



冬日烟火

□ 马超和

饮食从来都是生活的关键内容。而冬日的食谱也最能体现一方饮食文化精髓。

冬储是人们迎接冬天的仪式。白菜、大葱、南瓜、马铃薯、胡萝卜,耐储藏,都要储备一些。每家每户都建有菜窖,菜窖里有它们各自的位置。自家种的,收获后稍作整理,存放在窖里;自家未曾种的,在集市上买一些,也存放在里面。每隔一段时间,下窖取一些出来,日常用度,再查看查看,发现变坏的,及时清理。人们会在窖里放桶(盆)水,增加空气湿度,防止菜品“脱水”。寒冬腊月,天烦了,将南瓜、马铃薯、胡萝卜切块(段),混在一起煮熟,就着咸菜,权当一餐饭。

腌渍也是人们储备蔬菜过冬的方式。各地腌菜各有特点。河西走廊的腌菜有咸菜和酸菜之分。酸菜的主角是大白菜,主打的是清淡适宜的酸,根据个人口味辅以辣,讲求酸辣爽口。咸菜么,就包容得多了,青椒、芹菜、豆角、黄瓜、茄莲、胡萝卜、卷心菜(包菜),都可以是它的内容。

腌菜的缸坛罐乃居家常备。它们都有些年头了,外表黢黑黢黑的,像是油污,却不是——那是时光的包浆。大缸小罐擦洗干净,晾晒爽利。晴好的日子,人们将各色蔬菜淘洗干净,切丝的切丝,切块的切块,切段的切段,切条的切条,混杂着按进坛罐,撒入姜蒜末,倒入用少许花椒熬制后冷却的浓盐水,用大个的卵石压瓷实——那些卵石是从河滩上捡拾的,流水将它们冲刷得极尽规则,清洗干净即可。随后,将菜缸(坛)挪至

不住人的房间,有盖子的,盖上盖子,没盖子的,盖上一块大小相宜的薄木板。盐水要始终浸没菜品,否则,口感变差自然是难免,还容易腐烂变质。

腌咸菜最好是粗盐——这或许是偏见,或许不是,盐的用量是咸菜口味的关键,“十斤菜,一斤盐,咸不甜,甜对弦”。一周左右,咸菜就可食用了。从秋末冬初到来年开春,咸菜都是餐桌上的角儿。就着咸菜,纵然小米粥、汤面条,也鲜香无比。有人甚至能将现蒸的软馍和着一盘咸菜吃出满汉全席的既视感,说不清是食材经过简单处理散发出了潜在的魅力,还是源于当事人对生活有着饱满的热情。沙葱、沙芥也是腌渍的对象,不过,它们通常被单独腌制。腌制沙葱跟腌制普通咸菜没什么差别,腌制沙芥就显得别致一些,要用到生姜、蒜蓉、芥末等调味料。

咸菜里怎么能少了“牛山药”呢!“牛山药”是宿根性草本植物菊芋的块茎。菊芋又名洋姜,其茎秆虽然挺拔,但枝叶稀疏,再加上长在边角,不用刻意管顾。“牛山药”三两年挖一次,大的收入筐篓,碎小的,复埋其地,来年又可繁衍生息。收获的“牛山药”削洗干净,切成块儿,跟其他蔬菜一道腌渍,吃起来脆生生的。只不过“牛山药”性寒,并不适合脾胃虚寒的人。

酸菜远比咸菜难把控得多——盐重了,不会达到理想的酸度;盐轻了,菜品容易变得绵软,且味同嚼蜡。一些主妇如果没有信得过的人在旁帮衬,根本不敢上手,生怕自己因为把握不准、操作不当而糟践了东西。

食不厌精,脍不厌细。精致的吃食往往需要花费时间去细细打磨。大西北,冬日农闲,庄户人有充足的时间满足口腹之欲,包饺子、炸油馍、蒸面皮、摊煎饼、做搅团、烙卜拉子。晚上,大家围着炉子聊天,炉里丢几个马铃薯,时不时翻转一下,约莫个把小时,马铃薯便熟了,外皮焦黄,内里酥香。

冬日里怎可没有荤腥。人们最先想到的便是平日里饲养的鸡,隔三岔五杀一只,改善伙食。鸡的做法多样,清炖、黄焖。清炖么,冲洗干净,整个儿入锅,放几段大葱、数枚红枣、少许甘草和黄芪,再加少量调味料去腥提味,煮烂糊了,用筷子拨弄拨弄,便分割开来;黄焖么,切作小块,夹杂些土豆块、宽粉,增加了分量,也丰富了滋味。

