



潘红 摄

## 踏雪寻味鹅飘香

□展恩胜

在东北，逢第一场雪，人们常说“下雪了，铁锅炖大鹅”。下雪了，仿佛是约定俗成，仿佛是异口同声，仿佛是统一号令，仿佛是难以自禁，呼朋唤友，挈妇将雏，走，铁锅炖大鹅。

东北的铁锅炖开始火了，平时不起眼的小饭店牛起来了，订餐需要预约了，进店需要排队了，老板娘的电话和微信接不过来了。这不是下雪了嘛，要不，你到别人家看看吧，这话也说出来了。

订上桌了，排上队了，中彩般兴奋，大款般气势，吃三喝四，颐指气使，点菜、上酒、架火、开炖，稍许时间铁锅热气腾腾，氤氲氤氲，鹅香四溢，欢声笑语。有人说，给东北人一口铁锅，他们能炖下整个世界。铁锅炖大鹅，鹅是主角，土豆、茄子、玉米、豆角等万物可配，不拘一格；粉条、豆腐、蔬菜、菌类等均能下锅，包容一切，气吞山河；花卷、大米饭、二米饭、红豆饭、大饼子等均可下饭。铁锅炖大鹅没有定律，吃的是随心所欲，吃的是舒心，吃的是乐意。

东北农村有个不成文的规定——下雪杀大鹅。因为散养的大鹅，冬天没食吃了，再养就不长膘了。雪后的大鹅已经长成，此时肉质香弹、不腥不柴。《黄帝内经》有“不时不食”，鹅没长到时候或没到节气，那是不好吃的，所以吃鹅也要顺应大自然的规律，听老祖宗的，没错。下雪了，农民开始“猫冬”了，眼睛早就盯上了哪只最肥，哪只该第一个杀，哪只送给城里的亲戚，哪只留给嫁出去的闺女，余下的都拿去售卖。农村人爱吃大鹅，城里人咋也喜欢？往上追溯三代，哪个人不是农村出来的。

铁锅炖大鹅做法简单，将新杀大鹅切块清洗干净，无需焯水，热锅倒入凉油少许，油热下入鹅块，煸炒至鹅皮肉肉紧实，放料酒盖上盖闷一两分钟，等料酒完全吸收，放葱、姜、蒜、花椒、八角、桂皮、酱油、冰糖等继续翻炒，待大鹅炒至颜色金黄，铁锅里水分完全消失，一次性加入开水与食盐若干，小火慢炖到鹅肉用筷子能插动，再加入其他的食材，耐心等上一会儿，即可大功告成。

我对鹅并不陌生，小时候在山东老家，家家都养鹅，天黑了，大鹅、小鹅从水塘里出来，它们排着队摆摆高高翘起的屁股一扭一扭地各自回家的场景总是浮现在我的脑海。我们家也养过鹅，记得那只鹅似有灵性一般，对陌生人有着天然的警觉，谁要贸然走进我们家院子，鹅高声鸣叫警告的同时，伸直脖子用尖硬的喙对着陌生人的大腿猛地叨一口，咬得人龇牙咧嘴，大人们赶紧大声喝斥用脚踏紧鹅。

踢赶，鹅还来了凶劲儿，更加不依不饶。当时农村经济条件差，这样的鹅，家里是不忍心杀的，鹅最后去哪儿了，一点印象也没有，更谈不上鹅肉的美味了。

在部队的时候，我曾到位于深山里的一座仓库检查工作，发现那里除了监控和电网外还养着狗与大鹅。大鹅是放养的，有着专属的区域，值勤干部告诉我，大鹅的警惕性高，有动静就叫，且还能捉蛇，鹅粪有雄黄的作用，蛇见到都要绕着走，鹅俨然已成为战士们的得力“助手”。

历史上大书法家王羲之爱鹅如命。据说，王羲之曾分别用篆书、隶书、楷书、草书四种字体写出“鹅”字，然后让自己的七个儿子照着练习，这四种“鹅”字被人们称为“四鹅吊书”。王羲之还有以“字”换鹅、以“经”换鹅的故事。王羲之与苏东坡不是一个朝代，不知道王羲之爱鹅是为了养鹅，还是为了吃鹅，历史上没有记载。查了查百度，网上有苏东坡当太守时关心农户生活、扶持乡亲养鹅致富的故事，也有韩宗儒拿苏东坡墨宝换羊腿的传说，可惜苏老先生没有留下类似红烧肉、东坡肘子般的炖鹅、蒸鹅、卤鹅、烤鸭等食鹅做法，想一想有点遗憾。

