

秋冬里的春意

□温月

蓉城的深秋初冬时节，满园的菊花依旧绽放着缤纷的笑靥；路旁的银杏打开一树金黄的小扇，矜持又谦和地迎候着人们欣赏的目光。

然而，刚刚过去的那波新冠肺炎疫情，犹如晴日突降寒潮，打乱了人们工作与生活的正常节奏。菊花丛中，银杏树下，亦少了人们闲适的身影。

疫情突起，自当防范。我已退休赋闲，与尚在职场打拼的朋友相比，无疑多了几分轻松，一觉睡到自然醒，无须赶早出门，无须乘车赶路。窝在家里，或读书或上网，或习画或码字，或观剧甚或发呆……遵纪守法，少聚会，少出游，不添乱，也算是为响成防疫抗疫尽了一点个人义务。

那些日子，手握手机，点看健康码，乃是我每天必做数次的功课。每当绿莹莹的“方码”映入眼帘，那种轻快不啻如沐春风。绿——不正是春天的颜色么？眼瞅“绿码”，大有“手中一机春意闹”之感。可细细一想，成都人手机中的“绿码”，乃是无数奋战一线的医务工作者、社区工作者、公安干警、社会志愿者用辛劳和汗水所保而得。从这个意义上说，是他们给我们共同的家园带来了秋冬里的春意。

在超大城市的茫茫人海中追踪感染轨迹，从而切断传播途径，对特定人群进行核酸检测当是必须而有效的方式。然其难度之大，俨然一场没有硝烟的战争。白衣战士们迎风冒寒，夜以继日，不惧感染风险，与时间赛跑，同病毒抗争。那一袭白衣宛如春之玉兰，逆时绽放，给千千万万市民以温暖与安宁。

居住在成都这座冬无严寒，夏无酷暑，山水如画，繁盛似花的城市里，足不出户，窝居家中简直不可想象。然而，因防疫需要如此的人们，却无怨无嗔地做到了。我身边的好几位朋友，不单自觉“禁行停游”，且还把“窝居”的日子过得有滋有味。

性格开朗，情趣盎然的友君女士便是其中一位。一盆盆绿植被“闲暇”在家的她护养得精神抖擞，顽强地傲立在窗台上庭院中，仿佛在把春天呼唤。游历草原购得的牦牛腱子肉，经她巧手烹饪，泛着诱人的红褐色泽；上等面粉裹着黄澄澄油亮亮的肉馅儿，变成白胖胖的牛肉大包。她拍了图片发在朋友圈里，浓浓的香味仿佛扑鼻而来，惹得一群人垂涎欲滴，直呼“巴适”，要她“请客”。友君自是大方：待到疫情结束时，朋友再相聚，定当款待诸位。

友情与美食，让大家忘却了疫情带来的困扰，忘却了已悄然降临的寒冬，感受到的是生活的乐趣与温馨。唯愿那冬寒里萌动的春意，化作春风，吹拂锦江两岸，卷起一江春潮，将疫病毒魔荡涤殆尽。

散文

大雪时节念雪落

□任崇喜

时进大雪，繁华落尽，本应“积寒凛冽，雪至此而大也”，然而，不见北风呼啸、冰封地冻，于是，“一夜寒风起，万树银花开”成了一种念想。

没有雪来，那就在故纸堆里寻觅雪的身影吧。

毫无疑问，古人是爱雪的，为雪起的雅称，可谓独出机杼。以我有限的阅读，雪的别称，不只是琳琅满目，而是“乱花渐欲迷人眼”：“凡草木之花多五出，雪花独六出”，六花、六出、六出公、六葩、六英、六出花、滕六等以形定名；也叫玉妃、玉沙、玉絮、玉花、玉英、玉蕊、玉蛾、玉蝶、玉翼、玉鳞、瑶甲等，“以玉比雪之明”；还称为琼华、琼花、琼妃、琼粉、琼芳、琼苞、琼英、琼瑶、琼璐、琼珉、碎琼、琼屑、瑶蜂、璇花、碎琼乱玉、玲珑、璨瑳等，“风渐寒同云密布”，只见雪乱舞满地；又称柳絮、梅片、瑞叶、碎米、银粟、飞花、飞英、天花、空华、雪萼、顷刻花、仙藻、翦水花、五谷精等，“凛冽风吹，雪花飘坠，弥天地，不辨高低”；有叫败鳞残甲、龙甲、蚕叶、鹤毛、鹤羽、鹤衣、龙凤、虎盐、鹅毛的，“乱雪交横飞”；还有叫凝雨、干雨、雨冻、雪彩、霏雪、青盐、叠雪、轻白、铅粉、祥霏、素尘的，“疏疏雪片，散入溪南苑”……

