



羊汤暖岁寒

作者 张晓敏

大雪节气过后,气温降至零下好几度,窗外寒气凛冽。晚上,厨房的灶台上,妻子在做一锅萝卜炖羊肉,锅里的羊汤咕嘟咕嘟地冒着热气。

冬天,我家常做清炖羊肉汤。白萝卜是标配,洗净去皮,切成滚刀块。先把白萝卜放进去焯水,能够去除萝卜的涩味儿,保证其口感清甜。开大火锅汤沸腾后,再转成小火,慢炖一个半小时,炖汤的时候水一次加够,不盖锅盖,让羊肉的腥膻味随着蒸汽飘走。

待到汤成,肉已酥烂,白萝卜晶莹剔透,吸饱了汤汁的精华。先喝一口羊汤,那热流从喉咙间直落入胃里,随即暖意便向着四肢扩散开去,风里带来的寒气瞬间都被涤荡了出去。羊肉软糯,入口即化,唯有那一点皮,还保留着些许韧劲,嚼起来别有风味。这样炖的白萝卜羊肉汤,汤鲜味浓,一点膻味也没有。

天气冷的时候,为家人炖上一份热气腾腾的萝卜羊肉汤,既能暖身又能保健,鲜美的羊肉经长时间炖煮变得软烂入味,白萝卜吸足了汤汁里的肉香,入口即化,一口羊肉汤下肚,直接温暖全身。

萝卜羊肉汤,它做法朴素,用料也简单,却将羊肉的香浓和萝卜的清爽完美结合了,制作出一道令人垂涎欲滴的美味。当它香气袅袅地出锅时,它带着羊肉香,萝卜香和锅气,让人闻香而动,难以抗拒。来一口萝卜羊肉汤,入口绵软,味道香味满溢。

喝过多地的羊肉汤,最难忘的还是新疆大锅清炖羊肉汤。几年前,我在新疆工作一段时间,单位大食堂每周都会做一次大锅羊肉汤。食材是带骨羊肉,恰玛古(形似白萝卜)、胡萝卜。开饭时候用保温桶装着。胡萝卜的软、恰玛古的白,颜色对应,很有一种色彩感。汤里偶尔还会飘着几块白色的羊尾巴油,还能起到提鲜的作用。羊肉都切成大块,恰玛古、胡萝卜也是切成大块。冷水下锅,少用配料,全凭食材本身提味,羊肉鲜嫩不柴,味道浓郁,每次都是连汤带肉,吃得桶底朝天。

多年前在老家时,母亲喜欢在冬天喝羊肉汤,买羊肉时,总会向摊主要一些羊油。她说把羊油放进汤里,羊肉的香味会更浓。母亲做的羊肉汤味浓,特别好喝。

冬天,偶尔我也去赶集,在乡村的露天食摊上,喝一大碗地摊羊肉汤,咬一口才出炉的大饼,特别有人间烟火气。羊肉汤里面放点辣椒酱或辣油,吃得满头是汗,也非常过瘾。

羊肉汤驱寒暖胃,这个寒冬夜晚,虽然外面淅淅沥沥地下着雨,屋内是热气腾腾的羊肉汤锅,一家人围着桌子有说有笑,这大概就是平凡日子里的小幸福吧!一碗热气腾腾的羊肉汤,便足以暖透整个寒冬,也暖透往后漫长的岁月。这滋味,藏着烟火,裹着温情,食之不厌,回味无穷。

冬至大如年

作者 唐红生

经过小雪的铺垫、大雪的盛邀,冬至隆重登场。冬至不仅是一个重要的节气,更是一个传统节日。《月令七十二候集解》曰:“冬至,十一月中。终藏之气至此而极也。”由此可知,阴气盛极而转衰,阳气开始萌生。

呼啸的北风裹挟着雨雪,降温接踵而至。原野苍苍,山寒水瘦,弥漫着孤寂的气息。树叶纷纷落光,枝干顽强地伸展着,经受一次次洗礼。原本隐藏在枝杈间的喜鹊窝显露了出来,偶尔能听见喜鹊叽叽喳喳的叫声,好似在炫耀自己高超的“建筑”技艺。水杉的叶子泛红,阳光漫不经心地洒落,满树流光溢彩,为沉寂的冬日增添些许暖意。

