

·散文·

冬天的食物

◆吉青云

在童年的记忆中,酸菜是整个冬天最经济实惠的平民菜,称它为菜肴里的主角也不为过。

无“酸”不欢。酸菜面、酸菜饺子、酸菜豆腐、酸菜鱼、酸菜猪蹄、酸菜白肉炖粉条,稠的稀的荤的素的,无论什么饭菜,有了酸菜就特别开胃下饭,少了酸菜就寡淡无味。酸菜和其它食材配合,能变幻出一道道佳肴;酸菜独自登台,也能胜却无数美味。舀一大勺酸菜,沥水,攥干,团团儿。葱切丝儿辣椒剁小段大蒜拍碎了,油烧热(最好是荤油,能激发出鲜酸),葱蒜辣椒炒出香味,放入酸菜翻炒,倒点酱油,其它调料随意,一盘醇厚爽口的酸菜上桌也就分分钟的事。颜色可能会深点,油也多了点,但真心好吃,下饭。

到了冬天,谁家的坛子里能没有酸菜?酸菜是家家户户必备的当家菜。腌酸菜的手艺如何,是衡量女主人持家能力的指标之一。酸菜制作并不繁杂,却也需要几分技巧。将芥菜白菜或其它择好的野菜,放入沸水里焯一下,一分钟左右快速捞出,用凉水

过凉,再把水沥干或者挤干,然后放入坛里。最后烧一锅稀面汤,待完全冷却后倒入坛中,密封坛口,置于火炉旁。两三天后,坛里的菜褪去绿色,基本就可以食用了。要紧的是,焯菜的火候得把握好,半生半熟为妙。坛子一定得密封好,还不能沾油,不然会有一层白色漂浮物。腌制酸菜的原材料比较丰富,芥菜白菜等绿叶蔬菜还有野菜都可入“腌”,别有风味的当属芥菜。芥菜天生丽质,却并不娇气,就是三九天也能像花儿一样绽放。挖芥菜是苍茫冬日的一个美妙场景,田间地头路边,小伙伴们轻盈的脚步开心的笑声,给空旷的田野平添了几分生机。

火锅,算豪华大餐,平时哪里舍得铺张,只有家里来客了才靠它撑场面。五花肉垫底,依次铺上白菜、土豆、豆腐、豆腐皮、粉条、海带,码上素丸子、炸红薯,再加几根菠菜点缀,倒入鸡汤,点上木炭火……开吃时,主客围坐,添汤,添肉,添菜,添炭,有香有色,有滋有味。一顿火锅下来,脚心都热了。大人们意犹未尽,围炉闲话,我们小孩

在大院里疯玩,也不怕大人的责骂,心中期盼家里要多来几回客。

说到火锅,不能不提到五花肉,红白相间,肥瘦相间,又滑又嫩,是青菜豆腐的绝配,堪称火锅的灵魂。很多年以后,还能记得和肉相关的细节:妈妈往往先切肉,再切青菜,这样案板上的零星肉沫就沾在了青菜上,避免白白浪费也能减少案板的油腻。切好的五花肉放在粗瓷碗里,方方正正薄厚均匀,发着柔和的诱人的光……我问妈妈能吃几块肉呀,妈摸摸我的头,“乖女,敞开了吃”。好激动幸福呀!平时家里有好吃的,总是要平均分配的,就是一个苹果,也切分成五瓣。姐姐们的那一份,舍不得吃,总是留给我和弟弟。这种少年时形成的关爱模式,一直延续到今天。

鲜香浓郁的羊汤,不是绛县人恐怕不晓得它的好。不说了,怕远方的游子看到了想家。至于白菜萝卜土豆,家家都有自个的独特吃法,也不说了。冻豆腐炖白菜,洋葱炒红辣椒,干煸黄豆芽,绿豆芽拌粉条,外酥里嫩的热油糕,暖胃的玉米面糊糊,又稠又香的酸菜米琪子,这些童年的冬天美食,印在昏黄的灯下,炕桌方正,家人围坐,窗户上有灯影,风呼呼的,冬夜又黑又长,屋子里又冷又温暖。

烤红薯烤土豆烤窝窝头也是记忆里的

美食。场景是学校,炉子是风景,我们像火苗欢腾。课间休息时,大家把带来的食物烧着吃。等待烧熟的时间,那么漫长又那么短暂。红薯是蒸好的,就是加热一下。土豆不大,光溜溜的,没有化肥农药,置于红蓝相间的火焰上,教室里就弥漫着醉人的香气。熟了掰开,沙沙的,烫烫的,一边往嘴里喂,一边喊:好烫哟,好烫哟!上课铃响了,老师走上讲台,大家悻悻回到自己的座位。

水果能吃到的就是梨子柿饼。梨子又凉又甜,也不能吃得过饱,通常是家人感冒咳嗽,妈妈炖个梨加萝卜汤,有时切一小片让我们尝尝。苹果更稀罕,几乎没印象。柿饼,吃过好多回,是山里的舅舅带来的。糖葫芦,偶尔吃一串。

过年有好吃的,花生瓜子糖果点心麻花……可过年太远了,一年才过一次年。那个年头的冬天,可真漫长啊!



