报眉广告 139 307 58 496
线上办理 线上支付 线上查询 送报到家
报眉 中缝 声明 通知 寻人 公告
刊登热线:3061515 微信号:czwbgg 微信:13930758496 地址:沧州市新华路报业大厦家属院内一楼

2021年12月29日 星期三
责任校对 朱 静 责任编辑 齐晓梅
技术编辑 崔 敏

冬天de味道

寒冬思果香

高惠燕

大雪节气过后，北国的冬天，气温突降，北风凛冽，雪花飘飘。接下来的日子多是冰寒彻骨。这样严寒的天气，人们都盼望傍晚时能早早回家，钻进暖气房里。如果再吃上一顿热气腾腾的香辣火锅，那真是格外惬意的事情。

在这寒冷的季节里，我却格外想念家乡的一种梨，我们叫它“软儿”。秋天刚摘下来时，它颜色发黄，吃起来有一股涩涩的味道。

我们一般会挑些个头大、色彩偏黄的梨放进大口瓦缸，上面盖一层干草，再用泥密封好缸口。这些梨储藏到冬天自然冷冻后，颜色变黑，味道奇美。所以，有人也叫它黑梨或者冻梨。

冬天，屋外白雪皑皑。屋里，我们围着火炉烤着土豆，再拾来一小盆“软儿”。在那物质匮乏的年代，简直就是神仙般的日子。

因口味不同，大家吃“软儿”的方法也不尽相同。小孩子吃梨时不用化冰，洗干净就吃，脆脆的，冰爽香甜。而且，天气越冷越好吃，冻得越结实越喜欢。年纪稍大些的人牙口不好，吃梨就要化冰。化冰后，那梨吃起来绵甜、汁多、清甜爽口。

我家的梨树只有两棵，一棵新树，一棵老树。老树结的果子小，吃起来里面还有渣子。

每年往缸里放梨，我们都是分开放的。吃的时候，先吃老树的。母亲常说留着换几个钱。有时候，要等到过年才能吃到大些的“软儿”。

有天早上，大雪纷飞。母亲拾了一小筐“软儿”，给二奶奶送去。我心里十分怨恨。在母亲身后不满地使劲跺着脚大喊：“凭啥给她吃！”母亲却像没听见，踏着厚厚积雪，头也不回地出了院落。

母亲回来时，雪花还歇在她的头巾上。由于屋里屋外光线的差异，母亲一进门看不清眼前的东西，便喊我接筐，赌气的我却一声不吭。

直到晚饭后，我还记着这事。奶奶让我去拾“软儿”，我把最大的拾来一盆。母亲刚要数落我，我却回击：“凭啥我们吃小的，大的送给别人？”

这次，母亲一改往日的严厉，温和地说：“你二奶奶有气管炎，冬天犯得很厉害，吃‘软儿’管用，可他们家没有。我们多了多吃些，少了就少吃些。”尽管母亲这么说，我还是不能完全消气。

又是一个下雪的早上，我睡眼蒙眬，在暖暖的被窝伸了伸懒腰，碰到一团软绵绵的东西。定睛一看，是一双毛茸茸的新手套。我一跃而起，大喊：“哪里来的手套？”

母亲笑吟吟地告诉我，这手套是二奶奶织的。她气管炎稍好些，就闲不住。直到这时，我才对母亲给她送“软儿”的埋怨释然了。我在落有一层厚雪的院子里，戴着新手套滚了个雪球，堆了一个大大的雪人。

可爱的雪人在大雪中冲我甜甜笑着。那年冬天很温暖，我的手没有感觉到一点点冷。

现如今，人们生活水平提高了，吃的食物种类日渐丰富，我却很难见到“软儿”。

有一天，我打电话问母亲：“妈，今年我们的‘软儿’还有吗？”“给你留了点，就等你回来了吃。”母亲慢悠悠地答道。

窗外雪花飘飘，这个寒冷的冬季，我在异域他乡漂泊，心心念念着那可口的“软儿”。长路漫漫，归期可待。

不管季节如何流转，素心依然。无论寒冬多冷，想起远方的家就觉得很温暖。

一碗暖粥的陪伴

管淑平

北方的冬季，若少了粥的陪伴是万万不行的。

北方人讲究养生，会在一碗粥里锦上添花。晶莹剔透的糯米，朴素光滑的赤豆，如红玛瑙一般的红枣，白胖白胖的薏米，水嫩嫩的龙眼肉，胖乎乎的花生米，长条形的枸杞子，还有葡萄干、玉米粒、莲子、山药、芡实、板栗、瓜子仁、银耳、桃花、小麦、粳米、黑米、芸豆等，都是北方人的做粥材料。