冬至过后,便进入“数九”寒天。自古便有“冬至逢壬数九”之说,而如今习俗简化,多在冬至当日便开始“数九”了。每九天算一“九”,漫漫冬日如何度过,古有“九九消寒图”,其中最有趣味的当数画梅。画一枝雅致的素梅,在枝上画九朵花,每朵花有九个花瓣,共八十一瓣。每天染一瓣,待花染完,九九便尽,春天也就来临了。梅花傲雪斗寒,是报春的使者,染花瓣的过程,也是汲取梅魂、感知梅百折不挠风骨的过程。试想,在寒风凛冽的日子里,细细染着花瓣,似有幽香扑鼻,仿佛一天天走近春天。于是,闲情中有了几分风雅,寒风中有了几分温暖,冬日中有了几分从容。

“数九”在老家说“进九”,我打小就会背《九九歌》:“一九二九不出手,三九四九冰上走……”那时还处在食不果腹的年代,冬天因而觉得格外寒冷,手或揣在口袋中,或拢在袖筒里。到了三九四九最寒冷的时候,手上、脚上都生了冻疮。河塘结满了厚厚的冰,小伙伴们在冰面上走来走去。五九六九时,河边的丝丝柳条柔软了许多,枝间嫩芽鼓起,泛出绿意,在微风中摆动出婀娜的身姿。七九冰冻消融,河水潺潺流淌。八九燕子归来,在斜斜的风中斜斜地飞,“谁家新燕啄春泥”了。九九已尽,春光普照,草长莺飞,花红柳绿。念着民谣,寂寥的冬日变得有趣起来。

古有“冬至大如年”说法,意思是冬至的礼俗相当于过新年,故有“亚岁”“冬节”之称。《三礼义宗》载:“一者阴极之至,二者阳气始至,三者日行南至,故谓之冬至也。”冬至这天,黑夜最长,从此白昼渐长,阳气生发渐强。因此,古人认为这是上天赐予

的福气,是大吉之日,必须隆重庆祝。由周到秦,一直以冬至日作为岁首。《汉书》记载:“冬至阳气起,君道长,故贺。”官府要举行祝贺仪式,换上新衣,载歌载舞,互相祝贺。唐宋时期,冬至是祭天祭祖的日子,皇家祭天,民间祭祖。“相传冬至大如年,贺节纷纷衣帽鲜。毕竟勾吴风俗美,家家幼小拜尊前。”清代文人徐士宏这首诗,描绘了旧时冬至的民间风俗。祭祖习俗在我们这里一直延续。

冬至这天,北方吃饺子,南方吃汤圆。汤圆象征团圆、圆满,家乡吃汤圆叫“冬至团”。“家家捣米做汤圆,知是明朝冬至天。”冬至前两天,家家户户都要把浸好的糯米在石磨上碾成粉,用密密的筛网筛出细细的米粉,用来做汤圆。

汤圆又分粉团和粉圆,有馅且大者称粉团,无馅而小者曰粉圆。我家做的是粉团,冬至一大早,母亲便忙碌起来。将糯米粉加上水,揉成团,揪出小团子,压出个小坑,放入馅料,包裹好并收口,做成一个个雪白的粉团。待水烧开后下锅,时间不长,圆滚滚的粉团便浮出水面,氤氲中香气诱人。我先吃了一只芝麻馅的,轻轻咬一口,糯米粉温润绵长,浓稠的馅料顺滑流出,甜蜜的滋味漫上心头。又吃了一只青菜馅的,软软的,清香爽口。两只圆子下肚已经饱了,我赶紧去上学。天刚蒙蒙亮,飕飕的北风吹在脸上,寒气逼人,心中却是暖暖的。