·散文·

年的记忆

◆牛智贤

小时候,风烛残年的祖母尚在世。有她在的年节,对我印象最深。

年是从喝腊八粥开始的。腊月初八一早,裹着小脚、步履蹒跚的祖母,从家里各处的布袋、罐子,红薯窖取来花生米、玉米糝、绿豆、红小豆、红薯、胡萝卜等,淘洗干净,混合一起,熬制成一大锅稠稠的、香香的、热气腾腾的粥,全家人喝得别提多滋润。

二十三,是小年。父亲买回糖瓜,先要献灶王爷,说它这一年也辛苦了,马上又要回宫向天帝汇报人间的事情,希望灶君“上天言好事,下界保平安”。祭过灶王爷,年也越近了。

二十四,大扫除。这一天,是父亲大显身手、最为忙碌的日子。吃过早饭,父亲把屋子里能搬动的东西,一一转移到院子开阔的地方,用毛巾系在脖子上,掩住口鼻,拿笤帚从斑斑乌黑的天花板扫起,将屋里日积月累一年的尘土、蜘蛛网全打扫得干干净净。祖母洗洗涮涮,也忙得不可开交。父亲满脸烟灰、一身尘土的样子,深深地烙在我的心底。

二十五,做豆腐。我家院子的西墙根,曾砌有一座石磨,这是父亲的杰作。那些年,父亲就是靠它磨豆腐养家糊口。多少个宁静的下午,父亲在石磨前,泡发豆子,无休止地忙碌着。他一边用手臂和胸脯推着

磨杆,沿着磨道转动,一边拿长柄勺子舀起桶里浸泡的豆子,随时往磨眼里添加。晶莹闪亮的豆子,经过转动的石磨,变成冒着白沫的豆汁,缓缓地流淌下来,像一条条小溪,涌流到槽里,再汇入碾盘下方的一只桶里。石磨北边两三米开外是一个硕大的锅台,大铁锅的上方有一根固定的横木,用来悬挂豆汁包。父亲将磨好的豆汁,一瓢瓢舀至十字架上的纱包内,两手各抓住纱包的一角,上下左右来回摇晃,乳白色的汁液顷刻间唰唰注入下面锅内。汁液越少,父亲再用手拢紧纱包,使劲挤净豆渣里残留的汁液。接下来,便是烧火熬制。两米多高的大烟囱,呼呼地冒着浓烟。大铁锅里氤氲着一片白白的蒸汽,院子里弥漫着柴火的烟味、豆浆的香气。进入腊月,父亲比平素更忙更累,尤其到了小年之后,左邻右舍常有托父亲给磨豆腐的,自然就增添了更多的劳累。

贴年画,是快乐的。

大概在我上小学三年级后,家里的这份活基本上由我承包。每逢春节前、大扫除之后的贴画,是我大秀手艺的好机会。我把父亲买来的各样年画,拿图钉均匀布置到土炕的墙壁和厅堂四周,花花绿绿,满眼生辉。年画有单张的,更多的,是根据电影、戏曲绘制的。起先是《红灯记》《奇袭白虎团》《沙家浜》,后来有《闪闪的红星》《杨门女将》《咱们的牛百岁》《喜盈门》等。我也曾在婶家和邻居家见过《草原小妹妹》《龙江颂》《刘胡兰》

《蝴蝶杯》等琳琅满目的年画。有一次,贴完父亲买来的年画,小饭桌旁的墙壁上还空荡荡的,我心不甘。祖母说,就那样吧,少贴张没啥。我却觉得不舒服,硬是赶天黑前跑到一里外的供销社,买回一张主题为“铁杵磨成针”的单张年画。祖母说,颜色不新鲜,准是人挑剩下的,认为有些吃亏,但我对“只要功夫深,铁杵磨成针”的道理还是很认同的。不过,这是我长大后才悟出的。

快过年了,代销店里的画本比平时丰富了许多。那年临近春节,我连缠带磨,从祖母和父亲那里凑足两毛八,买回一本《马兰花》,津津有味地看了好长时间。

在生产队担任会计的叔父,每到过年前几天,总要带上我去村里他的一位教书的朋友家,请这位马叔叔写对联。马叔家堂屋的中央,摆一张饭桌,几个小凳子。马叔端坐桌前,挥毫泼墨。写完一联,由我小心翼翼提起,放到旁边青砖地上晾干。有几回,叔婶把马叔请到家里来,让我和堂妹们好好看着大叔如何写字,叮嘱我们长大了也要像他那样,会写毛笔字,再老是麻烦别人。

大年三十,吃过早饭,父亲把院子内外墙壁上残存的旧对联扯下,又挥动大扫帚,把巷道、院子扫得一尘不染。这时,祖母在置办祭品,张罗包饺子。打浆糊、贴春联由我这个上了几年学、肚里多少有点墨水的人完成,街道大门和房屋门上的对联,需借助梯子或椅子才能贴好,其他地方像房屋的侧面、小平车上、庭院中央的桐树上,都贴上了应景的对子。

除夕,祭天地祭祖宗是极其重要的事情。先给院子里摆放的天地神牌位前敬上饺子,再给堂屋里财神爷和供奉祖先牌位、遗像的桌子上分别献上,点燃香烛,鸣放鞭炮,叩头祭拜。

除夕夜,无疑是年节里最温馨、最隆重的时刻。在此美好夜晚,举家团坐,包饺子,唠家常,亲情暖暖。后来有了春晚,边看春晚边包饺子,更是其乐融融。

