

暖冬“食”光

小雪翩然至,冬日韵味长。“薄雪悠扬朔气清,冲风吹拂霏裘轻”,朔风裹挟着清冽的气息,吹动着衣袂,也唤醒了我们心底对温暖的渴望。在这样的时节里,漫游“食”光隧道,唤醒舌尖的记忆,舀起生活的滋味。瞧,热气腾腾的羊肉汤,是家的温度在升腾;咕嘟咕嘟的一锅炖,是过冬的力量在积蓄;烟火缭绕的煮茶,是岁月的醇厚在沉淀……

围炉煮茶话小雪

□聂顺荣

北风卷着清寒掠过窗棂,梧桐叶在风中打着旋儿飘落,日历上“小雪”二字格外醒目。《月令七十二候集解》有言:“十月中,雨下而为寒气所薄,故凝而为雪。小雪未盛之辞。”虽未见雪花纷飞,空气中的凉意却已浸透肌理,此刻最宜围炉煮茶,在茶香氤氲中,细数岁月里的温暖时光。

记忆中的小雪,总与外婆家的土灶台紧密相连。那时乡下还没有暖气,冬日取暖全靠烧柴的灶台,小雪一到,外婆便会早早把炉膛烧得旺旺的,让整个屋子都暖融融的。灶台旁的小方桌,是我们围坐的据点,桌上摆着粗陶茶壶、搪瓷茶杯,还有外婆提前炒好的南瓜子、花生,空气中弥漫着柴火的焦香与食物的香气,让人心里暖暖的。

外婆煮茶从不用精致的茶具,一把老旧的砂壶,一壶山泉水,便是全部家当。她会在砂壶里放上几片晒干的桂花,再抓一把自家炒制的绿茶,加水后放在灶台的余火旁煨

着。水慢慢烧开,“咕嘟咕嘟”地冒着泡,茶香混合着桂花香一点点漫出来,先是淡淡的,渐渐变得浓郁醇厚,钻进鼻腔,让人忍不住深吸一口气。

我总爱蹲在灶台边,看外婆添柴、拨火。炉膛里的火苗忽明忽暗,映得外婆的脸颊红彤彤的。她一边往灶里添着松针,一边念叨着小雪的俗语:“小雪封地,大雪封河。”“小雪腌菜,大雪腌肉。”父亲和外公坐在桌边,聊着田里的收成,说着来年的打算,偶尔夹几颗花生放进嘴里,咯吱作响。母亲则帮着外婆择菜,时不时起身给大家添茶,茶杯碰撞的清脆声响,与柴火的噼啪声、家人的笑声交织在一起,构成了最温暖的冬日乐章。

茶水煨好后,外婆会给每个人倒上一杯,茶汤清澈透亮,带着淡淡的金黄。抿一口,温热的茶水顺着喉咙往下滑,暖意瞬间蔓延全身,茶香在唇齿间萦绕,夹杂着桂花的甜香,让人回味无穷。外公喜欢在茶里加一两片陈

皮,说这样能理气健脾;父亲则爱喝浓茶,每次都让外婆多放些茶叶,说是能提神暖身。我学着大人的样子,捧着温热的茶杯,小口啜饮,看着窗外飘落的枯叶,心里满是安宁。

围炉煮茶时,烤物是必不可少的。外婆会把红薯、土豆埋在灶台的炭火旁,让它们慢慢烤熟。我总爱时不时扒开炭火看一看,外婆便笑着说:“别急,烤东西得有耐心,火候到了才香。”等红薯烤得焦黑,散发出诱人的甜香时,外婆便用铁钳把它夹出来,放在地上晾一会儿,再递给我。剥开焦脆的外皮,金黄的薯肉冒着热气,咬一口,甜糯绵软,烫得直呼气却舍不得松口,那香甜的滋味,是童年最难忘的味道。

除了红薯,外婆还会在炉边烤馒头片、年糕。馒头片烤得两面金黄,外脆里软,抹上一点豆瓣酱,咸香可口;年糕烤得软糯弹牙,蘸着白糖吃,甜而不腻。大家一边喝茶,一边吃着烤物,聊着家常,屋外的寒风再烈,也吹不

散屋内的暖意。父亲会给我们讲小雪节气的习俗,说小雪过后天气渐寒,要注意添衣保暖;外公则会说起他年轻时的故事,那些艰苦却充满温情的岁月,在炉火旁缓缓流淌。

如今生活条件好了,家里有了暖气、空调,煮茶也有了精致的茶具,但我总怀念外婆家的土灶台,怀念围炉煮茶的温暖时光。那粗陶茶壶里煮出的,不仅是醇厚的茶香,更是家人之间浓浓的亲情;那炉膛里跳动的火苗,不仅驱散了冬日的寒冷,更照亮了平凡的日子。