通常腊月宰年猪。晴朗的日子,人们在宽敞处支起大锅,劈树桩,烧开火。三五家排定次序,添柴加薪,抬猪入锅,添毛拔毛,彼此搭把手,效率高一些。分割好的肉给各家亲戚送点,剩余的自己留着过年。除了炒菜、剁馅包饺子,还要卤一些,存放在不生火的屋子,随吃随取。

春种,夏耘,秋收,风里来雨里去的,庄户人要趁着冬闲好好补补。进补主打的还是羊肉。寒风起,羊肉肥。冬日里,家家户户都会宰羊犒劳自己。庄户人家讲究吃羯羊肉,羯羊肉肉质细腻。对于烹煮羊肉,每个主妇厨艺都有心得。毫不夸张地说,若有需要,每家每户都可以毫不费力地整一桌“全羊宴”,黄焖羊肉、手抓羊肉、葱爆羊肉、爆炒肚丝、凉拌羊心、葫芦羊杂碎……

早些年,人们宰了羊,收拾妥当,从背阴且不生火房间的房梁上引下一根绳子,整个儿吊起来,外罩塑料薄膜,既可防尘,又能保湿。炒肉片、滚臊子,規劃,需要多少割多少。精肉割得差不多了,将骨架取下来,剁作小块,盛在砂锅里炖煮。在炉火的催动下,乳白色的汤汁裹挟着轻薄的姜片、萝卜片,以及花椒、红枣、枸杞,跳跃、翻滚。肉块儿矜持地向围观者致意,肉香飘逸得满屋子都是,并趁着开门掀帘的瞬息向外奔窜。羊肚羊肠收拾起来比较麻烦,人们用加了碱的热水反复搓揉冲洗,下锅素煮至六七成熟,捞出,冷却,切丝,和着葱丝、干辣椒翻炒,加入花椒、胡椒等调料,出锅,就着软糯的馒头,味美至极。

很多人家早餐喝油茶。虽名为“油茶”,却与“茶”没有什么关系。油茶的制作过程听起来并不复杂:甜杏仁、花生仁、核桃仁、南瓜子仁、黑芝麻、白芝麻磨入石臼捣作碎末,备用;小火,将面粉炒黄炒香,备用;将牛油或羊油炼化,放入葱丝、坚果碎,翻炒,继而倒入熟面粉,最后根据个人口味加入适量花椒粉和盐。然而,在炒制面粉环节,要精准把握火候,否则,面粉焦黄,终归影响口感。做好的油茶保存在器皿里,置放于阴冷处,食用时,取一两勺到碗里,倒入开水,搅拌均匀即可。若是家中人口多,则取少量于锅中,加水,拌和,煮沸,适当调味,分而食之。油茶不腥不膻不腻,养胃暖胃,老幼皆宜。

冬日里,各样食材或简单料理,或精心操持,都会焕发出悠长的滋味。

盼啊盼,终于,今冬的第一场雪飘然而至!爱这片广袤大地上的冬季,总有着河西走廊独有的寒冷与威严;爱铺满戈壁的白雪上映照的炫目阳光,仿佛在此时遐想金戈铁马入梦的豪迈,更多了一筹诗意的灵感。

雪是河西走廊在寒日里开出的希望之花,从古时戍边将士的羌笛里吹出,随着万里西风在瀚海漂泊至今。它从来都是戈壁上的期盼和风景,深沉而又悠远,在寒冷的日子里,续写壮丽辽阔的篇章。

每每乘着动车在兰新高铁疾驰——穿过乌鞘岭,就能一赏河西走廊的风华。它像是一幅巨大的画卷舒展于祁连山脚下,绿洲和戈壁是巨卷的基底,所有的生命在此展开丰富的一生。皑皑落雪润泽着这里的绿洲,对雪的热爱和期盼是久居在河西走廊的人们冬日里的执念。雪,在不同的地域、不同的时间幻化成不同的姿态,丰富着河西的土地,滋养着河西的生灵,是游走在河西走廊的妙笔,所到之处皆有绽放……

连绵起伏的祁连山,高大巍峨地屹立在南部。远远眺望,那山顶的雪,随着峰的走向和岩的纹理,浓淡相宜地勾勒出山峦起伏层叠的图景,如同大自然镌刻出的泼墨画。祁连山青黑的底色托出的白雪,是那些踏着丝路远归游子对家的想念,在拨云见日的冬日,似是握在母亲手里的风筝线,将它又往家的方向牵了牵,看见了它,家的温暖又近了一些。

冬日,万物收藏,浩瀚戈壁,干枯得是那么透彻,不染一点杂色。对雪的向往,绝不止于一道风景。当北风呼啸将雪花一层层撕扯下来,牵着冷冽充盈着世界时,藏于冬日的生灵已感受到了新生的气息,雪被撕下得越冬明春便会越蓬勃。原本干枯的枝丫因雪的包裹而变得肥厚,红柳、骆驼刺、胡杨就这样一年年地历经锻造,挺立成戈壁的风骨。已结出坚冰的湿地里,芦苇丛依然亭亭玉立,荡漾在风雪里,百折不挠……