李时珍在《本草纲目》中记载，鹅肉“甘平无毒，利五脏，解五疰毒，止消渴，补气之功效”。他不仅记载了鹅肉的营养功效，还有一段品尝鹅肠草的故事。《李时珍夜宿古寺》是苏教版四年级上册的一篇课文，文章记叙李时珍不顾高龄寻访药材，与弟子庞宪住破庙、吃干粮，在月光下记录寻访所得，冒着生命危险品尝药材修订《本草纲目》的故事，并留下了“鸡肠草，生嚼涎滑；鹅肠草，生嚼无涎……”的记载。

鹅，自古以来就是人们的美食。如，掌故遗闻汇编《清稗类钞》中有古代蒸鹅法：“将鹅洗净后，用盐三钱擦其腹，以葱填实，外将蜜拌酒，满涂之，锅中一大碗酒，一大碗水，蒸之。用竹箸架之，不使近水。用山茅二束，以缓缓烧尽为度。等锅盖冷，揭开之，将鹅翻身，仍将锅盖封好蒸之，再用茅柴一束，烧尽为度。”据说这样蒸鹅在起锅时，鹅肉软烂如泥，汤也非常鲜美。

《红楼梦》里也有关于食鹅的描写：贾母等人带刘姥姥逛大观园，路上媳妇们送点心来，一样藕粉桂糖糕，一样松穰鹅油卷，一样螃蟹馅的小饺子，一样奶油炸的各色小面果。贾母嫌油腻，只尝了半个卷子。《红楼梦》里还提到风鸡、风鹅、腌的腌鹅、糟鹅掌等，就连乌进孝上供贾府的年货单子上也有“活鸡鸭各二百只，风鸡鸭各二百只”，以此论断，在贾府，对鹅肉的需求量还是很大的。事实上，关于鹅的现代美食多达几十种，如，鹅腿煲、脆皮烧鹅、秘制酱鹅、可乐焖鹅、铁锅焗鹅、黄芪山药煲鹅肉等。

今年，是我搬进楼房的第十年，政府给予我的一个家，我和年过八旬的父母共同生活。在这个不足60平方米的家里，我可以自己去卫生间，可以坐在轮椅上做点家务，可以在厨房里简单做点吃的……或许，在很多人眼里这不算什么，但对我来说，却是那么的重要。甚至可以说是我身心得以解放，得以重生，得以自由的十年。

弹指一挥间，匆匆已十年，于岁月而言是沧海一粟。于我而言，是每一季的春草发芽；是每一季的花开花谢；是每一季的满山红叶；是每一季的白雪皑皑……春夏秋冬，四季轮转，每一片叶子，每一朵花开，在我的窗前，在我的眼中，也在我的心里。

东北边陲小城，清河特色人参小镇，因拥有全国最大的野山参交易市场而闻名。这些年，小镇的变化日新月异，楼房越来越多了，路面越来越平坦了，花草树木越来越美观了，家家户户通上了自来水，就连路灯都是人参的标志和特色。我住在清河大桥临河的小区，小区里有凉亭、花园、健身器械、停车棚、充电桩，有各种可供观赏的绿植。每天，有专人打扫小区庭院和楼道，小区里的大人、孩子也都自觉地爱护这个美丽的家园。

小区里最有趣的一个现象是，凉亭里总是坐着一些七八十岁的老太太，河堤柳树下总是坐着一群七八十岁的老头，男女有别，泾渭分明，从不混坐在一起聊天。十年间，我见证了他们从满头青丝到白发苍苍，从步态稳健到步履蹒跚，从腰板挺直到弯腰驼背。无论在哪里，小孩找小孩，老人找老人。孩子们在院子里追逐嬉戏，老人们在一起不慌不忙地闲聊，说说各自的身体，再讲讲那些有出息的、南来北往的孩子们……时光晃呀晃，孩子长大了，时光晃呀晃，老人更老了。在他们沧桑的目光里，在她们各自打岔、自说自话的交流里，有对时光流逝的感慨和感叹，也有对岁月静好的知足和满足。

都说，四十不惑，五十知天命。不知不觉，我已在不惑和知天命里，却仍有困惑，也仍有不知。心似乎还是那颗心，人却已不是原来的那个人，脸上有了岁月的痕迹，青丝里也悄悄地长出了白发。时常，身体会发出各种信号，有很多的力不从心，也有很多的无能为力。这个年纪，无论内心如何的兵荒马乱，表面似乎也要风轻云淡。成长或许就是在父母面前装着像个大人的样子，慢慢地就真的成了个大成人。

