

冬天的吃食

□高邮 姚正安

小时候的冬天,对于小孩是寡淡的,但也不乏乐趣。

冰天雪地,地里不产吃食,父母也不会掏钱买零食。街巷里常常有货郎叫喊“花生葵花芝麻糖”,但少有人问津,父母的口袋里确实没有多余的钱。有的父母被小孩缠得不行,很不情愿地从米缸里剝出斤把米,让小孩自己去烘炒米。

邻居家的两三个小孩,隔三差五一早就到我家,各自从口袋里摸出几粒蚕豆,让我帮助爆蚕豆。

我家有一只铜火炉,每天烧早饭时,妈妈就为我着好了炉子。我们几个人围着火炉,我从火炉中间拨出一平坦的火塘,用竹筷夹着蚕豆,一粒粒平放着。盖上盖子,静静地等。等听到“啪”的声响,打开盖子,蚕豆已经咧开了小嘴,再用筷子将蚕豆翻个身。再过一会儿,蚕豆熟了,一粒粒夹到炉盖上。等不到冷却下来,每个人就迫不及待地用手抓起,豆子太烫了,在两个小手间倒来倒去,嘴里还发出“嘘嘘”的声音。虽然每个人只有三四粒,但吃得非常快活,鼻涕虎(绰号)友子,吃得鼻涕淌淌的,全然不顾,撩起棉袄袖子擦一擦,憨憨地笑笑,又巴拉巴拉地嚼起来。

引炉子

□淮安 仇进才

我一直认为,煤炉的白烟是冬天最美的披帛,随意一卷,便赋予了冬天别样的诗意与美感。那波浪般蒸腾的热力和木材燃烧的清香,会让凛冬的棱角都柔和几分。

儿时,每天都要早早地在炉子里生起火,这样,挂着冰凌的日子才不会会被冻僵,忙碌的一天也才能有有条不紊地展开。母亲把这叫作“引炉子”。

首先,把炉子里昨天剩下的残灰倒干净,如果有还未燃尽的煤块,便掏出来,以待再烧一次。然后找来一些引火的材料。依据火候,可以慢慢插进一些细木条。待到火彻底烧起来,再把大块的木头放进去。若是木材放的位置不好,很容易把火盖住。这时候就要用火钳进行微调,并对着下面的通风孔使劲地扇风。等木材也烧起来后,放上蜂窝煤,继续扇风,直到从煤孔中可以看到紫红色的火焰闪烁着跳动,炉子就引好了。

霉豆腐

□湖南张家界 向超群

冬日以各种方式抵达,有寒风,雪花,雾凇……到餐桌,有飘香霉豆腐。

我尝试过还未入冬便做霉豆腐,那种坏胚的“反霉味”,呛鼻难闻。倘若坚持裹上辣椒面、花椒面等作料,它便软塌塌立不起来,那一滩滩粉白相间的脓状形态,将你对美食的期待瞬间掐灭。以后,不管有多馋,都不会提前做霉豆腐了。我亦终于明白,有些美食,固执地刻在特定的时节里,或早或晚,它都不会应约。

时逢冬日,挨家挨户都开始买豆腐,霉豆腐,裹豆腐,每家每户的厨房角落,都捂了一茬一茬的豆腐块等着发霉。那富含氨基酸、乳酸菌、蛋白质的白色菌毛,细细密密地覆在豆腐块上,像白兔尾巴,

有时,我们也炕山芋。用稻草擦去山芋上的泥土,以火叉(又名火钳)夹住,就着灶堂的余火,转动着炕,直炕到山芋的表皮发黑。炕熟的山芋,表皮香,里面甜,其滋味不输今天的烤薯片薯条。

我家屋梁上吊着一个布袋子,里面装着不多的花生和葵花子,妈妈说,那是过年吃的。

雪后的夜晚,跟着年龄大一点的小孩捉麻雀。那时农民大多住的是低矮的茅草屋,屋檐就是麻雀的住处。用手电筒照到麻雀,麻雀缩着头钻在草里,两个人打高肩(一人站到另一人肩上)捉。一晚上捉上二三十只是不成问题的。捉到麻雀后,就到一个叫宏的人家里,剥了麻雀的皮,放到油锅里炸。他们好像有明确的分工,有人带油,有人烧火,有人动铲子操作。我不动手脚,只是跟着,也能分得一只,又香又脆的麻雀,至今难忘。

冬天,小孩吃食太少太少,我们都巴望着过年。

至于下饭的菜也是极少极少的。我的记忆里,冬天就是大咸菜打滚。所谓打滚,就是一日三餐吃的都是大咸菜,或者是以大咸菜为主的菜。

那时,我因为贪玩,经常拿一些塑料袋放在火上烧,母亲发现后就会用戒尺打我的手,她说,塑料袋烧化之后会堵住煤孔,或者熔成黑色的黏液粘在炉子上,极难清理。

以前,我只知道跟着父母说“引炉子”,如今才逐渐品味出“引”字的妙趣。炉子不是直接点燃的。把一团火扔进去,煤球一压就会熄灭。需要接引火苗,引导火势,才能让黝黑的、不开窍的煤球燃烧得通红。每次炉子熄灭后,木材或许还会剩下,但煤球已经全部变成了白色,轻轻一戳就变成灰,撒落一地。因为引,所以燃烧得更加彻底。

