



与雪同醉

□ 马云丹

一场大雪，飘飘洒洒地带来许多喜悦。

居住在山下村庄里的小友，给我发来她拍的一张雪景照：大雪中，几棵老槐被雕琢得玉树琼枝，树后是一间斑驳的黄泥老房，虽老暮却风骨，房顶上砖砌的烟囱正冒着淡青的烟雾，悠悠然地飘着暖意。

老房左前方是一盘老碾，厚厚的积雪圆润了石砌的碾台，碾台中央是那被白雪裹成了一个大白团的石碾，而此时看上去它是那么轻盈，似乎抓住碾间探出的木轴，就能轻巧地将它拿起来。

从心底喜欢雪景里的村庄，这是儿时记忆里真实存在的童话世界，纯洁又温暖。小友的这张雪景照，让我想起与之相似的法国画家莫奈的雪景画《喜鹊》。

莫奈的《喜鹊》画的亦是乡村的雪景。画中，冬阳下是白雪雕塑出的琼树，琼树间也有一座黄色的房子，房子外是一墙被白雪覆盖的篱笆，篱笆门上停驻着一只喜鹊，灵动出乡村的生机之境，那洁白冷冽的雪景中宁静着乡村纯净的气息。欣赏过此画的人说：“莫奈的雪景，让你爱上冬天！”爱上冬天的人，大抵是心中执着地爱着被雪描绘出的那些景象吧。



我爱冬天的唯一原因，就是有雪可玩、可赏。小城中的我，依着窗痴痴地看雪落，我看到的雪景和小友的雪景照相比是活泼的。

小区围墙上，一大片的蔷薇果羞涩在白雪下，有麻雀飞来，颤动了蔷薇枝条，雪就扑簌扑簌地落下去，露出一个个小巧红艳的果子来，特别喜庆。墙下平整的雪地里，一只黑猫漫不经心地踩出梅花印章，甚是精巧可爱。

雪还在沸沸扬扬地下，是天仙狂醉乱把白云揉碎的雪。红墙绿窗的楼宇戴上了毛茸茸的白帽子，有趴在窗户外看雪的孩童，正在将她的童话世界收藏。更有学校停课的学生，按捺不住雪花带来的喜悦，打雪仗的，堆雪人的，溜冰的，在雪地上作画的最疯狂的是，那个狂奔着追雪花的男孩，十来岁的他手中挥着帽子，尖叫着，奔

跑着，比漫天乱舞的雪花还要癫狂。这种喜悦，只有在这种雪景中，也只有在这个年龄下，才会如此淋漓尽致。他的喜悦是如此的率性、纯净，从心底迸发出来，什么也挡不住，他喜欢雪的狂乱与肆意。我想他更是喜欢自由自在的雪，也喜欢如雪一样骄傲的自己吧。

手机响起，父亲：“有雪狂舞，快来同醉！快来！快来！”这个七分可爱、两分文艺、外加一分倔强的老头，在电话那头兴奋地催我。瞧，一场大雪足以让年近八十岁的父亲，一下子年轻了几十岁！

我迎风披雪，提着两瓶花雕酒去赴父亲之约。路边的冬青变身白白胖胖的大蘑菇，还有那老柳树银条飘飘似仙道飘逸的胡须。一个孩童则蹲在路上，被爸爸妈妈各拉着一只手溜着冰，欢笑

声撩得雪花乱颤。

到父亲家，步行不过十几分钟路程，走在雪中，却生出一种遥远意境来，而又一心欢喜地赴父亲之约去，这短促而甜蜜的奔赴，让眼前的雪花像星辰一样闪亮，忍不住仰起脸感受她的柔软抚摸。

一进门，父亲就拿着破鸡毛掸来掸我身上的雪花，一掸，鸡毛比雪花还多。父亲不管这些，边掸边打趣：“小女风雪赴酒约，定当痛饮三百杯！”母亲笑我们：“外边的雪景，也比不上你们父女俩这一景！”母亲这是既笑我冒雪赴父亲的酒约，又笑父亲拿那破鸡毛掸给我掸雪的样子。

