

冬天的味道



醉枣

■李俊英

枣醉,当然要有一定的缘故。枣不是人,没有长手,也没有长嘴,不能端起杯子把酒倒进嘴里,但枣真的会醉,且比醉的人要好看。又红又亮又甜蜜,像饱满的岁月、惊喜的心情。

人虽然没醉枣好看,醉枣却是人醉的。

秋天,最矮的那株草也结了籽,最丑的那朵花也结了果,枣子更是在枝头挂起一盏盏红通通的小灯笼。小灯笼在风里待不住了,一吹就掉。人赶紧走来,拿着竿子,敲打枣枝,枣子们如密集的红雹子,“噼里啪啦”地聚向地面,人们捧起捡起,收进袋子,背回院子。

世上的事就是这样啊,十个指头伸出来,有的长,有的短。枣子们呢,春天里一同开花,一同结果,到了秋天,总有熟得早的、熟得晚的。

熟得早的,浑身再也找不到一点绿的地方,手一捏,软软的。它们会在干净敞亮的场地晒着太阳,不几天,皱褶了身子,浓缩了甘甜。它们被妥当地收好,等着有一天蒸进年糕、包进粽子。



熟得晚的呢?半青半红着,手一摁硬邦邦的。说来风马牛不相及,每当看到这样的枣,我就想起苏东坡的词:“窗户湿青红……一点浩然气,千里快哉风。高妙的词醉不成枣,醉枣需要粗糙的手、清冽的酒、洁净的瓷瓶。”

拾棉花、剥玉米的手不娇嫩,但醉起枣来却灵巧得很。它们把身上有裂纹的、全青的枣拣出去,有裂纹的枣沾上酒会烂,全青的枣大生,醉了也不甜不酸不好吃。

这份工作很繁琐,粗糙的手收拾了碗筷,在家人午睡时忙活起来,不能占用下午呀,还有小麦要播种。

枣子拣好了,拿半湿半干的细布擦,清去上面的浮尘,晾一晾,把水气晾干。吃饭的碗擦得亮亮的,倒上透明的白酒,抓一把枣子放进去,在酒里滚过。一个小口大肚的大瓷瓶,早张着嘴等着了,用筷子把沾匀酒的枣子一个个拨着滚进瓷瓶。一个个滚呀,一个个滚呀,瓷瓶终于吃满了。抱着瓷瓶摇一摇,枣子摇瓷实了。把油绿、肥大的荷叶一层层盖在瓶口上,细绳扎紧,细土掺水和泥,糊在荷叶上,不留缝隙。瓷瓶搬到阴凉处,一瓶枣醉好了。

剩下的时间就是等待了。花鸟的春天要等待,诗酒的相见要等待,人间的美好都需要一个等待呢。

秋收了,冬藏了,第一场雪落了,檐角挂起冰凌了,进腊月了,过小年了,糖瓜祭灶了,醉在瓷瓶里的枣子可以启封了。

扒去干硬的泥巴,掀去已经变成土黄色的荷叶。哇!一股散发着浓烈酒香的甜美气息扑面而来。赶快拿来大碗,搬起瓷瓶,把枣子倒出来吧。这是朱玛瑙、红樱桃啊!不,玛瑙樱桃哪有这般喜人,迫不及待地抓起枣子放进嘴里,多么美妙的口腹之享啊!有嘴真好,有肚子真好!

