

◇流金岁月

芦苇摇 芦花飞

□刘峰

天,一天比一天寒了。村西的那一滩芦苇,像大雁一样遵守时令,褪去了绿装,一起白了头。

早年,在煤炭、电没有普及之前,它们成了村庄冬日取暖、手工编织的一大来源。去滩边伐芦,成了一代代村人的习惯。

去割芦苇,往往天不亮出发,要往村西走好几公里,才能抵达滩边。天,黑得像个锅底,当走出黎明,路越来越亮,老远就嗅到了芦苇成熟的香气。那一滩芦苇就在前方,仿佛一堵模模糊糊的土墙,让人产生一种错觉,仿佛不是去砍伐,而是攻城略地。

芦苇高高的,人一旦钻进去,仿佛鱼儿一样游进大海,感觉好渺小。

向着繁茂处进发,一开始,还可以听见收割芦苇的咔嚓声,有一种“空山不见人,但闻人语响”的意境。渐渐地,人们制造出来的声音消失了,听不见了。蓦然回首,发现偌大的一个芦苇滩,仿佛只剩下自己独自一个人。

每砍一下,芦苇仿佛触电似的,沙沙作响,一阵颤栗之后,从空中摇摇晃晃倒下。我努力地朝四面八方突围着,结果却伐成了一个圆圈。不知不觉,阳光像水一样漫了进来,照亮了裸露出来的褐黄的土地。

伫立圆心,我仿佛站在一口浅井。寂寞,感觉不到时间的流逝。朝上看,是深不可测的蔚蓝的天空,一团团芦花在空中飞舞。再看周围,除了芦苇,还是芦苇,满目黄灿灿的,在阳光下闪耀金光。

正午的阳光白得如银,耀得人睁不开眼睛。将镰刀丢在一边,啃几口带来的干粮,喝几口水,靠在芦捆上休息,头枕着毛茸茸的芦花,嗅着淡淡的清香,不一会儿就沉入了梦乡。

乡。密密麻麻的芦苇,挡住了风,阳光将里面变得暖烘烘,熨帖极了。

醒来,日头渐斜。半眯着眼睛,仰头望天空,发现一团团芦花在飞翔着,仿佛数不清的小小的云,在风中绵延不断地飞翔着,向大地投下梦一般的淡褐色的影子。梦里,该有多少飞花呀。

仔细观察一株株芦苇,叶杆金黄,花穗洁白,仿佛用黄金、白银打造,让人想起白昼的阳光、夜晚的月色。涨起的湖水,在一枝枝芦秆上,画上了红褐色的痕迹,一圈一圈,高高低低,美丽而神秘。

静寂里,偶尔,会有几只野雀从芦梢飞过,当一只兔子路过时,惊讶地发现了这里的变化,立起了小小身子,屈伸着一对前爪,好奇地打量了我几秒,当明白了是怎么一回事后,又放下了身子,蹦跳了几下,很快消失在芦丛。

——剩下的,只有缓缓的风,与大把大把的阳光。沐浴在风与日光里,感觉自己成了一个过客,像鸟与兔子一样的过客。

割着割着,往往会邂逅一窝鸟蛋,“众鸟高飞尽”,苇莺南飞,留下一枚枚鸟蛋静静泊在时空。偶尔,我还会遇到几条风干的鱼,退潮时,它们或许忘了回到湖里,或许被密密的芦苇截留了。

被割下的芦苇,运回了村庄,堆成垛。除了用作燃料,还用来编芦席、打苇箔、做帘子、扎扫帚、围篱笆、做毛窝窝靴。冬闲时节,晒着太阳,大人们忙着编织,小孩子在芦花飞舞里,玩起了捉迷藏,热闹的氛围,给古老的村庄增添了一抹别样的清欢。

一年一年,割去了芦苇,留下了芦根,待到明年开春,又是一滩苍茫的青绿!

