

编者按 冬日渐深,总有一些食物的香气,在不经意间叩开记忆的门。或许是食堂里悬挂的一串串腊肠和风干的腊肉,咸香里沉淀着绵长的岁月;或许是收获的一棵棵白菜,每一层都在母亲的手中恰如其分地化作三餐里的暖意;又或许是红彤彤的冰糖葫芦,裹着晶莹的糖壳,酸甜里串起一家人共渡难关的温情。这些冬日吃食,不只是三餐日常,它们是时间的馈赠,是亲情的见证,是藏在岁月里的深情。

一缕咸香牵乡愁

○ 胡晓峰

中午去食堂吃饭,看见一张长桌,上面摆满了咸货:香肠、腊肉、咸鱼、咸猪耳朵……我凑近看了看,指着那油亮发红的香肠,忍不住赞叹:“呵!这香肠晒得漂亮,油亮油亮的!”卖咸货的大叔听了,自豪地竖起大拇指:“可不是外面买的,都是咱们食堂大厨自己腌、自己晒的。”说完还往门外一指,“墙根下铁架子上还挂着好些呢。”

我顺着他指的方向望去,果然看见几排腊肉悬在架子上,肥瘦相间的五花肉被麻绳系着,在冬日淡淡的阳光里静静挂着。日子久了,油脂从纹理间慢慢渗出来,把半缕冬日都染得油润润的。这虽然不是什么精致的景致,却透着一股实在的烟火气,让人心里一暖。

小时候的冬天,村里没什么娱乐活动,我总爱扒着门框看奶奶腌腊肉。她选肉从不含糊,定要带点儿肥的五花肉,洗净沥干后,用粗盐、花椒、八角反复揉搓,那力道,像是要把日子的盼头都揉进肉里。串起来挂在房梁上时,奶奶会念叨:“冬腊风腌,才能扛冬。”当时

我不懂什么意思,只知道等腊肉晒得表面结出一层琥珀色的膜,蒸米饭时丢上两块,整锅饭都会香得人直咽口水。

如果说晒腊肉已是好景致,那么灌香肠更是冬月里的热闹事,因为灌香肠要比腌腊肉还要讲究些。母亲总会早去菜市场挑猪后腿肉,肥瘦按二八比例配好——太瘦则柴,太肥易腻。回家切成小块,加上盐、糖、花椒面,再淋上半瓶白酒去腥增香,下手抓匀时,香味能飘半个村。灌肠时得两个人搭伙,一人扶着肠衣,一人用漏斗往里塞肉,塞得紧实了,再用棉线隔十几厘米扎个结,最后拿牙签在肠衣上扎些小孔排气,免得晒时胀破。

灌好的香肠挂在院子的晾衣绳上,和腊肉并排晒着,风一吹晃悠悠的,那画面丰足又安宁。晒到第三天,母亲会用温水擦一遍肠衣,去掉表面的油星子,说是能放得更久。那些日子,连空气里都飘着淡淡的肉香,邻居路过都要夸一句:“你家灌的香肠看着就好吃!”



○ 李娟

冬藏腌腊,看似是简单地储藏食物,实则藏着中国人刻在骨子里的生活智慧。从《诗经》里的“旨蓄御冬”,到如今家家户户的腊肉串、香肠挂,几千年来,我们就这样靠着盐与时光,把寒冬腌成了绵长的念想。南方的香肠偏麻辣,灌的时候要加辣椒粉和花椒;北方的多是五香或原味,讲究咸香醇厚。风味或许不同,但那份对生活的热爱、对家人的牵挂,却是一样的。

当屋外的寒风掠过屋檐,屋里,母亲正切着刚蒸好的腊肉、香肠,满屋飘香。这样的日子,没有什么波澜壮阔,却踏实得让人安心。

原来那些悬着的、腌着的、晒着的,不只是过冬的食物。他们是一代代传承的生活仪式,是藏在岁月里的温暖记忆。无论走多远,只要闻到那缕熟悉的咸香,我就知道,家从未走远。

冬甜「一串红」

儿时,村口有块空地,父亲觉得荒着可惜,便栽了几棵山楂树。从此,年年秋天都能收上些红果子。熟透的山楂果红彤彤的,恰似簇簇圆滚滚的红球球,乡下人形象地唤它“一串红”,颇具喜庆的意味。

山楂成熟时,满树红果掩在浓绿枝叶间,煞是好看。父亲摘果子时很仔细,总先在地上铺层毛毡,防止果子掉落时蹭破皮,影响存放。老辈人常说,“冬藏一串红,日子肯定行”。母亲对此深信不疑,便把山楂果装进草编箩筐,放进土窖冬藏。等到年底拿出时,果子依旧红艳饱满,惹人垂涎。

经过冬藏,山楂的酸甜愈发醇厚。母亲常将果子切成薄片,丢几片到沸水里,泡成暖暖的一碗汤。那是冬日里极好的热饮,喝下去,肠胃都醒了过来。我小时顽皮,常趁她不注意,偷偷把刚泡好的山楂水端到门外。任北风呼呼吹上一阵,再端回来时,竟已结了冰。轻轻一磕,一整块红莹莹的冰疙瘩便落进手心,舔一口,凉飕飕、甜丝丝的,全是冬天的味道。

乡下的冬天冷,我总爱赖在被窝里不肯起。可若是落雪的清晨,听见父亲在院里喊一声“下雪啦,起来做糖葫芦喽”,我便立刻精神起来,飞快穿好棉衣,一骨碌爬起来。父亲在柴灶上慢火熬冰糖,我则在旁边用竹签穿山楂果。待糖浆滚出细密金黄的泡泡,父亲拿起穿好的山楂,旋转着往锅里滚个圈儿,果子便裹上了透亮的糖衣。稍一放凉,糖壳脆生生地凝住,晶莹剔透。我拿起几串,跑到雪地里撒起欢,快活极了。