虽然，生活时常也有万般无奈，人生每个阶段，都会有不同的挑战和困惑。但如果让我选择，是否愿意回到过去，我会毫不犹豫地摇头。曾经的生活，有太多的不便和限制，往事不堪回首。那时，除了年轻，只有年轻，没有更多更好值得留恋的记忆。活在当下，珍惜当下，才是清醒的存在。

如今，政策越来越好，生活环境也越来越好。我和父母能够住在无障碍的楼房里，不用为拎不动一桶水而发愁，不必为弄不了取暖的柴火而忧心。解决了住房和供暖，就实实在在地暖到了家，也暖到了心。在年迈父母的心里，这个不能走路的孩子，现在渴不着，冻不着，能够自己去卫生间，已然他们心里莫大的安慰。因此，每念及此，他们心里都感激不尽。

曾经，总是羡慕别人能够到达的诗和远方，年龄渐长才发觉，诗和远方就在自己的身边，就是四季分明的家乡。春天绿树成荫，夏天花团锦簇，秋天满街红叶，冬天银装素裹。我更偏爱秋天，秋高气爽，云淡风轻。曾经，看到远山上的一簇红叶也会感到十分惊喜，如今，清河大街的两侧都是成行成排的枫树。从夏天绿叶开始渐变，整个九月、十月份，满条街都是火红火红的枫叶，大桥下是清澈见底的河水，远处是五彩缤纷的五花山，行走其间仿佛人在画中行。

此刻，我已开始想象，下一个十年，满头华发的自己，戴着一副老花镜，一个人在暖阳下读书写字，静守岁月里的慢时光。或许和一群老人，在如诗如画的小镇里，坐在飘着花香的凉亭里，一起絮絮叨叨，一起慢慢悠悠，细数旧时光里的点点滴滴。每一张布满皱纹的脸上，溢出的都是细碎的幸福和美好，若真如此，也是人间值得。

## 时光晃呀晃

□丁传红



行吟吉林

吉林省省级文化发展专项资金资助项目

## 雪 [外一首]

□高森林

一场一场的雪落下来  
白白的像圣洁的哈达  
像一张等待书写的白纸  
把痛苦坎坷伤口一一愈合  
让人安适地静思  
喝一口清茶  
把雪花的晶莹饮下

风雪中  
那些挺立的事物  
那些奔跑的精灵  
心中燃烧一团火  
让傲骨在寒风中更为坚硬

我在风雪中长大  
扬起一把雪  
看满身的伤疤  
此刻雪花绽放

冬天的傍晚

雪停了  
洁白的世界  
余晖照着  
天地祥和  
老树默默地守望  
它内心坚强  
它和脚下的土地  
息息相通  
此刻我看到  
一只大鸟向天边飞去  
我的感慨油然而生  
远处的苍茫里  
有微微的响动  
好像隐者在发声



前几年的一个夏天，有外地朋友来长春，说起东北的美食，他脱口而出“铁锅炖大鹅”，我也实在，兄弟，现在不是吃鹅的时候，吃鹅要等到下雪。朋友眼神里明显出现失望。回家后，与妻子讲，妻说，你就是太直了，现在吃鹅还分什么季节。是啊，粤菜馆里的卤鹅，确实不分冬夏，一只狮头鹅超过了一只羊的价格，吃得让人咋舌，不过那黑得发亮的老鹅头确实美味，人家卖的不仅是招牌，是古法，是功夫，是传承，是文化，走的是高端。东北的铁锅炖大鹅，没有广东菜卤鹅精致，做法也相对简单，满满一大锅的食材在柴火的加持下邂逅、碰撞，相互作用、彼此影响、深度融合，鹅肉的芳香，各自的特性，铁锅的包容，正如黑土地的广袤和醇厚，造就了东北人特有的性格，热情、好客、实在、讲究、豪爽、坦诚……在东北，人们愿意吃大鹅，不仅是鹅肉好吃，而且铁锅炖随处可见，价格亲民。铁锅炖大鹅，其实吃的是鹅，是节气，是喜欢，是友情，是氛围，是快乐，是地域风情，同样也是文化。