◇诗词坊

冬季的世界杯

□高鹏

北半球的冬天
燃起了如同
1990年意大利之夏
一样激情的
足球圣火

彼时的亚平宁半岛
海风习习
年少的我们
在黑白电视机前
第一次
感受黑白相间的
足球魅力

往后的世界杯
我们彻夜不眠
啤酒瓶堆成了小山
最顶级的足球江湖
将我们的快乐
变得十分简单

时光的列车飞驰
闪亮的轨道
带走了太多的记忆
马拉多纳逝去
罗伯特·巴乔满头银丝
罗纳尔多胖的像吉祥物
梅西踏上了他世界杯的
绝唱之旅

当2003年出生的
贝林厄姆
仰天长啸时
日暮中年的我们
在初冬的深夜里
已睡意昏沉

◇美食

寒冬那碗豆腐脑

□向超群

南方人吃豆腐脑,一般喜食甜口,或加白砂糖,或佐以红糖汁。我第一次吃咸口的豆腐脑是在北方上大学时,学校侧门口的早点摊。那一碗豆腐脑,浸在浓浓的大骨汤里,漂着香菜和韭菜花,最后再来一勺香油,对于我这个南方人而言,稍显油腻。

这样的印象被打破,是吃到了我们大院里周婶婶做的豆腐脑。我刚怀孕那会儿,孕吐反应特别厉害,吃什么吐什么,后来都被送去挂吊水。在医院打完针,回到家,又一连几天吃不下东西。母亲急得每天叨叨:人是铁饭是钢,不吃东西,大人和肚子里的孩子都扛不住的!街坊们好心,也帮着出了好多主意。

这天晚上,我躺在沙发上,望着窗外路灯下的雪花飞舞,没有一丝精神。不一会儿,周婶婶来到我家,

她抱着一个墨绿色的保温桶,打开一看,满满一盒豆腐脑。她对母亲说:“给孩子尝尝,我特意在汤里加了点菠菜叶,还点了些醋,开胃的,看能不能吃下去几口?”

母亲用一个小碗小心翼翼地舀了几勺豆腐脑,递给我。我迷迷糊糊地吃了一口,别说,还挺好吃。坦率地说,比平日里吃的甜口豆腐脑要好,汤里有切得很细的西红柿和菠菜叶,还有紫菜和小葱,很鲜,也很香。我再喝一口,细嫩的豆腐脑轻轻一滑就入了口,里面不仅放了醋,还有白胡椒粉,特别开胃,我几口就喝完了一小碗。

母亲很高兴,又给我盛了一碗。我望了一眼保温桶里,红的汤,白的豆腐脑,绿的菠菜,紫的紫菜,交错在一起,好看得像莫奈的画,是

甜口豆腐脑从没有过的色彩和模样。

自那之后,周婶婶每晚都给我送豆腐脑。母亲也尝试着做过,但试了很多次,不是咸了,就是酸了,终究比不上周婶婶端做的豆腐脑好吃。再后来,我所居住的大院也因旧城改造而被拆迁,曾经住在院子里的周婶婶、李婶婶、孙伯伯……都已各自搬走。这些年,我再也没见过那种做法的豆腐脑,也再没尝过那样美味的豆腐脑。

有些味道,刻在记忆深处,不一定是多么惊艳的食材或者味道,而是食物背后的人情味。那个记忆中的大院,聚拢是人间烟火,分开是人生常态。味觉之所以长情,就在于它只忠于那些隐藏在食物背后,割舍不断的情感。

◇美食

童年的焖罐肉

□孙晚帆

记忆中的冬天,天空经常灰蒙蒙的,有时飘着雪花。每个周末我从学校走到村口,心里都暖洋洋的,母亲知道我要回来,肯定早在炉火边放了一罐萝卜炖肉。想象着那暖暖煮出来的热泡泡,我就暖得得心花怒放。

每年入冬,母亲都要提前买别人家的黑猪肉,或者宰杀自家的猪来做焖罐肉。这种土猪肉质好,肥瘦适中,还可以做成腊肉,是家乡人过冬的当家美食。我见过母亲制作焖罐肉的全过程:取新鲜猪肉里最好的五花肉,洗净,切成大块在热锅中摩擦掉猪皮上的碎毛,刮去表面

