



年的味道

农家的冬令美食

□孙成凤

童年的冬天

□俞亚素

我想,我是想念童年的冬天了。

童年的冬天里有霜,有冰,还有雪。早上起床,睡二楼的我打开窗户,一眼看到对面人家的屋顶铺着一层白糖一样的霜,心儿便雀跃起来。阿爹,阿妈,下霜了!哎,知道!知道!今天冷得很,你把大围巾围上。楼下传来急性子的母亲颇不耐烦的嘱咐。柔性子的父亲却“咕咕”地上了楼,打开我的房门,又赶紧关上,然后又关上我刚才打开的窗户,催我赶紧钻回被窝。彼时,我已经十来岁,可是父亲定要看着我衣服穿好才放心。

去上学的路上,两边都是半青不绿的小草,覆着一层白霜。穿着红格子棉鞋的脚总是喜欢去踢上一脚,霜纷纷跌落,竟也是一种乐趣。待走到学校,棉鞋的前端已被霜打湿了一片。虽然冷,却并不后悔。

经了霜的青菜和白菜最是香甜脆嫩的。母亲几乎顿顿炒青菜,煮白菜羹,我愣是吃不厌。以致今日,倘若餐桌上没有一碗青菜或者白菜,我便少了一些胃口。

霜降之后,该是寒冰登场了。早晨,还在被窝里,楼下传来母亲的惊呼,啣啣,都结冰了,好厚啊!阿妈,真的吗?真的吗?我赶紧一骨碌起床,冲到院子里的小水缸前,用手指戳了戳。嘿嘿,硬邦邦的,真的是冰呢!也就是冰而已,可是一颗心就是莫名的兴奋,还不无担忧地问父亲,阿爹,阿爹,中午冰会化吗?父亲模棱两可地说,可能吧。

上午上完课,飞也似的跑回家,人还未进院子,声音已经到达。阿爹,阿爹,冰化了没有?还没呢!屋子里传来父亲浑厚的声音。跑到小水缸前,冰果然还在,虽然已经浮在水上,可还是整块的。父亲拿了一根干稻草过来,他小心翼翼地捞起圆圆的冰块,因为水缸口就是圆形的。父亲折了一小截空心稻草,对着冰的一端吹气,直至吹出一个小孔。然后,他将整根稻草穿过小孔,打了个死结,交给我。我提着冰块挨家挨户地去炫耀。忍不防有个坏小子拿起小木棍敲了一下我的冰,啪的一声,手里只剩一根稻草了。冰跌在地上,摔了个粉身碎骨。我竟也不生气,还哈哈大笑。

那时候的冬天总是会飘雪。不用左顾右盼,雪大大方方不请自来。哪像现在这般娇情!雪眼还没睁开,各家媒体就就师动众,做好了各种准备。尤其是朋友圈,诗意的文字都编辑好了,就等着拍照上图。可是结果,雪就小气地洒了那么一层薄粉。哎,真没想到,雪也学会了狡猾。

怀念童年的雪啊!因为我们靠海,没有山,一下雪,大地真的是白茫茫一片。下雪天不会停课,相反,同学们都早早地到了学校。趁老师没来之前,先在操场上堆个雪人,或者打一场热热闹闹的雪仗。小脸冻得通红,小手冻得红肿,已然生了冻疮,可是心甘情愿。

下雪天,老师们也会开恩,早早地放了学,作业也不布置,顶多读读课文背背书。于是,火急火燎地赶回家,因为家里有一处很暖和的地儿诱惑着我。在乡下,我们叫火柜,类似北方的炕。一进家门,迫不及待地踢掉已经湿漉漉的棉鞋,跳进火柜。坐下不久,一股混合着幸福的温暖从脚底一直上升到头顶,忍不住打了一个痛快的冷战。接下来,母亲会把饭菜搬到火柜让我们吃。吃完后,我们姐妹继续坐在火柜里读书背书。父母则在厨房里乒乒乓乓地洗刷刷,心里不免疑惑着,阿爹阿妈不冷吗?