又是一年小雪至,窗外寒风依旧,我学着外婆的样子,生起一盆炭火,煮上一壶热茶,摆上些许零食。茶香袅裊中,仿佛又回到了童年的冬日,看到了外婆慈祥的笑容,听到了家人的欢声笑语。原来,围炉煮茶煮的不是茶,而是岁月的温情;话小雪聊的不是节气,而是心底的牵挂。在这清寒的冬日里,只要有爱相伴,有温暖相依,便能抵御所有严寒,让平凡的日子也过得热气腾腾、温馨绵长。

冬吃萝卜赛药方

□寇俊杰

记得小时候,奶奶曾给我说过一个谜语:“白公鸡,绿尾巴,一头钻进泥底下。猜一种菜名。”可我从没有见过绿尾巴的公鸡,猜了半天也不知道是什么。奶奶笑着指了指刚从地里拔出来的白萝卜,我恍然大悟。

那时候的冬天,萝卜、白菜是家常菜,特别是萝卜,除了水煮萝卜、清炒萝卜、包萝卜饺子外,还能制成萝卜干、萝卜片、萝卜酸菜、腌萝卜等。可以说,在漫长的冬天,平时不起眼的萝卜能独自撑起乡村食谱的半边天。

萝卜从地里到家里,首先要拔出来。萝卜绝不像儿歌里唱的那样“拔不动”,却能像儿歌里唱的那样,快乐而好玩。当然,有些大萝卜,小孩子真的拔不动,这就需要大人帮忙,或是用铁锹挖去根部的泥土。萝卜从地里收回来时,总是带着长长的绿缨,奶奶和母亲把绿缨用刀切去,挂在绳子上晒干,这是冬天熬猪食必不可少的。好的萝卜埋在院子里贮藏起来,随吃随挖,仍然如刚从地里拔出来的一样。有破损或太大的萝卜切成片,用针线串起来晒干。萝卜多了,自然还会放到菜缸里腌上,那时候,谁家没有两三个菜缸呢?

奶奶总是说:“冬吃萝卜夏吃姜,不劳大夫开药方。”萝卜是冬天最好的滋养品。我小时候经常喝萝卜煮出来的水。那时,人们的生活有所好转,包饺子、包子,是改善萝卜吃法常做的事,而这都要先煮萝卜。在奶奶和母亲看来,萝卜水看似普通,但胜似仙丹神药,特别是对于消化不良有着神奇的疗效。我小时候肠胃不好,肚子总是胀气,每次煮萝卜,母亲总忘不了给我盛上一大碗水,看着我喝完才放心。我刚开始不太爱喝这甜腻腻的萝卜水,像喝药一样,硬是屏住呼吸才勉强喝下去,但喝下去果真有母亲说的奇效,我也就坚持下来了。直到现在,人过中年,我仍然喝萝卜水,肠胃从来没有不舒服过。

有一次,母亲竟还用萝卜水治愈了我心灵上的创伤。上初二的时候,因为一件小事,我和朋友闹了矛盾。母亲看到我闷闷不乐的样子,问了原因,然后对我说:“你平时常喝萝卜水,它好喝吗?”我点点头。“它能治病吗?”我又点点头。“但它是那么清澈,一点儿也看不出它的甜味和功能。对朋友也是一样,要平淡地相处,在关键时刻,悄无声息地给人以帮助。”我按母亲说的与朋友相处,从此我们一直保持着良好的关系。

萝卜是低调的“药方”,它在物质上给我以健康,在精神上给我以滋养,对于萝卜,我除了感激,还是感激……

炖一锅冬天

□董俊鑫

北风一刮,老家的冬天就真的来了。这时候,最盼着的就是屋里那口“咕嘟咕嘟”冒着热气的大锅。

炖菜,手边有什么就放什么,透着山东人的实在。几块五花肉是底子,有它,汤才香、才厚实。从地窖里拿出存着的大白菜,剥下几片帮子,白白胖胖的;再切一个青萝卜,水灵灵的。抓一把秋天晒好的干豆角,泡几朵木耳,有时候再扔进去几块老豆腐和粉条。这些零零碎碎的东西,一股脑儿地放进锅里,添上水,盖上厚重的木头锅盖,这仪式就算开始了。