的脏东西再洗净沥干,切成二指宽厚薄均匀的肉片,放适量盐腌制一晚。在农村,土灶上架大铁锅,是家家户户厨房的标配。做焖罐肉,需用枯木劈成的棒柴来烧火,锅里火力均匀,锅里冒热烟才放入肉片,左右翻炒。母亲时常一边挥舞舞铲,一边强调说:“火力刚好,不要加柴,马上肉就要出色了”。果然,在刚刚好的火候下,翻炒及时的肉片不一会就开始两面泛黄,冒出来黄亮亮的油水,这时,母亲才把肉片铲出来放凉,再放入提前备好的瓦罐中,最后将温油倒入,没过肉片。一罐香喷喷的焖罐肉就做好了。

母亲做的焖罐肉,外焦里嫩,肥而不腻,瘦而不柴,软糯酥香。冬天,我们一家人围着炉火吃饭,焖罐肉炖在前面煮出来热腾腾的香气,飘在空气中稀释在村子雾蒙蒙的尘烟里。有时肉吃完了,再放上一些白菜蒜苗或粉条,我喜欢用肉汤泡锅巴饭,吃得酣畅淋漓。一碗焖罐肉带来的快乐,是我整个冬天舌尖上的宝。

我想,儿时的美味,除了味蕾的享受,还有一种东西是我怀念的,那就是父母的爱,有父母呵护在身边,童年的每一道菜香,都是父母在烟火里给予孩子的疼爱。

◇美食

冬来茨菰香

□李志杰

小时候,家里一直长茨菰。大概是清明之后,父亲买来圆圆胖胖的茨菰,掐下尖尖的青白的嘴儿(也有单独卖的),插进缸盆里。缸盆里装着水,小河边,沼泽地,油亮、黝黑而肥沃。农家小院中,一只土里土气的缸盆,便是培育茨菰苗的温床。茨菰茎粗叶大,颜色碧绿,箭头似的叶片朴实、讨喜。大概田里嫩蚕豆可以采摘时,茨菰苗就可以移栽了。

茨菰地一般不占自留地的面积,沟渠里,水田里,小河边,沼泽地,边边角角,条条块块,尽可以生长。在农人的眼里,每一寸土地都不能浪费,哪怕是水里的地块也要充分利用。水乡的茨菰,让大地充实丰盈,让餐桌丰富多彩。

冬来茨菰香。这个时节,菜田里的蔬菜品种不多,长得最多的是青菜、萝卜,茨菰的到来正好丰富菜篮子。挖茨菰是件苦差事,冬日天冷,穿着单薄的靴子,深一脚浅一脚地在烂泥地里用锹挖、用手拔,见到黑泥中青黄的茨菰,心中激动,寒意已去大半。大半筐的茨菰,挽在手臂沉甸甸的,冬日茨菰滋味长,可以吃到春节之后。

茨菰炒大蒜是寻常吃法,加点咸肉片更好。茨菰片吸足蒜香与咸肉香,掩盖了苦涩味,清香味

被激发而愈加浓烈。从前,我们这一方人家在春节前会做一大盆茨菰烧肉,在天寒地冻的日子,摆上十天八天也不坏。烧菜时要加一些茨菰片,才像一回事儿。茨菰烧肉很香,像萝卜一样,与肉香融合,也会生出一种独特的香味,汤汁泡饭,油汪汪,香喷喷,不吃别的菜,也能干掉一碗大米饭。

茨菰炒肉片也不错。作家沈从文吃了夫人张兆和炒的一盘茨菰肉片,说:“这个好!格比土豆高。”沈先生对什么事都讲“格”的,吃菜亦讲究“格”的高低,包括对于茨菰、土豆。北方盛产土豆,家乡盛产茨菰,茨菰听了沈先生的夸赞,一定会将胸脯挺得高高的。

作家汪曾祺是高邮人,高邮离我的家乡不远,在物产和饮食习惯上都接近。汪曾祺小时候对茨菰实在没有好感,说这东西有一种苦味。汪曾祺后来居住北京,因为久违,对茨菰有了感情,很想喝一碗咸菜茨菰汤,很想家乡的雪。

