

## 抽响陀螺乐寒冬

□陆明华

小时候,没有像样的玩具,但乐趣一点都不少,各种各样的游戏,把童年的日子一个个点亮。很多游戏都是有季节性的,抽陀螺就是属于冬天的游戏。我常回想起儿时打陀螺的乐趣。

那时,每当看着年龄稍长的孩子抽着陀螺撒着欢的身影,我的心里也痒痒,非要缠着外公也给我做一个。外公是手艺远近闻名的木匠,制作陀螺于他来说,轻而易举。他把手腕粗细的柳树枝锯出大约五寸长的一截,再用镰刀削去树皮,然后把上端削圆溜,呈较标准的圆柱状,再削下端,直到削成一个圆锥状;最后一道工序是用铁锉或砂纸反复地摩擦,直到陀螺光滑不扎手才大功告成。

陀螺还要配上一把好鞭。抽陀螺的鞭子一般都用布条或麻绳,母亲在生产队里做麻袋或布口袋,经常会带回几根质感较软的棉布条,用手搓成绳。搓结实了,再牢牢地绑在一根光滑有韧性的柳木棍头上,打个活结,留个能缠绕陀螺四五圈的样子,就可以玩了。

每当放学后,百无聊赖的孩子们三五成群地聚集在村晒谷场,那时大家玩得最多的游戏就是抽陀螺。一群孩子在一起玩,玩法多种多样。最常见的玩法是大家各自抽着自己的陀螺,当充当裁判的孩子一声令下,大家纷纷收起了鞭子,谁的陀螺转得最久,谁就是最后的胜出者。这样的玩法因为没有人数的限制,所以显得特别热闹。偌大的村晒谷场上,阵阵的加油吆喝声不绝于耳,简直就是一片欢乐的海洋。

有时我们两人一组,先猜拳分出谁先谁后,接着比赛就开始了。虽然户外冷了些,连牙齿都打颤,但大家沉浸在游戏中,再冷,似乎也不觉得了。

说起来,那根鞭子也颇为关键。有的大人随手用布条麻绳给编一个,殊不知这样的鞭子轻飘飘软塌塌,愣是有劲使不上。可想而知,一旦双方交手,根本就不是人家的对手,几个回合下来,很快就被淘汰出局。

眼瞅着对方的陀螺恣意悠然不知疲倦地旋转着,那根威风凛凛劲道十足的鞭子总是裹挟着一股“呼呼”的风声,若是一旦不小心抽到了身上,会产生一阵毫不含糊的火辣辣的疼。

最烦恼的是陀螺尖不耐玩,用不到几天就转得不顺溜了,所以我会求助大人用铁钉先在陀螺的尖端钻一个小孔,然后到自行车修理铺找来一颗轴承里的钢珠,把钢珠放在孔里,拿个锤子轻轻地敲,钢珠就牢牢地嵌在陀螺尖里了。为保险起见,还得放在水泥墙上或地上把螺尖磨一磨,尽量让木孔与钢珠周围磨平,如果和修车师傅关系好,还可以在钢珠周围滴上两滴补内胎的胶水,这样就更牢固了。

最刺激最令人向往的还是冬天在冰上抽陀螺。进入腊月,天气寒冷,村后小河里的冰已有四五厘米厚了。放了寒假,我和小伙伴们在父母的叮嘱声中,拿着陀螺、鞭子相约去冰上抽陀螺。在光滑如镜的冰面上,嬉闹声、欢笑声伴着鞭子抽动的“啪啪”声此起彼伏。在陀螺旋转的舞姿中,我们尽情享受快乐。

光阴似箭,日月如梭。童年悄悄远去,儿时那枚枣红的陀螺也早已难觅踪影。然而,儿时抽陀螺的情景,经常在我的心底泛起。那枚快速旋转的陀螺,犹如一朵美丽的花,依然盛开在充满芬芳的乡间土路上,盛开在冰清玉洁的冰面上。小伙伴们无忧无虑地抽陀螺游戏的欢乐场景,让我难以忘怀,每每回忆起来便心生温暖。