一次两次、三次五次,瓷瓶在人的咀嚼声中无奈地空了。空瓶放在闲处,过了许多时,还隐约飘出丝丝缕缕的醉枣之香。

冰糖葫芦串起的冬天

■曹丽芹

“都说冰糖葫芦酸,酸里面它透着甜”,歌里唱的那酸甜脆爽的冰糖葫芦,连着我们的童年记忆。

从入冬开始,这北方小城的大街上,总会多了一道风景:在特制的木棍上,或在手推车上的玻璃橱窗里,竖着一根根糖葫芦。糖葫芦红彤彤的连成一片,带着冰茬,外面裹着晶莹剔透的糖稀。不光是小孩子,大人们闲来也愿意买上一串。一颗颗入口,那凉、那甜、那爽、那脆,一直钻到心里去。

听邻居耿大爷讲过他几十年前做过糖葫芦的事:先把山楂洗净,用竹签子串好,再把上好的白砂糖放在锅里熬。等火候正好时把山楂串放进糖里滚一下,放外面冰冻、冷却,等凉透了,一串地道的糖葫芦就做好了。当然,这是我们山村里的土做法,全然比不得那些大店面的精工细做。

等雪落大地白皑皑一片的时候,那火红的糖葫芦便成了这银装素裹的点缀。那被插成树枝形的糖葫芦,像结满了硕果,若不小心从远处看,还以为盛开的点点梅呢!红映雪白,雪借红缀,是不是像极了我们红红火火的日子呢!

寒冬腊月的节气多,都少不了糖葫芦的登场。街上的行人,无论大人还是孩子,无论裹得多严实,总要腾出一只手来举着一串。看着它颤巍巍地入口,简直就是喜庆气氛的装点。

随着果品品种的日益丰富,糖葫芦已不仅仅只有山楂一种主料了。哈密瓜、草莓、桔子等各式水果都可串成糖葫芦,花样繁多。最后要蘸了熬完的糖稀,在那些小果的外面厚厚地裹一层,吃起来,那才叫真甜呢!

那一串串精致红彤彤的糖葫芦,传递着浓郁的乡情,也传递着说不完道不尽的凉脆甜爽。

冬日豆浆香

■周存亮

又是一年最冷时。下班路上,寒风中突然传来“热豆浆”的叫卖声,我不禁想起了童年那碗香香的热豆浆。

小时候的冬天才是真叫冷。早晨上学时,运河上覆盖厚厚的冰,走在岸边,远远都是白花花的,刺得双目生疼。到处都是逼人的寒气,逼得人几乎不敢呼吸、不敢说话,唯恐一张嘴,把两个门牙冻掉了。进了教室,也好不到哪里去,墙上窟窿多,门窗缝隙大,北风穿门越窗呼啸而过。

尤其是下午,日头收得早,冷得更厉害。如果赶上雾蒙蒙的阴天,真如同进了冰窟一般。坐在这样的教室里,我最想念的,就是家里要起锅的豆浆了。

当看到小院上空热气弥漫,我知道豆浆就要起锅了。我加速冲进家门,撂下书包,拿起桌上的搪瓷缸,跑进厨房,让祖父用大木勺盛得满满的,用双手捧着搪瓷缸。热气像一条无形的蛇,钻进手心,行至胳膊上,再游走到肩膀,等爬进胸膛时,全身就暖和起来。

喝豆浆是最惬意的事情。先用嘴唇贴着缸沿,慢慢地呷两口,试试热度,再呷两口,品品口感,然后开始一口一口地喝起来,直至一饮而尽。记忆中的豆浆,泛着淡黄色,汤汁浓浓的,喝起来滑滑的,散发着沁人心脾的香味。无论再冷的天,只要喝上一杯热豆浆,冬天就仿佛害怕了似的,跑得远远的。如果刚好家里有白糖,我一定要放一匙的,汤汁颜色会更鲜亮,喝起来也更美味可口。

豆浆还能生成一种天然的美味食品。不太急于喝的周末,把热豆浆放在院子里的废石磨上,静等上几分钟,表面会生成一层豆皮,薄薄的、油油的。用筷子小心翼翼地挑起来,慢慢送到嘴边,然后“咪溜”一下,迅速吸进口中。当它接触舌头的刹那,那个香啊,难以言表,至今想起来,还口舌生津。