我们这边有句俗语:小雪腌菜,大雪腌肉。又是一年小雪到,父亲买了几捆长梗青菜,准备腌制咸菜了。家乡的茨菰已经上市,我也要去做道咸菜茨菰汤。冬来茨菰香,温暖冬日的寻常日子。

◇美食

莲藕排骨汤

□李冰

洗裹在外层的污泥。洗干净后的莲藕表皮光滑,露着微微的褐色。但有些表皮也会生出粗硬的硬皮,母亲都用刀一一将其刮掉。接下来,母亲将处理好的莲藕斩成乒乓球大小的块状,又将大小均匀的排骨焯水,撇掉浮沫。然后把排骨连汤倒入粗砂陶罐中,加入莲藕和姜片,就可以点火热炖了。起初是大火猛攻,直到罐子里“咕嘟咕嘟”地开始翻滚以后,就改用文火慢炖。过一会儿,排骨的香味就出来了。但这并不是这锅汤的主味。慢慢地,藕香开始浓郁起来,厨房里便满是鲜香的味道。

等到晚饭时分,莲藕排骨汤就成了饭桌的主

角。舀汤之前,加入一些盐,再撒上一把葱花,汤色瞬间被激活,有了青春的味道。有人喜欢莲藕的粉糯,有人喜欢排骨的软烂,也有人喜欢汤汁的浓郁。而我最爱用莲藕排骨的汤汁拌饭吃,米饭的香甜混入汤汁的咸鲜,一口下肚从舌尖直暖到胃里。小孩子吃完,往往是满嘴油光,嘴角还挂着几根洁白的藕丝,偶尔用舌头舔一舔,咂摸着,回味着。

《本草纲目》里记载莲藕有两句话:“夫藕生于卑污,而洁白自食,令人心欢,可谓灵根矣。”一碗莲藕排骨汤,不过只烹饪出莲藕的一种滋味,但正是这一种滋味,让我在每个冬天,都感觉到无尽的温暖。

◇流金岁月

红薯香 岁月暖

□米丽宏

霜降过后,选一个响晴的日子,去刨红薯。大人去刨,小孩也要跟着去,人人心里都欢欢喜喜的。这是出于对红薯的向往和喜爱。甜甜糯糯的红薯,过八月节的时候就已尝了鲜儿,可那只是甜了甜牙齿、香了香舌尖,能过瘾吗?反倒是勾起了心里的馋。

那么,刨的过程也约等于解馋的过程。看红薯像土地爷一样从土里现身,多高兴;跟闻到红薯香差不多,虽不管饱,但心理上满足呀。

霜降后场光地净,庄稼基本都回了家,田野的画风呈现出派清朗、寥廓。到了地边,先把黑绿的茎叶拉慢帐般拉开,像启了幕布,跑龙套的虫儿四散下场;干干净净的“舞台”上——“角儿”就要亮相啦!

妈妈的“角儿”们,都潜在地底下安然修炼;当然也有定力不足,捺不住寂寞和横斜斜飞的猛劲儿,兀自把垄背撑得裂了缝儿,探头探脑露出,像舞台新手扒开幕缝儿向外观望。

刨,就是把美艳的“角儿”们引出来!从地头轧住一垄,俯腰向前,一下两下三四下——在锨头温柔的抚弄和召唤里,大小红薯,带着温润的泥土味儿,散着新鲜的作物气息,抱家带口,叽里咕噜从土里现了身。

那年,我得得心痒,也要学两下子,上手用尽蛮荒之力,一锨一个,劈头下去,照得那个准。两窝红薯被我糟践的——这个脑浆迸裂,那个拦腰截断,真是惨呀。不说红薯,“凶手”都心疼得咬牙咧嘴。

我爹说,锨尖儿跟主根拉开点儿距离,哪能照直下去!我看他抡起锨头,从旁侧吃进土里,“嘣”,一小块土地被震松;再去主根周围,前后左右,轻拢慢拨细描画。那锨尖儿,真的是优雅的羊毫、轻柔的琴拨子。看上去他并没下大力气,可身后,好像在播火种花,瞬间散开一大溜,红艳艳如火如荼,好看呢。