想来,我的成长也是母亲一点点引出的。她并没有给我锦衣玉食的生活,因为她也不曾拥有光鲜的资源,她一直用亲戚家淘汰的衣服、从外面捡来的球拍等供养我的生活。而这样生出的火确实更加坚韧,因为它避免了娇生惯养的积

弊,保留了最原始、最旺盛的野性和冲劲。当它一步步地,由弱小被引向成熟,再清冷的冬天都无法遮掩它的光芒,再冷酷的寒风都会被它熨帖上一抹温暖。

母亲也从不对我的人生横加干涉,不会把她的理想和要求嫁接到我身上——就像我在煤炉里丢入塑料口袋一样。她只会给我尽可能多的碎木块,供我野蛮生长,却也让我的火苗始终有着一丝清香。

事实上,煤炉它早已被淘汰,天然气走进了千家万户。走在冬日清晨的街头,看见各个店铺里冒出的云雾般的热气,不由得会想起多年前,同样的一条街道上,各个店铺门前都摆着一个铁皮炉子,里面长长地拉出一道白烟,在路上相互追逐的情景。那被炉子焐热的童年始终在记忆深处,在每个冬天都从额头引出温暖的火光,持久地燃烧。

立冬以后,农村里的每家每户都会腌上上百斤大咸菜,浸泡在一个广口的陶瓷缸里,以备度冬。

早晚吃粥,切上一棵大咸菜,能吃一两天。午餐,或是大咸菜烧茨菰(又名慈姑)汤,偶尔也烧大咸菜豆腐汤,大队开了豆腐坊,但动到钱,大人们是很慎重的。来了客人会有所改善,也不过是打点肉,和着萝卜烧,肉藏在萝卜里。

冬天的美味莫过于大咸菜烧小鱼。那些虎头鲨、旁皮、罗汉狗子、黑鱼杆子、昂丝头子,配上大咸菜,不用任何作料,也是开锅就香,用大人们的话说“打三个嘴巴不肯丢手”。煮多了,冻成鱼冻子,吃起来更香更美。现在小城的饭店里,还有大咸菜烧杂鱼(多种小鱼的混合),大受欢迎。

父亲年底总会到县城里一两次,带回来萝卜响(用萝卜腌成的卤菜,因为吃起来划斯划斯地响,故名),或者豆腐卤。豆腐卤,有香臭两种,红的是香的,黑的是臭的。那只是难得的改善。

屋檐下,挂着一只小小的咸猪头,每天看,都看出眼毒了。父亲常常在我看的时候,似乎不经意地说:过年吃咸猪头啫。

我巴望着过年!

我和王启芬在小学一年级就认识了,她把我领到她奶奶家去玩,那时候她教我爬门槛,让我学会勇敢面对苦难。她讲了奶奶照顾她生活,那时候她妈妈就怀孕有了她弟弟,躲避在外面,她奶奶每天起很早,到碾子上碾玉米糊糊,奶奶和她说,新碾的玉米做糊糊才最好喝。奶奶教她认识天空的星星,教会她认识北斗星,让她不迷路。

王启芬同学小时候就是善良的女孩,不和我吵架,经常帮助同学。我还记得去过她家,那时候她妈妈有了她弟弟,一个胖小子,那个夏天,她爸爸开着车,车里拉了一车煤炭,那个年月,那可是最牛

的最有能力的人了,村里人都羡慕她家。

王启芬说,如今工业化了,村里好多人得癌症去世,她大伯家的大嫂子就是得癌症去世了,大哥又娶了村里的徐二姐,现在徐二姐她叫嫂子。我问她不是徐二姐有丈夫吗,也是老邻居。她说,也因病去世了。徐二姐是徐玉芬的二姐,我们都是好朋友,现在村里都是亲戚套着亲戚。我们都怀念童年时候的清清河,那时候没有污染,河水里有许多游泳的鱼儿

我十二岁来到辽河油田,离开了童年的伙伴,但是我们一见面却能聊这么久。她知道我写作,她还说起村里的于二叔,我说那是我大姐夫,他也写剧本了,原来村里是能出作家的,我大姐夫叫于庆恩,是团长复员到了青岛,做了企业领导,没想到他退休后又写作了,还这么有成就。

村里出来好多研究生和博士生,还出了好几个大老板,我们村只不过是一个几百人的小山村。时间慢慢,岁月沧桑,一些人离开了,一些人成长了。

我真想和她一起爬上村里的小山,然后我们牵手欢呼,深深呼吸山里绿色的空气。童年的梦啊,小伙伴啊,你们都好好的,我有时间回去,然后我们一起圆梦。

我和王启芬在小学一年级就认识了,她把我领到她奶奶家去玩,那时候她教我爬门槛,让我学会勇敢面对苦难。她讲了奶奶照顾她生活,那时候她妈妈就怀孕有了她弟弟,躲避在外面,她奶奶每天起很早,到碾子上碾玉米糊糊,奶奶和她说,新碾的玉米做糊糊才最好喝。奶奶教她认识天空的星星,教会她认识北斗星,让她不迷路。