有一次与朋友相聚，说起改编的骆宾王《咏鹅》，“鹅、鹅、鹅，曲项向天歌，拔毛烧开水，铁锅炖大鹅”。一首诙谐有趣的东北顺口溜，引发诸多的应和。“春江水暖鸭先知，东北下雪鹅先吃”“智者不入河，铁锅只炖大鹅，爱河伤心难过，大鹅暖心扛饿。落雪不吃铁锅炖大鹅，一冬都白活。香味满屋飘，闻到就长膘，铁锅炖大鹅，吃肥赖老婆。雪地霜天思暖炕，咱家掌柜炖肥鹅。”只说顺口溜不免俗气，有人背起白居易的《赠鹅》：“君因风送入青云，我被人驱向鸭群。雪颈霜毛红网掌，请看何处不如君。”白居易的意思是：鹅是借着风才能够飞入九霄、平步青云的，而鹅却被人驱赶着去和鸭子结群。鹅本来生得雪白美丽，没有什么地方不如鹤！白居易在诗中把自己比作鹤，以象征自己高洁的品质，不屑与鸭子同流合污，并且比鹤还要强得多。李贺、王驾、姜夔、辛弃疾等都写过关于鹅的诗词，到饭店打烊也不一定说完，咱们就别“为赋新词强说愁”了。“执子之手，子执只鹅”，什么意思？我带着你，你拎着鹅。这话有人说过，我有锅，你带鹅。七嘴八舌，这个热闹。如果说大鹅暖心又扛饿，东北人的铁锅只能炖大鹅，所以东北的第一场雪花落下之时，正是铁锅炖大鹅的进行时。

冬天来了，雪花落了，文旅火了，东北火了，哈尔滨火了，长春火了，长白山火了……

踏雪而来，请你吃大鹅。

岁序常易，华章日新。当新年的第一缕曙光穿透云层，洒在大地上，旧年的种种便已悄然退场，化作时光长河里的粒粒流沙，而新年的画卷，正于眼前徐徐铺展。

回首2024年，那些或平淡或跌宕的日子，如幻灯片般在脑海中闪现。曾经，我们在熟悉的轨道上穿梭，重复着相似的生活节奏，或许有过迷茫，有过厌倦，以为这就是岁月的全部模样。然而，生活从不止息于平淡，当我们放下迟疑，勇敢起身，便会发现，那些所谓的阻碍，不过是内心的枷锁。

犹记春日里，漫步于樱花树下，花瓣如雪般飘落，落在肩头，温柔而静谧。那是生活给予的宁静馈赠，在无声中润泽心田。也曾于夏日的海边，听海浪拍打着礁石，看潮起潮落，感受自然的雄浑与力量，内心的澎湃与生活的汹涌相互呼应。生活的混乱与喧嚣从未停歇，街头巷尾的车水马龙，市井之间的烟火嘈杂，皆是人间热烈的注脚。可就在这纷扰之中，我们学会了在内心修篱种菊，守一方安宁。

如今，站在2025年的开端，宛如站在人生新旅程的起点。我们听从内心的召唤，

## 站在新年的门边

□崔道斌

那是灵魂深处最本真的渴望。就像落日奔赴山海，义无反顾，我们怀揣着对未来的憧憬，踏上未知的征程。过往的失去，不必挂怀，因为它们终会以别样的形式归来。那些随风而逝的遗憾，都已成为昨日的故事，封印在时光的琥珀里。

前行的路上，目光所及之处，便是心之所向。不必被眼前的迷雾遮蔽双眼，每一段混沌迷茫的时光，都是孕育明朗的前奏。寒冬虽冷，但我们知道，熬过霜雪，便能迎来暖春。在新岁的征程中，我们告别身后渐渐模糊的旧影，那些曾经的欢笑与泪水、成功与失败，都化作前行的基石。

元旦，是新生的伊始，是希望的萌芽。我们带着对未来的期许，将心愿写在纸上，让梦想随着新年的微风起航。这一路或许仍有风雨，但心中有光，便不惧黑暗。我们要用奋斗的笔触，在岁月的素笺上绘出绚丽的色彩，用汗水与坚持浇灌梦想的花朵，让其在时光的花园里绽放芬芳。

匆匆流年，又逢元旦。愿我们在新的日子里，保持热爱，奔赴山海；愿我们心怀暖阳，无畏风霜；愿我们于岁月的流转中，沉淀自我，收获成长。让我们向着未来，大步前行，用行动书写属于2025年的璀璨华章，不负时光，不负韶华，不负这新年的第一缕阳光。