“天时人事日相催,冬至阳生春又来。”冬至一过,天地间阳气将磅礴而来。春天的脚步一天天临近,令人不由得心生向往。



母亲手中的面疙瘩

作者 彭迎港

冬日的清晨总是来得格外迟缓,天色灰蒙蒙的。窗玻璃上凝结着细密的霜花,像是夜偷偷留下的印记。我缩在被窝里,听见厨房传来轻轻的响动——是母亲开始做疙瘩汤了。

记忆里的冬天,总是从一碗热气腾腾的疙瘩汤开始的。母亲系着那条洗得发白的碎花围裙,站在灶台前,身影在昏黄的灯光下显得格外温柔。她从面袋里舀出半碗中筋面粉,倒入陶盆,水龙头拧到极小,水珠断断续续地落下,她一手持筷,轻轻画着圈。那动作耐心极了,仿佛不是在搅面,而是在编织细密的心事。面粉渐渐裹住水滴,变成一颗颗大小匀称的“面鱼儿”,有的黄豆大小,有的细如米粒,白白胖胖地聚在盆里,像一块块小雪团,蓬松又可爱。

灶火“噗”地燃起,瞬间映亮了母亲沉静的侧脸。锅里油热了,扔进几段葱白、两片姜,“滋滋”一声,香气倏地漫开。母亲喜欢放些白菜丝和土豆丁,炒得微微发软,再舀几瓢清水下去。水滚了,她用手抓起面疙瘩,轻轻从锅边抖落。那些小疙瘩先是沉入锅底,不一会儿便一个个浮上来,在滚汤里舒展开身子,你拥我挤,好不热闹。这时,母亲会淋入打散的蛋液,金黄的蛋花瞬间浮起,像撒了一把碎金子。最后撒上一小撮香菜,点几滴香油,一锅疙瘩汤便温柔地咕嘟着,使满屋充满了诱人的气味。

我总爱搬个小板凳,坐在厨房门口,托着腮看母亲忙碌。屋外寒风呼啸,窗缝里钻进丝丝冷气,可厨房里却暖融融的,蒸汽氤氲着母亲的背影,也氤氲着我整个童年的冬天。

汤盛进粗瓷大碗里,我捧在手中,先吹一口气,热气扑在脸上,湿润而温暖。面疙瘩滑溜溜的,带着面粉朴实的甘甜;汤水清淡鲜美,顺着喉咙一路暖到心底。母亲坐在一旁,轻声说:“慢慢喝,暖和了身子,就不怕冷了。”我埋头吃着,整个人从里到外都舒展开来,仿佛连窗外的严寒也变得柔软。

如今我远离家乡,前一阵子感冒了,发烧咳嗽,没有胃口,几乎吃不下任何东西。老家的朋友端来一锅疙瘩汤,说是他母亲特意熬的。我靠在床头,用汤匙小口小口地喝。汤很清淡,面疙瘩软软的,温热的汤汁滑过发炎的喉咙,特别舒服。喝着喝着,眼泪就不自主地流下来了。忽然想起的,仍是童年那个清晨,母亲在厨房里轻轻搅动面糊的背影。那碗汤,暖的何止是胃呢。

疙瘩汤从来不是复杂的食物,它朴素得像一句不曾说出口的叮咛。在冬天降临时,它从胃里开始温暖整个身体,逐渐蔓延至心灵深处,最终驻留在记忆的某个角落。在这个崇尚精致美食的时代,我们忘不掉的,往往就是这些简单、真诚、带着烟火气的味道。那味道,是家常,也是回归。

暮色漫过旧年轮

作者 欧阳倩

每一道,都藏着家族的体温
每一圈,都藏着生活的喘息
是祖辈扛起的艰辛与坚韧
那曾被风雨刻蚀的沟壑
岁月的故事,缓缓铺陈
像翻开一本泛黄的家书
我轻触那圈旧年轮
在黄昏的薄纱里

让记忆的芬芳,在时光里永存
把这份温暖,化作永恒的歌颂
我站在暮色与年轮的交汇处
如星辰,在岁月长河中永恒
它诉说着爱的传承与延续
在年轮的褶皱中,悠悠回温
我听见旧时光里传来的歌谣
抚平往昔的伤痕与裂痕
暮色漫过,似温柔的手