最让人脑洞大开的，是雪在岭南的别名——犬狂。杨万里在《荔枝歌》写道：“粤犬吠雪非差事，粤人语冰夏虫似。”其实，此名的由来，应该归功于柳宗元：“大雪逾岭，被南越中数州，州中之犬，皆仓黄吠噬，狂走者累日。”

自古以来，人们喜欢赏景玩雪。古人有九大雅事，焚香、品茗、听雨、赏雪、候月、酌酒、蒔花、寻幽、抚琴，闲情逸致到极致。

雪，给人们带来了无穷的乐趣。特别是在寂寥的北方冬日，“尺雪抵寸雨，瑞雪兆丰年”“冬有三尺雪，人道十年丰”，有雪来，是祥瑞之兆。人们在雪地里撒欢打滚，堆雪人、打雪仗、滚雪球、捕鸟，可尽情享受冰雪世界的快乐时光。

《东京梦华录》说，北宋都城人，“豪贵之家，遇雪即开筵”，常常“塑雪狮、装雪灯，以会亲旧”。在元杂剧《相国寺公孙合汗衫》里，张员外这样唱道：“既不沙可怎生梨花片片、柳絮纷纷。梨花落，砌成银世界柳絮飞，妆就玉乾坤。俺这里逢美景对良辰、悬锦帐、设华茵、簇金盆、罗列着紫驼新倒瓶瓶，满泛着鹅黄嫩……”生生把“数九的天道”做成了春天。

这个习俗，在南宋临安很盛行。《梦粱录》这样记载：“考之此月虽无节序，而豪贵之家，如天降瑞雪，则开筵宴饮，壕雪狮，堆雪山，以会亲朋，浅斟低唱，依五侯香。”同样，《武林旧事》的记载也可作为佐证：“禁中赏雪，多御明远楼，后苑进大小雪狮儿，并以金铃彩缕为饰，且作雪花、雪灯、雪山之类，及滴酥为花及诸事件，并以金盆盛进，以供赏玩。”

在清代，这种习俗依旧风靡一时：“冬日得雪，每于养心殿庭中堆成狮、象，志喜兆丰，常邀宸咏。乾隆壬申、乙酉，以雪狮、雪象联句。嘉庆戊寅，又堆为卧马二，东西分列，有与内廷翰林联句诗。”光绪年间顾颉刚撰写的《汴京宫词》中，就有咏开封行宫中赏雪游艺的诗句：瑞雪缤纷盛上天，堆狮持象戏阶前。

有雪来，人的性情毕现：“闲来松间坐，看煮松上雪”，陆龟蒙喜欢用雪水煮茶，柴薪烧化雪水煮茶；“中宵茶鼎沸时惊，正是寒窗竹雪明”，司空图喜欢雪天喝茶；“僧同雪夜坐，雁向草堂闻”，贾岛喜欢雪夜静坐；白居易“平生所心爱，爱火兼怜雪。火是腊长春，雪为阴夜月”，喜欢呼朋引伴；李白“雪花酒上灭，顿觉夜寒无”；“浮生只合尊前老，雪满长安道”，舒亶的喟叹里，是短暂浮生、光阴荏苒；“归鸿声断残云碧。背窗雪落炉烟直”，李清照看到的，是怎一个愁字了得；“千山鸟飞绝，万径人踪灭。孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪”，柳宗元的《江雪》，绘就的是神清骨寒的意象……

“闲招好客斟香蚁，闷对琼花咏散盐。”没有雪来，“不必学人间暖阁围炉那些俗态，何妨清吟联句，遣此长宵？”让我们如静静飘落的雪花一样，放下自我，冷却内心的燥热，远离喧嚣，回归宁静、祥和。让纯净的白雪擦亮眼睛，才能看到善良和美好，看见诗意和远方。