父亲说雪大才有冬天的样子，喝酒赏雪冬天才有美意。一家人端着酒杯，赏着窗外的雪，说着往年的雪事，沉醉在飘雪的冬日里。

故乡冬味

□ 张新文

我站在故乡的土地上，深深地，吸了一口凉气，那是属于冬天的独特气息，清冷、洁净，缠绕心头的，却是丝丝的暖意……

在我的故乡，冬味虽然单薄、稀少，却像一杯陈年的老酒，沉醉、勾魂。

故乡的红薯都是放在地窖里的，无论外面刮风还是落雪，它们在里面都是温暖如春的。在地窖里，红薯们先是要“出汗”的，通体跟水洗过的一样，湿透着身子，而后慢慢地晾干。

从地窖里取出的红薯被放在太阳下使劲地晒，晒得蔫了，似乎没个骨气，软了，再埋在做好饭的灶膛里。也就是吃顿饭的工夫，灶膛里就会飘出带着甜的香味来。无论你到哪家的灶膛里，都能扒拉出不少于两个红薯来。

故乡冬天最热闹的地方有两个：一个是生产队的牛房，另一个就是张结巴家的油坊。牛房热闹，是因为队里喂牲口，要点起篝火给牲口驱寒暖身，于是，人们也就趁机去烤火。虽然牛房味道不好闻，但乡下人与土地打交道，已经习惯了这样的味道。张结巴家的油坊也热闹，人们不光因为小磨麻油的地道醇香味，更多的是冲着花生饼去的，那也是故乡特有的香味。张结巴把花生仁放在锅里炒，半生半熟的那种，去红色的皮，放在枣红马拉着的大石碾子上碾碎，再放入大锅蒸，而后趁热分别倒入铁圈做围、干净稻草做底的草蒲里，踩实压紧如木制车轮状，把一个个“车轮”整齐有序地码放入木榨槽腔里，最后是张结巴抡起大油锤使劲地砸向木塞，瞬间就能听到“哗——哗——”的流油声……油尽饼出，张结巴也大方，用铁锤把花生饼敲碎，由着人们去吃。花生饼特别香，很多时候都能看到白生生的、未碾碎的花生仁。有时，他还让我们孩子装在兜里带到学校吃。在物资匮乏的岁月，其他村的孩子羡慕死我们了。

要说美味，汤圆是少不了的。那时汤圆用料就两个：高粱和麦芽糖。高粱是自己种的；麦芽糖也是自己熬的。把红薯烂搅碎，放大麦芽，过滤后去渣留水，放水锅里熬煮，成糖后用勺子舀到面粉凹陷处，冷却后就是麦芽糖了。高粱也不是普通的高粱，它是专门做汤圆用的，就如同糯米，特别黏，磨成粉之前，高粱要在水里浸泡数天，再挂在冰天雪地的树梢冻五六天，和面前，还要用热水烫一下高粱面。麦芽糖有碗口大小，包汤圆时用切菜刀的刀背轻轻敲一下，麦芽糖就碎了。大人、小孩齐上阵，很快汤圆就包好了。那时的汤圆包得大，须将汤圆小心翼翼地咬个小口子，黏稠状的红薯糖似雾如水，在口腔里氤氲着、蔓延着，有红薯的香味，有蜜样的甜味……汤圆的软糯、香甜味儿，定格在了记忆的深秋，至今走遍各地也寻它不得。

瓷器“嫁妆”

□ 冯彦伟

颜神古镇的北边有一片用围墙圈起来的露天货场，人们称它北货场，大门上挂着“山头陶瓷批发站”的牌子，据说曾是北方最大的陶瓷批发市场。

四十多年前，在我回到镇上工作的时候，这里并没有多大变化，从东到西方圆二里多，坡坡坎坎，小道连着大道，道道相连，瓷器、货堆、草垛、绳捆，一堆一堆摆放在那里，还是我童年时的老样子。只是那几棵小白杨已长成茂密的参天大树，给树荫下的老屋平添了几分景致。老屋一直是货场用来办公的。鸟儿是很少在那里筑巢的，尽管时常在上边“叽叽喳喳”叫来叫去，在那里停一停，看一下货场里车水马龙、人来人往的繁忙景象就飞走了。