童年的冬天总是那么寒冷,但,又是那么温暖。仿佛愈寒冷愈温暖。有人说,得不到的总是最好的。其实,逝去的才是最美好的。因为,人的记忆就像是一只烤箱,任何人事物经记忆一烘焙,全都变成了馨香无比的人间美味。

立冬那天,一位老乡说,今年要亲手做一块腊肉。腊肉在农家是奢侈品,一般人家不舍得做,因为做一斤腊肉需要两斤鲜肉,但一提起腊肉那馥郁的浓香,没有几个不涎水满口的。其实,做腊肉很简单,就是数九那天买三五斤的一块精肉,用绳子挂在阴凉的地方,但不能放在温度偏低或偏高的地方,否则,不是冻坏了就是热坏了。麻烦的是自挂上那天起,必须每天放下一次,放在案板上捶打揉捏一回,每次都要把整块肉捶打透了。如此天天不断,到春节时,经过捶打揉捏的猪肉已成为饱满结实的砣块,蕴含成熟的芳香。每有客来,只需用刀切上薄薄的几片,就肉香满室。切开后的腊肉艳如樱红,透亮若玉,或蒸或炒,均不改颜色,为节日增色不少。

还有一种比较奢侈的美味是风鸡。也是冬至那天,不拘公母,选一肥壮的鸡杀了,将掏空五脏的腹腔用大料填了,然后将整鸡挂在通风的地方,再也不用管它。直到春节根时才放下来,把已经干透的整鸡放在热水中去毛洗净,或剁块焖炒,或整鸡炖煮,但凭食者喜好。风鸡肉干骨酥,没有鲜鸡肉的浓香,但老人家年年却乐此不疲。其实,更多的是图个吃法和热闹。

家乡采收蔬菜有“小雪拔萝卜,大雪铲白菜”的说法。水萝卜是要及时收藏的,因为怕冻,一旦受冻便软如柿子,难吃难闻。但也有人故意把水萝卜放在室外冻着。将冻透的水萝卜用温水化开,挤去水分,加入葱姜,剁成水饺馅,吃在嘴里全然没有了丝毫的萝卜味,感觉极像肉松。胡萝卜不怕冻,而且在地下还会生长。小雪过后,胡萝卜缨子干了,村人便在上面撒一层厩肥或草木灰,然后加盖一层熟土。到春节前,揭去上面的覆盖层,挖出一地的胡萝卜,个个鲜亮美艳,仿佛一群着装盛艳的新娘,着实靓丽。“冬天的萝卜小人参”,指的就是这些胡萝卜。如果提前把胡萝卜刨了,凭你怎么保存也不会有如此的效果。

外地人冬季到鲁南,经常看到原野上雪地里整棵的大白菜,以为是被农民弃之不要的。其实,大白菜越冻越好吃。大雪之后,农民收菜时在地里有意留下一些白菜自用。经霜受雪的大白菜外面的叶子会干枯,并紧紧地包住里面的嫩叶。做菜时,铲下一棵,揭去干叶,鲜嫩的肉叶露出,不用水洗,直接切碎入锅,不加油不加肉,白菜自身的鲜香就熏得人食欲大开。老家最传统的吃法是大白菜炖猪肉粉条,又当饭又当菜,经常成为农家冬令首选。还有一种最解馋的吃法是大白菜炖羊肉。先把羊肉入锅慢炖,待羊肉炖透时,把大白菜去根,切成四大块,投进沸腾的锅中,半袋烟功夫,即可出锅饱餐了。另有一种比较麻烦的吃法,就是把整棵白菜放在锅里蒸煮到七分熟,捞出,挂在室外晒干。吃前要先放在温水里浸泡,然后切成麻将牌大小,无论炖肉或加油清炒,都有一种特别的味道。有闲暇的人家经常用这种干白菜做水饺馅,先把剁碎的白菜放入油锅内轻炒,然后加入少许鲜韭菜和胡萝卜丝,称为“三鲜馅”。这种干白菜没有了鲜白菜的烂腻,筋道耐嚼,又添了韭菜与胡萝卜的新鲜,经常让人回味无穷。

有一种私房菜,真的一般人很少有机会吃到。小时,有一年初冬到姥姥家去,经过一片茄子地。大一些的茄子收完了,只剩下比桃子大不了多少的小茄子,经霜一冻,像一个个半塌的小孩子玩的沙包挂在枝头上。别人不屑一顾,但姥姥和母亲视如珍宝,收了整整一筐,大约有几十斤。拿到家里后,姥姥让母亲放在锅里水煮,一直煮到透烂,捞起沥干,用手挨个把茄子撕开,填入加了少许猪油、盐巴、小茴的蒜泥,然后放入一个瓷坛,封口。过了一个星期,我要回家,姥姥用一个小的坛子给装了满满一坛。到家一尝,我的天,此物只应天上有,人间能有几回闻!难以言说的美味。每当想起《红楼梦》中王熙凤喂刘姥姥的那种茄子,我以为就是这种做法,就是这么个佳肴,只不过我姥姥用的是猪油,贾府用的是鸡丁罢了。

会吃不光是一种口福,也是农家的一种快乐。在蒸蒸日上,炖炖炒炒中,给农家冬令时光平添了无穷的妙处,使平淡的日月变得有滋有味了。