本版绘图 吴雨欣



## 冬来煮雪烹茶

□王岚

在古代文人看来,下雪天最风雅的事情,莫过于邀约三五好友,煮雪烹茶,围炉夜话。

当北风呼啸,飞雪漫天,和友人在室内围炉而坐,慢叙时光,煮雪烹茶,实在是萧索寒冬里让人心怡的雅事。白雪封门,夜幕低垂,屋外朔风凛冽,雪声簌簌,屋内炉火初红,茶香袅袅,这种场景温馨从容,浪漫唯美,想想都让人觉得温暖而富有诗意,那种感觉恐怕难以用语言来描摹。掬一捧纯洁白雪,倾入釜甑任其浮沉,顷刻间玉肌消殒,化为无形。众人围炉促膝,轻嗅木香氤氲,静听汩汩水沸,手握一盏清茶,闲谈人间百事,忘却世间烦扰,这不就是“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红”的那份闲情逸致嘛。

雪与茶,一个是清新脱俗冰清玉洁的圣洁之物,代表着独善其身的节操;一个是清香四溢妙不可言的人间佳品,二者都有君子之风。雪与茶的结合,可谓是清风玉露般的相逢,雅上添雅。

古人喝茶,对环境和意趣颇为讲究。冬日里围炉煮雪,烹茶清淡,是至境,也是至景。最让人印象深刻的是明朝陈继儒《小窗幽记》中的句子:“夜寒坐小室中,拥炉闲话。渴则敲冰煮茗;饥则拨火煨芋。……翠竹碧梧,高僧对弈;苍苔红叶,童子煎茶。”

古代文人中,不少都有融雪烹茶的爱好,如白居易“吟咏霜毛句,闲尝雪水茶”“融雪煎香茗,调酥煮乳糜”;辛弃疾“细写茶经煮香雪”;郑板桥“寒窗里,烹茶扫雪,一碗读书灯”;苏东坡更是“梦人以雪水烹小团茶,使美人歌以饮”,写下《记梦》二首,其中一首这样写道:“空花落尽酒倾缸,日上山融雪涨江。红焙浅瓯新火活,龙团小碾斗晴窗。”冬日文人的这种享受,是一种附庸风雅,更是一种心灵回归。

记得上中学时看《红楼梦》,有一段情节,妙玉和黛玉、宝钗、宝玉一起喝“体己茶”,黛玉问她:“这也是雨水煮出来的?”妙玉轻轻一笑,说道:“这是五年前我在玄墓蟠香寺住着,收的梅花上的雪,共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮,总舍不得吃……隔年滴的雨水哪有这样轻浮,如何吃得?”这样的情节放在清高孤绝的妙玉身上是再妥当不过的。妙玉就是冰雪一样纯洁雅致的存在。

喜欢雪,是因为雪洁白淡雅。喜欢茶,是因为茶淡中有味。若是冬日煮雪烹茶时,再找来自己心仪的诗书来读,那感觉就更令人憧憬和遐想了。

林清玄也喜欢煮雪烹茶,他写过一篇散文《煮雪》,文中写道:“煮雪恐怕要变成一种学问,生命经验丰富的人可以根据雪的大小、成色,专门帮人煮雪为生;因为要煮得恰到好处和说话时恰如其分一样,确实不易。年轻的恋人们则可以去借别人的‘情雪’,借别人的雪来浇自己心中的块垒。”其实,无论古人还是今人,他们在煮雪烹茶时,更是在煮人生,品味世间百态。

当我们在冬日里煮雪烹茶,或与友人叙旧谈心,或与自己独对交流,那些人生中始终无法释怀的往事,都将在淡淡茶香中慢慢变淡,走远,而某些被我们自己遗忘在角落里,但对生命非常重要的事物会渐渐清晰起来,生动起来……