火,不能急,得用灶膛里那些耐烧的柴火疙瘩,慢慢地煨着。奶奶也不忘盯着,该忙啥忙啥,只是时不时侧耳听听锅里的动静。

起初是安静的,像是在积攒力气。慢慢地,就有“咕嘟咕嘟”的声音从锅边冒出来,越来越密,成了让人心安的交响乐。热气也跟着起来了,顶起锅盖,一丝丝、一缕缕地往外钻,带着肉香、菜香,慢慢填满了整个厨房。窗玻璃上蒙了一层厚厚的白雾,把外面那个寒冷、锋利的世界,彻底隔开了。

等到炖好了端上桌,通常连锅子一起。一掀开锅盖,那股混合的、浓郁的香气

“呼”地扑面而来,能把人的馋虫全都勾出来。汤汁微微发白,油花亮晶晶的。肉炖得烂烂的,用筷子一夹就散;萝卜吸饱了汤汁,变得半透明,入口即化,带着一丝清甜;粉条滑溜,豆腐里都是孔,咬一口,热乎乎的汤汁就在嘴里溢开。

这时候,一家人围坐在炕上,话不多,就是埋头吃。脑门上吃出汗密的汗珠,手脚都暖和过来,心里那点因为天寒地冻带来的烦躁,也都被这口热乎气儿给熨平了。要是正好有邻居来串门,也不用客气,直接添双筷子加个凳,锅里的菜看着还是那么多,热热闹闹的。

后来我在外面吃过很多好吃的,但总觉得,都比不上奶奶那锅乱炖。现在我才有点明白,我们炖的,哪里只是一锅菜呢?我们炖的,是冬天里对温暖的所有想象,是把各种普通的滋味糅合在一起的智慧,是“啥都能往里放”的包容,是慢火细熬,不急不躁的耐心。这锅菜,让冷冰冰的季节,有了最踏实、最暖心的味道。

原来,最好的日子,就是这样,一家人守着一锅热气腾腾的菜,平淡,却足够有勇气走过整个冬天。

寒风中的羊肉汤

□殷建成

故乡的冬日总裹挟着凛冽的寒风,这时候最温暖的念想,便是母亲灶台上那口咕嘟作响的铁锅,热气里飘着羊肉特有的醇香,像一只无形的手,轻轻叩开记忆的门窗。

儿时的羊肉汤总与冬天有缘。那时,父亲在外地工作,母亲独自操持着六口之家的生计。

每当寒风渐起,或是归家心切之时,那碗热气腾腾、香气四溢的羊肉汤,便成了我心中最温柔的慰藉。

母亲的羊肉汤,在严寒的冬日里,温暖了我们的心田……在儿时的记忆中,每到冬天,为了一家老小能喝上暖胃的羊肉汤,母亲便会早早地起床,顶着凛冽的北风,步行三公里路,风尘仆仆来到小镇上。在卖羊肉的摊位上,母亲仔细挑选山间放养的现宰现杀的山羊,而且羊肉肥瘦相宜。

母亲买好羊肉,匆匆回到家,顾不上休息片刻,在灶房系好围裙,便开始忙碌起来。她先将羊肉细细地切割成块,用清水浸泡数小时,去除血水与杂质,这一步看似简单,实则考验着耐心与细心。

接着是炖煮的关键,母亲在铁锅里加足了水,避免炖煮羊肉时中间再添水。大火煮

沸以后,母亲用勺子轻轻撇去浮沫,那份专注与细致,仿佛是在雕琢一件艺术品。然后在锅中放入姜片、葱段,还有几味秘制的香料。这个过程,母亲从不离开灶台,不时地调整火候,慢慢炖煮。随着时间的推移,羊肉的香气在灶间弥漫升腾。

“羊肉汤好了!”随着母亲的喊声,我和妹妹围到灶台前。母亲摸着我的头说:“孩子,别急,先给爷爷奶奶端去,妈妈再给你们舀。”她麻利地揭开锅盖,羊肉汤香气扑鼻,浓郁芬香,汤汁奶白,我们顿时食欲大增。热气腾腾的羊肉汤,鲜美无比,我和妹妹把肉汤都喝得干干净净,这是冬天里最美的盛宴。

后来,我离开小山村,来到中原铁路四等小站工作和生活,并在那里成家立业,回老家的次数越来越少。

如今,母亲离开我们已经四个年头了,留给我的无尽思念……

多年来,在异乡漂泊的我,常常思念故乡和亲人。尤其冬日来临之际,总要去农贸市场或超市买回新鲜的羊肉,熬制羊肉汤,可怎么也吃不出母亲烧的羊肉汤的味道了。

母亲的羊肉汤,盛着物资匮乏年代里的舐犊情深,熬出了最绵长的母爱。