犹记那年,父亲在送货途中出了车祸,家中积蓄赔了个精光,连购置年货的钱都拿不出了。父亲整日愁闷,茶饭不思。母亲见状心疼,给父亲泡杯山楂水,宽慰道:“谁还没个磕绊的时候?钱能再挣,饭得好好吃。”过后,她批发了瓜子、糖果,和父亲一起做了好多冰糖葫芦,插在稻草棍上扛到集市卖。见父母辛劳,我就跟着帮些力所能及的小忙。小孩子家面子薄,我怕遇到同学笑话,总用围巾把脸捂得严严的。“咱不偷不抢,怕啥?”母亲说完就大方吆喝起来:“卖糖葫芦喽,好吃的冰糖葫芦……”

那晚回家,母亲把攥得温热的零钱全放在父亲手里,笑盈盈的。父亲看了看她,没说话,转身去熬糖浆,重新做了两支糖葫芦,一支递给母亲,一支递给我。我咬下一颗,酸味涌上来,接着甜味慢慢地漾开。“你看,咱一家人就像这糖葫芦,串得紧紧的,心连着心,哪有闯不过的难。”父亲终于开口,声音沉沉的,却很有力。恰在那时,电视里悠悠传来歌声:“都说冰糖葫芦酸,酸里面它裹着甜……”那歌声混着糖香,飘满了整个屋子。

借着父亲的那句话,我们慢慢走出了困境,日子也一天天红火起来。

如今冬天的糖葫芦,花样多了不少,草莓、山药、蜜桃都能串进去。可我最想念的,还是父亲做的“一串红”——甜里透着酸,酸里又泛着甜,像极了生活的滋味。

旧时白菜香

○ 丁杰

小时候,村北有一大片菜地,每户都分得一小块。立秋后,地里多半就种上了白菜。白菜喜水,偏巧菜地角上有口老井,井水清冽甘甜。从早到晚,不断有人挑着水桶来,一瓢一瓢浇下去,白菜便一天天水灵起来。没过多久,一畦畦白菜连成绿油油的一片,一天一个样儿,看得人心里满是欢喜。

入冬后,某个下午,天上酝酿起温柔的云团,第一场雪快要来了。母亲抬头看看低矮的天空,说,要下雪了,该拔白菜了。父亲推出地排车,我和妹妹兴奋地爬到车板上,跟着他们来到了村北的白菜地。

菜地里一片欢声笑语。小孩子追逐打闹,大人们弯着腰,把一棵棵胖娃娃似的大白菜小心拔起,再稳稳地抱上地排车,一层一层,码得高高的。父亲拉着满满的一车白菜,穿大街、过小巷,一路和熟人打着招呼,遇到谁家没种白菜,随手从车上搬下几棵,不由分说地放到人家的大门口。你放几棵,他放几棵,那家门口的白菜也够吃上一段时间了。

一大车青绿肥实的白菜刚进家门,树下正挠土的母鸡们便扑棱着翅膀围了上来——这过

冬的白菜,也有它们一份。在母亲的精打细算里,一棵白菜的每一层叶子都被安排得明明白白,恰如其分地奉献出自己的温暖与甘美。

白菜的最外层,菜帮最老,叶子粗糙,食用口感不好,母亲就把它洗净切碎,拌上麸糠,作为母鸡们的美餐。母鸡们大快朵颐后,自是感恩图报,在寒冷的冬天里也勤劳地下蛋,隔三岔五地“咯咯”叫着,唤主人去鸡窝里拾取那份小小的惊喜。一个个宝贝似的鸡蛋,攒多了拿到集市上售卖,买油盐酱醋的零钱就有了。

虽然最外面的一层白菜叶赏给了鸡,往里几层,菜叶虽然鲜绿,菜帮还是老些,适合炖得软烂才好吃。母亲把灶火烧得旺旺的,炖一铁锅白菜粉条,一人舀一碗,围坐在饭桌前,热腾腾地连吃带喝,大冷天也能把身上吃出汗。

再里层的菜帮,洁白如玉、脆嫩多汁,爆炒最相宜。家中来客人或者父亲小酌时,母亲炒一盘醋溜白菜帮做下酒菜,总令人赞不绝口。里层的嫩叶,常用来做白菜豆腐包子,便省了咸菜。最里面的白菜心,是一棵大白菜最鲜嫩的部分,凉拌、蘸酱,或用

来包饺子,都鲜美可口。

剥尽层层菜帮,剩下的白菜疙瘩,也是宝贝。母亲把它们切成厚片,丢进咸菜缸内腌着。早饭时捞出几块,切成细丝,淋几滴香油,清香、脆爽,特下饭。可我吃着眼前的,心里却惦记着三奶奶煮的白菜疙瘩,往往摆下饭碗就去三奶奶家。

我和三奶奶家的燕子自小一起玩、一起上学,早早吃完饭就去她家等她。燕子家兄弟姐妹多,一大家子吃饭,无论什么饭菜都吃得热火朝天。一大盆汤菜上桌,转眼功夫就被分吃干净。我虽然刚吃过饭,可瞧着他们吃得那样香甜,有时还是会馋得想流口水。

有一次,三奶奶刚端出一大盆炖白菜,用筷子夹了一个大大的白菜疙瘩,吹了吹热气递给了我。我一点点咬着吃,甜丝丝、软糯糯的。三奶奶见我喜欢吃,常盛出一个热乎乎的白菜疙瘩给我留着。我至今怀念着它的甘美。

汪曾祺老先生说:“四方食事,不过一碗人间烟火。”这碗人间烟火里盛着百味,让我最眷恋的,是暖暖的乡情。