好粥既不清稀也不黏稠，还有光泽。单单看着，就能勾上把食欲勾出来。

粥，是北方人食谱中一道不可或缺的风景。北方人不仅在平常的日子里会做粥，逢年过节也更是不能少了粥。端午、中秋、重阳等节日，除了各种应季应景的食物外，总能见到粥的影子。

粥营养丰富，这全靠不同食材的贡献。健脾养胃、消滞减肥、强心安神、益精补气，这是粥所具有的功效。

来北方多年，我也学会了做粥。所选之物当然都是北方的常见食材。黑米、粳米、芸豆、红豆、红枣、花生米，洗净之后，再加适量清水，就可以煲一锅暖暖的粥了。

时间控制在30分钟左右。待水煮沸不久，放入几块冰糖，换小火慢熬就行了。一股诱人的气息弥漫在空气中，水分子所带的糖分也流淌在空气中……

想来，会做粥的女子一定是心灵手巧的。历史上有名的典故莫过于芸娘和沈复了。每每到了冬天，我总会翻阅几遍《浮生六记》，这是对冬天的一种不辜负。

书中记载了沈复曾在12岁那年跟着母亲到未婚妻芸娘家玩，白天玩累了，至深夜突然没了劲头，饥肠辘辘。心细的芸娘事先就为他做好了粥，而且还是“暖粥并小菜”呢！这个细节多次在我脑海中闪现。原来，让情感变浓的，不一定需要轰轰烈烈的施为，有时一点小细节、一份真诚，就能走向牢固。

有粥相伴冬不寒。把所有的深情都交付给一碗朴素的粥也是最好的选择。因为粥里有沈复和芸娘的恩爱甜蜜，有北方人的幸福知足，也有无数人美好的眷念和希望。

暖粥配暖冬，才是最好的搭配！

姥姥家的狂欢

张红梅

每当过年，我就觉得应该吃肉。一大锅的肉才好，一大家子人围着，热气腾腾地吃肉聊天。在我的记忆中，童年吃的大部分肉都是姥姥家的。

姥姥每年都会养一头猪，猪被她照料得肥肥的。年底，姥姥会忍着心疼，让姥爷把猪逮出圈，拉到大队的麦场上杀了。只要杀猪的日子定了，姥姥就会到处托人给孩子们捎信儿。一般她会定在腊月二十三，让所有的儿女带上孩子们一起来。

腊月二十三是姥姥村子赶集的日子。这一天，妈妈他们安心去赶集。姥姥和姥爷则忙着洗肉，收拾猪内脏，东边灶台上炖肉，西边的锅里蒸满满一笼屉馒头。

我们一帮小孩则在院子里玩游戏，只有大表姐时不时去问问姥姥他们要不要帮忙。姥姥说：“看着弟弟妹妹别闹就行，一会儿让你们吃肉。”

肉香很快就飘满小院。我们受不了香味的诱惑，抽抽鼻子，表哥和弟弟干脆一趟趟往屋里跑。姥姥告诉他们：“等熟了再吃。”有时候磨不过，就给他们一根小肋骨。姥爷看到后，威严地“哼”一声，吓得他们拿着就跑。

姥姥在一边心疼地说：“这不是孩子很久没吃肉了嘛。你别吓到他们。”接着，扭头对表哥他们说，“先去玩，等熟了再吃。”

中午，赶集的人都回来了。妈妈通常买两块花布，准备给我做新衣服，大姨则给表姐买了新鞋子。这时候，姥姥通常是吆喝我们：“赶紧洗手，吃肉了。”

我们前所未有地乖巧听话，自己搬来小凳子，围在桌子旁边。桌上已经摆上了一搪瓷盆煮熟的肉，一笸箩馒头，还有一大碗白菜炖粉条，上面还有满满一层肉。锅里的肉汤翻滚着，从大块的肉中间开出花儿朵朵。

姥姥一边张罗我们吃，一边给姥爷和父亲他们拿出酒。姥爷他们浅斟慢饮，孩子们紧抢快吃，每一个人都吃得满嘴流油。姥姥在一旁叮嘱着：“吃慢点，锅里还有。”自己却不动一筷子，表姐夹起一块肉送到她的嘴边。

临走，姥姥会把已经分好的肉给各家带上。在我的记忆中，每年姥姥家都会杀猪，炖肉那天就是我们的狂欢节。那一天我所有的表姐弟都来到姥姥家。那肉真香，那种味道就是年的味道吧。

虽然姥姥已经去世30多年了，但每年过年闻到肉香，我还是会想起姥姥的小院，想起那锅里的肉，想起姥姥。

投稿请发邮件至:czwbsw@sina.com
本地作者请在邮件主题中注明“沧州作者”字样