王启芬同学小时候就是善良的女孩,不和我吵架,经常帮助同学。我还记得去过她家,那时候她妈妈有了她弟弟,一个胖小子,那个夏天,她爸爸开着车,车里拉了一车煤炭,那个年月,那可是最牛

的最有能力的人了,村里人都羡慕她家。

网见王启芬

□辽宁盘锦 侯召明

我开了抖音,不一会上传了一个视频,过了一会,我看到山东老家的小学同学王启芬给我点赞了。我马上和她联系,她和我视频了两个小时,我们仿佛回到了童年。

我们讲那个村的故事,她讲我不知道的事情。原来在我离开村不久,她也去了她父亲的煤矿,在煤矿读书,后来成了煤矿工人,然后结婚,生了一个漂亮女儿。她爱人是铁路局干工程的,工作还不错。孩子学习也好,大学毕业有了工作,在济南。她说自己单位效益不好,四十五岁就退休了,到泰安做装饰门的生意。她还是那么白,那么漂亮,说话很干练。

我和王启芬在小学一年级就认识了,她把我领到她奶奶家去玩,那时候她教我爬门槛,让我学会勇敢面对苦难。她讲了奶奶照顾她生活,那时候她妈妈就怀孕有了她弟弟,躲避在外面,她奶奶每天起很早,到碾子上碾玉米糊糊,奶奶和她说,新碾的玉米做糊糊才最好喝。奶奶教她认识天空的星星,教会她认识北斗星,让她不迷路。

王启芬同学小时候就是善良的女孩,不和我吵架,经常帮助同学。我还记得去过她家,那时候她妈妈有了她弟弟,一个胖小子,那个夏天,她爸爸开着车,车里拉了一车煤炭,那个年月,那可是最牛

江北头道菜

□上海 成健

苏北里下河地区的不少土菜馆,都有一道名字响当当的菜,叫“江北头道菜”。过去人们请客办菜,有“六大碗”“八大碗”之说,第一碗上桌的热菜,毫无例外就是这道菜。因此头道之名,绝非虚传。

其所谓“头道菜”,换个说法,就叫杂烩。杂烩在全国各地菜谱里比比皆是,本不足为奇,不过许多年以前的江北头道菜有一点绝不含糊,即以土肚为主料。

土肚,里下河一带方言里又叫“膘”,当地读音同“膘”,汉语字典里的“膘”并无此音此义。南京人则称之为“皮肚”,金陵皮肚面乃特色小吃,风味堪称一绝。土肚以猪皮制成,猪腿部、脊部的皮厚而多孔,为最佳。将肉皮刮洗干净,晾干后入油锅慢炸。肉皮原本质地黏而有弹性,经油炸后膨大多孔,金黄酥脆。烹饪前用清水涨发,浸入一盆水中,始则漂浮其上,间或发出噼噼啪啪的轻响。水发后土肚绵软而有筋道,以竹筷一戳即可洞穿;切成方块,大小可如一角钱纸币,备用。

土肚和鱼肚相似。土肚非肚,而名之为肚,或许于鱼肚有攀附乃至冒充之嫌。然而土肚的口味并不输于鱼肚,可谓各有千秋。前者难比后者白细,后者不及前者松软。

淮扬菜素以汤汤水水为特色,土肚又最宜做汤菜,尤以白烧为上佳。常言道:戏子的腔,厨子的汤。一个真正的大厨,必须擅长吊得一锅好汤,而决不依赖鸡精味素。吊汤不仅要技巧,更得费工夫,通常没有几个时辰是弄不来的,材料以大骨头、老母鸡等为主。烧土肚杂烩,同样要事先备下足量的高汤,汤中还需淋入少量豆油,以增白添香。坐锅点火,先下入土肚,大火烧沸后,改文火炖片刻,直至土肚柔软而不黏糊,饱满而具弹性,再看汤汁浓白鲜香,诱人垂涎。汤愈鲜,则土肚愈鲜,因土肚多孔,如灌汤于其中,极易入味。

除了土肚,做江北头道菜自然还需其他材料。可选择性地加以木耳、荸荠、青菜、肉片、鱼圆等等,不一而足,确乎“杂”也。非但色香形养丰富,仅论味道,也是集诸种荤素于一碗,彼此相容,十分醇和。至于调料及点缀之类,除了盐,出锅时还可撒些胡椒粉和青蒜花。当然,这得依个人口味而定。

世殊事异,后来江边头道菜的料里有了新贵,虽仍叫杂烩,却以鱼肚、海参之类为主打。土肚杂烩逐渐褪去荣耀的光环,不再领衔于筵席,转而成了传统土菜的保留节目,成了百姓之家的家常菜。

青石街

NEW SUPPLEMENT 918号

投稿邮箱:xinfukan@126.com