老王叔是货场的场长。说是货场，到不如说是个大包装库。老王叔是从干包装工干起来的。早在上世纪50年代初，这里就建立了陶瓷批发站，各个窑厂生产出来的瓷器，由批发站定点收购到货场里，货场里再根据客户需要进行分类包装。离货场不远就是山头火车站，货发往外地很方便。

爷爷是老窑工，从小就

在窑厂打工，经常往货场送货，一来二去成了王叔的好

友。后来父亲又跟随爷爷在窑场干刮碗工。父母结婚后赶上困难时期，靠吃野菜、树皮和地瓜秧子度日，上山开荒种地成了香饽饽。爷爷便找母亲商量，让她辞了工作上山种地。母亲是地道的颜神古镇人，祖祖辈辈以陶瓷为生，外祖父是公私合营后的第一批老窑工，到了母亲已是国营陶瓷厂的工人。

母亲参加工作是从干包装开始的，包装工是力气活也是手艺活。瓷器易碎，特别怕碰、怕磕，包装时须特别小心。尽管干包装累了些，但母亲还是对此情有独钟，就上山种地这事很想不开，便和爷爷说明了自己的想法：“我是窑工的后代，谁也甭想打我工作上的主意，我的‘活路’最好让我自己做主。”当时，母亲对工作的执着是九头牛也拉不回的。为了逃避爷爷三番五次的劝说，一气之下便回了娘家。

后来，王叔得知后，就去找爷爷说理。王叔说：“眼下，生活是困难些，但再难咱不能丢了老祖宗的饭碗。”爷爷觉得王叔和母亲说得在理，便委婉地向母亲作了解释，还鼓励她安心踏实把工作干好。就这样，母亲一干就是十几年。常听母亲讲，瓷器里边是大有学问的，

瓷器就像待嫁的姑娘，“出嫁”时总要打扮一番，这“打扮”就是人们常说的瓷器的“嫁妆”。这“嫁妆”随时代变化而变化。说起包装来，母亲总是滔滔不绝，在我幼小的心灵里留下了深深的印记，使我更加敬佩母亲及老一辈陶瓷人。

瓷器从原料加工、成型、烧成到包装出厂，要经过七十多道工序，复杂的瓷器生产以及繁盛的瓷器销售，无疑加大了瓷器这一易碎品的风险，包装的重要性不言而喻。

汉代以后，瓷器渐渐取代了陶器，开始进入寻常百姓家。自唐代以后，随着海外贸易蓬勃发展，瓷器作为中国的独有商品远销国外。对瓷器进行适当包装，以满足远距离运输交易的便利，先民们在一次又一次运输瓷器的过程中，不断总结经验，书写出中国陶瓷包装史上的华彩乐章。

母亲的包装工作是从最原始的绳捆开始的。绳捆就是把瓷器垫上稻草，按十件或二十件一沓，用草绳捆在一起。草绳是用稻草拧成的，附近就有专拧草绳的“草绳社”。到上世纪60年代，厂里有了出口任务，广州和天津是最大的出口口岸，很长一段时间由草捆改用木箱。木箱重，成本高，不合算，

1968年后改用纸箱，从此出口瓷才有了像样的包装。纸箱既经济又美观，便于设计印刷，适应多品种生产的需要。1972年底，出口瓷由天津口岸转为青岛口岸，随着外贸市场的发展，出口量日益增加，对出口包装装潢也有了更高的要求，从此有了专门的包装设计人员，包装盒品种也大大增加。上世纪70年代末80年代初，有了由美工设计人员组成的出口包装设计机构，包装装潢开始发生显著变化，已有上百个纸箱(盒)品种投产使用，还配以相宜的名字，像新谊、金玲、银玲、新丽、幸福等，式样不断更新，商标也逐渐增加。

设计人员不断研究改进箱盒结构，积极寻找新的包装材料资源，1979年在省外贸的帮助下，与草制品厂挂钩，用玉米苞皮编织箱盒，把箱盒变成既实用又美观的工艺品，很受外商欢迎。

今天，再次来到颜神古镇，来到母亲及先辈们工作过的货站，他们不会想到，除了在不断更新包装材料以保证产品安全性方面做文章以外，人们已将重心放到从精神层次去考察陶瓷包装如何满足人们日益增进的审美需求，这样的变革使得陶瓷包装日趋专业化、标准化、生态化。