萝卜里的爱

■陈虹

走在北方的飞雪中,耳边冷风嗖嗖响起。多年没有这样的严寒天气了,寒意渐渐侵蚀身体。这样的天气,最期待暖胃的饭菜,我突然好想喝一碗清淡爽口的萝卜汤。小时候,在寒冷的冬天回家,母亲一定会端来一碗热气腾腾的萝卜汤,喝过汤浑身都变得热乎乎的,冬天的夜在母亲的笑容里也变得温暖了。

儿时的冬季,萝卜和白菜几乎霸占了整个冬季的餐桌。新鲜的蔬菜几乎没有,人们的一日三餐,吃的都是萝卜和白菜这类易于保存的廉价蔬菜。萝卜从秋天到冬天,一定要经过窖藏。窖藏后的萝卜,颜色碧绿,清甜多汁,味甘而不辣,醇厚又可口。萝卜窖藏之前,要切掉缨叶,防止贮藏期间萌芽而发糠。

秋天的午后,母亲把一个个萝卜移到地窖码成堆,一层湿沙一层萝卜,用湿润的沙土盖严。这样储存,即使天寒地冻也不用担心萝卜被冻坏,整个冬季都能吃上新鲜美味的萝卜。

寒冷的冬季,在温暖的炉火旁,萝卜被母亲做成各种美食。萝卜吃法很多,一般就是清炒、凉拌、红烧、生吃等等,但是母亲凭着一双巧手,愣是把萝卜做出了很多花样。“萝卜饭”算是母亲的首创,童年粮食不够吃的,母亲就把萝卜切成花生米大小的颗粒,和米饭搅在一起蒸,蒸出来的米饭带有特殊的香味,既节省了大米,也让萝卜有了新吃法。现在看来,这样的萝卜饭,不失为一种健康膳食。

在萝卜的美食中,我最喜欢的是母亲做的萝卜汤,最常见的是鲫鱼萝卜汤。贫寒的日子见不到荤腥,父亲就会去河边钓鱼,给我们解馋。每次父亲都会满载而归。钓来的鱼以鲫鱼、草鱼居多。母亲把洗净的鲫鱼放入油锅,煎成两面金黄,放入清水大火烧开,小火慢炖。汤里放姜片、大葱、八角去腥,待汤色由清澈变成奶白色再放入萝卜丝,出锅放上几片香菜,滴上几滴香油,汤鲜味美的萝卜鱼汤就出锅了。这道汤把鱼的鲜美和萝卜的甘甜融为一体,暖身暖胃,唇齿留香,真是难得的美味佳肴。

有的萝卜磕破了皮,不易储存,母亲把它们切成条加盐腌起来。放在筐箩上在院子里晒干,晒好的萝卜干装进缸里,只要保存得当,够一家子人吃上一个冬天。什么时候想吃了就取出几条,用温水泡发、切丁,配上些干辣椒、酱油、陈醋,鲜辣甘香的萝卜干能让你多喝上几碗粥呢。

萝卜是蔬菜家族中的平凡之辈,一如红薯、高粱或土豆,易种也易收,并且具有一定的药用价值,医书中说,萝卜具有“下气、定喘、祛痰、消食、除胀、利便、止气痛”之效,民间更有“萝卜上市,郎中下市”的说法。



晚上,母亲和我视频聊天,说这个周末我回娘家,让大哥给我做红烧肉、清蒸鲈鱼,还有炸河虾。我说:“妈,我想喝您做的鲫鱼萝卜汤了。”视频里的母亲,愣了一下,然后开心地笑了起来:“我就说,我的萝卜汤,孩子们一定爱喝,比大鱼大肉好吃,谁都忘不了。”

我在这头笑了。我的眼前是青萝卜如碧玉般翠绿的样子,耳畔回响的是白萝卜落在地上清脆的声音,舌尖上回味着的是萝卜汤的清甜。萝卜在我心里已不单单是一种蔬菜,里面有时光的记忆,有母爱的味道。

母亲的爱,就落在这寻常的青白萝卜中,融入我们的一蔬一饭里了。