尺，不用带蒲团。”暗面，被他铺陈得如此浓墨重彩。其实，白杨树将落叶铺展起来，也淋漓尽致。在一尺深的落叶上面打坐，定会悟得更明净的真谛。

冬天的树里，有一种树像老人，枝丫虬曲纵横，那是山里的老柿树。它们黑筋鼓突，像性子不好的人发着怒；它们的皮开裂，如古时的活字印刷板，一枚枚排成了光阴的无字书，字里行间有置之死地而后生的决然。我见过一棵长在山坳口的柿树，所有枝丫，大的、小的、粗的、细的，一律折向东南方向，像一面冻

了吧。纷纷斜坠的黄叶，把一个清寒的世界拉到了我的面前。

树，是诗意的。每一枚叶子都是它们的锦绣小梦，落一片，就等于梦销一角；落一片，树就会清醒一下。而等叶子全部落光，树倒定下心，修炼成了无牵挂的模样。

至此，树已活成了一把骨。生命的轮廓、章法和节奏，明明白白呈现在空间里，连岁月雕刻的纹理、节点、疤痕，以及枝条上细微的希望和走向，也都呈现了。冬天的树，就这样有了一种清健磊落之风。

又是一年腊八节

■ 李军丽（山西）

又是一年腊八节，母亲又要忙碌了。

腊八节做腊八粥，母亲从两三天前就开始准备食材。

对于食材，她相当讲究。米类要选择上好的糯米，要椭圆形的，不要细长的，母亲说，椭圆的更糯；再就是选择黄米，前些年吃的黄米都是母亲亲手种的。母亲岁数大了，不再种地，就提前到市场上精心挑选，直到满意为止。柿饼的选择也是有大学问的。母亲说，一定要选择发了白霜的柿饼，白霜越多越甜。豆子基本都是从市场买回来的，有花生、红豆、麦子、玉米粒、白豆等。

除了这些材料，还要准备白糖和红糖。两种糖各有功效，白糖降胃火，红糖增颜色。母亲说，以前家里条件不好的时候，根本不舍得用这么多糖，而是用“糖精”代替。

食材准备好，就开始动手熬粥了。熬粥最关键的一步就是煮豆子。腊八前一天就煮好备用。煮豆子时，

母亲要不停地地在炉火边用长长的木铲翻搅，以免糊锅。柿饼也要切成小丁，在凉水中泡一晚。

第二天，天还没亮，母亲就起身熬腊八粥了。她把前一天熬好的一大锅豆子放到炉火上，待锅快熬开时依次放入泡好的柿饼、糯米、黄米，不停地搅拌。搅一会儿，焖一会儿；焖一会儿，再搅……直至粥变得黏稠。这个过程大约需要一两个小时。期间，母亲还得掌控火候，既不能太大，又不能太小，只得寸步不离地站在炉火旁。最后放入红糖和白糖，搅拌均匀，一大锅热腾腾的腊八粥总算熬好了。

母亲做“腊八粥”，自家吃其实是次要，主要是用来“分享”的。每年，母亲都会做一大锅，送给左邻右舍和村里的亲友，特别是那些“五保户”。一村送下来，一大锅粥也就所剩无几了。

不仅仅是腊八粥，包括煎饼、烙饼、油烙菜、油糕等做工较复杂的食物，母亲总喜欢一次性做很多，高高兴兴和邻居们“分享”，尤其关照村里的几家“五保户”。

那时候，我一直不理解母亲为什么那么喜欢“分享”。常常忍不住问她：“你为什么每次做好吃的，做那么多，那么累，却都要送给别人？”母亲每次总是笑笑，并不搭理我。有一次被我问得急了，回了一句：“只有大家都吃上，才叫好吃。”

如今，随着年龄的增长，我似乎渐渐理解母亲的心思了。和母亲视频，没聊两句，她就催促我挂断，说火上煮着豆子，得赶紧去搅拌。挂断了视频，我仿佛看见了母亲弓着腰，手握那把用了几十年的长木铲，一下又一下，有些费力却丝毫不肯停歇，一下又一下，翻搅着锅里的豆和米……每一颗豆，每一粒米，都没有辜负，承载了满满的温暖和善意，在世间接递。