## 浓情麦芽糖

□刘峰

天寒红叶稀,当雪花开始飘向大地,异乡的梦里,常会飘来一缕浓香,那熟悉的麦芽糖的味道,犹如母爱一样幸福地温暖着我。

炊烟、月亮、池塘、楝影、灯火、黛瓦、木窗、犬吠、星星……它们凑成一体,宛如露天电影一般,构成了乡村旧年美妙的冬夜。在我的记忆中,为了迎接新年,送给孩子们一份最好的礼物,心灵手巧的母亲,总要在冬夜制作麦芽糖。

麦芽糖,顾名思义,就是以麦芽儿为原料制作的糖饴。当母亲宣布这个喜讯时,一家人顿时欢呼雀跃了起来。特别是我、姐姐、弟弟、妹妹,高兴得像一只只花喜鹊,抢着把活干。要知道,儿时能吃到的零食,简直屈指可数,其中数麦芽糖最为好吃。

令我好奇的是:日常味道平平淡淡的粮食,是怎样像变魔术一样,化为甜滋滋的饴糖的呢?

我决定一边帮忙,一边留心观察。只见母亲先将淘净后的小麦摊在簸箕上,洒上温水,盖上纱布,置于灶房。仅几日工夫,掀开纱布,眼前一片嫩嫩青青,宛如一块小小的麦田,仿佛春天提前来到了这里。原来,是小麦发芽了!

见状,母亲将雪莹莹的糯米洗净,浸泡一夜后,倒入木甑里用大火蒸。当诱人的香味伴着炊烟袅袅飘起,麦芽已长成一寸多长了。母亲将它们切碎,拌入糯米饭,装入锅里,盖上锅盖,好让它们一起发酵。

静寂中,传来辣子无风自落的声音,偶来一两声犬吠,愈显冬夜的苍凉。皎洁的月光、碧绿的星光,映射在玻璃一般的池塘冰面上,潜入木格子窗,愈显灶房的温暖。

在等待中,母亲告诉我:粮食其实本身都含有糖分,经过发芽、发酵等一系列催化过程,糖分得以分解、过滤、凝结,甜味于是产生了。

不知不觉,灶房开始弥漫一股甜糯的香气。只见母亲轻轻掀开锅盖,将它们舀入一张备好的纱袋,滤出蜂蜜般的褐黄色的糖浆。接下来,她将糖浆倒入锅里,一边熬,一边搅拌,时间一长,糖浆就变得黏稠了起来,如松脂般晶莹透亮。

见我们馋得两眼放光,口水直流,母亲飞快地用竹签搅起一团团糖饴,一一递到我们手里。“小心烫,慢慢吃——”,母亲满眼爱怜,轻声叮嘱。我赶紧用嘴吹了吹,小心翼翼地尝了一口,刹那间,一缕浓浓的香甜驻在舌尖,幸福地弥漫全身。

更为有趣的是,趁还热乎,我们将它们转在手心,捏成糖人,做成惟妙惟肖的小动物,好玩得不得了,愉快的笑声在静夜里回荡,给寒冷的村夜增添了一抹别样的清欢!

见火候差不多了,母亲将糖饴捞起,悬在一个木架上,像拉皮筋一样来回扯动,好让冷空气渗入,形成固化。慢慢地,眼前的一大团饴糖,在冷却过程中,从最初的琥珀色,过渡为嫩黄色,最后定格为雪白,宛如一块洁白无瑕的汉白玉。

麦芽糖终于制作成功啦!

轻轻敲下一块,塞入嘴里,顷刻,一缕混合着青青麦田、金色稻浪的甜香,缠绵绵绵在舌尖,让味蕾怒放,使人“陷入”美味中。

一时吃不完的麦芽糖,母亲洒在米粉里保鲜。一晃到了春节,母亲别出心裁,以它为原料,做成麻糖、花生酥、米糕等传统节日美食,让一家人欢欢喜喜、红红火火地过春节。

如今,生活在城里,每到冬天,我总爱买几袋麦芽糖与爱人、孩子一起分享。在品尝的过程中,脑海里尽是满满的幸福回忆。不知为什么,买来的糖,总感觉没有当年母亲亲手制作的香。流年似水,母爱难忘啊……