红薯一车接一车卸在院子里,像一院红霞飘落,数不尽的财宝。大人孩子包括圈里哼哼哈哈的猪,谁不爱!娘把红薯分派了三个走向:有瑕疵外伤的大个头,洗净,磨碎、揉粉、漏粉条;大小匀实的,入窖储存随吃随取

以供一日三餐;小的、丑的,晒成红薯干,以防备荒年。

红薯到家之日,便是薯香飘绕的开始。整个冬天,日日见哟。萝卜白菜絮烦了,炒一锅红薯丝;上课点儿紧,来不及吃饭了,一手一个烟红薯举着就走,路上左手上咬一口,右手上咬一口;年节的时候,家家油炸红薯块儿,比点心还美味哪;解馋的时候,在火炉边、灶灰里烤红薯……

没有人不喜欢烤红薯的吧。回忆起童年那个雪霏霏的夜里,我和妹妹趴在一方的方桌上做作业。耳边,娘在轻轻碎碎地忙活,她刷锅、洗碗、抹桌、给泥炉里添煤块儿……小弟弟,跟着娘在屋子里来来回回跑。写作业的间隙,我往娘和弟弟那边瞥一眼,不知为啥,瞥一眼再写字,就很踏实。

我看见娘双手拍巴着一堆匀溜个儿的小红薯,往炉边去了——要烤红薯喽!

我们从椅子上秃噜下来,去看热闹。娘把红薯一根根摆在炉口周围,又拿那个常用的破脸盆子扣住。盆底上几个小窟窿里,透出点点红光,像在告诉我们一个即将发生的甜美的故事。

“快去做作业。作业写完,红薯正好该熟了。”

我们在越来越浓郁的红薯香里快乐地写字,心头按下一个鼓胀胀的期望。终于,妹妹被红薯的甜香诱惑得大吸鼻子。“好香啊,红薯熟了吧?”

娘用火箸掀开脸盆子摁摁,说:“呵,软了!这小狗鼻子,还真管用。”

我们欢天喜地围上来。一人接过一个,左右手倒腾几个来回,烫得手舞足蹈,嘴里“丝丝哈哈”。剥开微红鼓泡的外皮,里面是喷着热气和甜香的薯肉,白白的,面面的。暖,甜,香,在那贫寒的年代,这都是令人幸福的元素啊。小弟弟勾着头,咬一口娘剥给他的红薯,快乐得像小猪一样哼哼。

其实,陶醉起自红薯入口前。那种烤出来的薯香,已先自沦陷了味觉。它悠长,沉着,如同活潑泼生命能量的游走,给人以余音绕梁的升华之感,连带着那些贫穷的冬天,也充满了诗意的安暖。



最能让人在冬天获取温暖的食物,莫过于莲藕排骨汤了。

要想做出一锅味道醇厚的莲藕排骨汤,选材是关键。最好选用生长周期稍长的老藕,如果有七孔莲藕,那是最好的。这种面藕淀粉含量高,水分少,吃起来更粉糯,最适合做汤。

小时候的冬天,餐桌上出现次数最多的汤品便是莲藕排骨汤。为了这一口鲜美的味道,母亲一大早就扛着铁锹,拎着竹篮去荷塘挖藕。冬日河道干涸,露出暗褐色的荷梗和淤泥。母亲掀开干枯的荷梗,一锹一锹地往下挖。偶尔还要用手摸索一下莲藕在地下生长方向,以便挖出一棵完整的莲藕。这是一项非常辛苦的工作,往往费很大力气,挖上大半天,才能取出几支满是污泥的莲藕。

挖好的莲藕被母亲分成了两堆,一堆放在水井边,今天吃。另一堆放在菜窖里,改天吃。母亲清洗莲藕的时候,会唤我们去帮她灌水。只见她抓过来一把稻草,就着哗啦啦的井水,使劲地蹭