寒夜，有你终可将息

□远山

秋从白露至。金秋逼近，丰收的季节，清风不仅送来了凉爽，也送来肥美的大闸蟹。每年这个时候，我都会买一些大闸蟹制作秃黄油。

在我的记忆里，我是那种不爱吃饭的小孩，我妈总是端着碗，恶狠狠地看着我，旁边放着鸡毛掸子，机械性投食，一勺又一勺往我嘴里塞……这是一种什么样的体验呢？这种感受叫作：你妈妈觉得你饿。

所以，长大后，我也不喜欢吃饭。直到多年前，一次偶然的机，我吃到了秃黄油拌饭。我对美食的好感瞬间爆炸。我才发现，原来我不是不爱吃饭，而是我没有吃到喜欢的饭而已。

一勺金红色泽的酱，抹在如白玉粒般晶莹剔透的米饭上，温润地散开，就是一幅满是中国式意趣的画。秃黄油色呈深橘红，似故宫墙面的色调，在白色米饭的搭配下，橘红色与纯白碰撞，色彩在电光石火间，瞬间结合出满满的高级感，恰似秋的丰收与喜悦都被如数装进碗中。

秃黄油，秃，音近似忒(tēi)，是古吴语，也是苏州方言，“只有”或“独有”的意思。黄油，指的是高纯度，不允许有一丝蟹肉在里面，这样才能保证它的品质。这似乎很像饮食男女之间的情感，具有排他性和纯粹性。

白米饭，秃黄油，看似随意的组合，一旦吃过，就能理解孔子说的“食不厌精，脍不厌细”是怎样的一种情不自禁。

蒸熟的大闸蟹，只取蟹黄和蟹膏，全部细致地剥离出来。只有新鲜拆解的蟹黄和蟹膏，才能甘香不腥。把剔出蟹黄、蟹膏的大闸蟹打碎，混合适量五花肉和葱姜，与植物油慢火熬制6小时，让蟹的味道尽情释放，让油充分吸收蟹香。然后滤去渣，遵循古法传承，用黑猪板油熬出的新鲜猪油，混进刚熬好的蟹油里。

再把蟹黄、蟹膏下锅翻炒。别以为简单，不能太碎，不能太整，通俗点说就是要“黏腻”，所以翻炒重要的是讲究技巧。再加入胡椒粉、陈年花雕酒调味，提鲜。加入切碎的姜末、盐和少许糖，小火慢熬至金黄便可起锅。

我按照《山家清供》里所记，以白菊花水泡米，东北用的长粒香大米也是很好的。蒸饭时，掺上皇菊泡好的温水，这样蒸出的米饭带有菊花的清气。趁烫盛出米饭，碗用黄菊花点缀，金黄的秃黄油随意一淋，金脂盈溢的膏黄覆盖其上，入口丰腴鲜甜。筷子轻轻挑开，可以清晰感受到蟹膏的粉酥油润。旁边再配上紫苏、泡姜，依次按喜欢的图形排开，这份属于金秋时节的快乐，立刻向四周弥漫开来。

米饭的清香与蟹鲜美味融为一体，晶亮亮、黄澄澄的米饭，一口又一口，根本叫人不忍停下。它就像苏杭一样，有一种令人醉生梦死的魔力，让人情不自禁。据上海的朋友讲，上海一份精致的秃黄油拌饭，已经卖到了300多元一盖。

名士阶层讲究的饮食文化，不能忽视的就是仪式感。秃黄油已经丰腴到了极致，能够与它相配的，就是素简的米饭、豆腐等，越寡淡越能体其丰厚。是互补，也是一种升华。美随处可见，人间清欢于舌尖，这是文人的一种雅趣。

每年在大闸蟹丰收的季节，我都会做很多罐秃黄油，密封起来。在季节过后，仍能享用到这份饕餮美味。里面的猪油不仅令秃黄油口感香滑，就算没有冰箱，也能起到隔绝和密闭的保鲜作用。让人得以在螃蟹不当令时，仍能享用到反季节的美味。

它的鲜美，配上任何寡淡的食物，都能让你的味蕾瞬间开出美妙花朵。来人间一趟要值得，活着就该对自己好点。在蟹正当令的时节，多做一些秃黄油保存起来。在呵气成冰的小寒天，夜里一碗秃黄油拌饭，是三冬何其之美事。

数九寒冬，雪夜闭门挑灯夜读时，掌灯舀秃黄油数勺，淋蒸腾白饭上，慰藉身心，寒夜终可将息。