□ 梁宇

河西走廊的雪花

雪后的晴朗最为透彻。站在清澈的原野上倍感辽阔博远,阳光耀眼的光芒映衬着碧蓝的天,是大地敞开胸怀在容载万物。偶尔会有一两只野兔耐不住性子,从一个窟窿里蹿出来撒一阵欢,又蹦跳着从另一个洞口回去,留下一串串梅花般的足印,若这一切恰被不远处在枝头停留的寒鸦尽收眼底,它们便会抖抖身上的萧瑟,发出几声不似灵鸟婉转不似雀鸟轻盈的回应,给原本料峭的四野增添了几分萧疏,让寒冷更加深刻。

河西走廊与祁连山依偎守候的千百年里,时光交替,雪落则点化了亘古沧桑的历史,点亮那风霜雕刻的容颜,点醒那脚下的土地、梦里的山河与祁连为伴,守候着河西走廊上缭绕的云、似锦的绿洲、绵延的沙丘和明月、西风……

雪的筹备

□ 陈卫东

在这个冬天
步入山村的怀抱
几片树叶,正在模仿着
雪花的轻盈飘逸
扑向大地
那里的雪
静候着一场浪漫的邂逅
那一亩一亩耀眼的雪地
宛若一亩一亩丰收的庄稼
铺展在大地之上
此刻,它们犹如磨坊中
刚刚磨出的洁白面粉
我仿佛已嗅到了馒头的芬芳
这里的雪是多么宁静
它们正悄然筹备着
春天的旅程



百花

第3296期

大地

〔油画〕

徐剑鹏 作

云是水开出的花
无数个水灵灵的梦想
在心中沉睡
左眼装着海
右眼满天朝霞
浩荡前行
去没去过的地方
看没看过的风景

云是远走高飞的水
一只海鸟从你心中飞出
和暴雨一起去远方
选择不同的方向
就会到达不同的天空
风去,云就去,不问归宿何乡

云
生来就揣满了追寻与梦想



去碧口

□ 王祥林

碧口,坐落在甘肃的南端。

去碧口,有千万种理由。去在绿水青山之间、去在舌尖的享受中、去在桃花流水之境、去在绿茶缭绕之雾中……

我记不得到底去过多少次碧口,只记得每一次去都有收获和诗意。

清明前夕的碧口已是春意盎然,春天从每一个角落里钻出来,停在白龙江边、停在茶园茶树上。此时的油菜花枝头已挂满了簇簇的青涩之果,看不到尽头,像是去赶集,粗壮的枝干紧紧围拢在田野里,在天幕下尽情讴歌丰收。

白龙江缓缓淌过碧口。荡漾在白龙江沿岸的角角落落,看江水流动的姿态,感觉里有耐人寻味的震撼,也有流水的依依惜别之情。尤其让人感触深刻的是白龙江中的那些倒影,鳞次栉比的高楼在夜晚时分,和着五彩波光投射于江面上,粼粼波光流动着无限魅力,使得夜幕下的碧口古镇,有似水流年的斑驳,显现着一种婉约的格调。

碧口种茶历史可追溯到十分久远的过去。李子坝、马家山漫山遍野的茶树,在春的拂面下刚露出嫩芽,带着早春问候的茶叶,在经过炙烤洗礼下,进入杯中。

去碧口,去在行云流水间。碧口的天空,是蓝色心情的栖居地。碧口的小吃,琳琅满目,荟萃了南来北往的饮食习惯和饮食文化,交织着鲜明的蜀、秦、陇味特征。

碧口,有说不完的物事。选一域行走天涯,择一地盛装心情。那就去碧口吧!

故乡的秦腔

□ 曹广武

会”,会是庙会,看戏也叫跟会。

戏有昼戏、夜戏。关陇之地,腊月正月,寒气依旧。男人裹上皮袄,女人包上围巾,领上娃娃涌向戏院。白天看景,晚上看戏。大人们大多爱看夜戏,儿孙们帮着提溜着马扎、靠椅。有些年纪大、行动不便的老人,儿孙们就用架子车拉着看戏的也是常有。这期间,人们之间打招呼的方式也不再是问吃了么?而是问今个看戏去了吗?戏好吗?

记得二三十年前,我常跟着父母去看昼戏和夜戏。白天看戏闹闹腾腾,涌进后台看上妆。游荡在戏院

你这么瞌睡还非跟着来,明晚别去了。吓得一激灵,乖乖跟着父母打着手电筒蹭蹭回家。

秦腔声情并茂,加上黄土高原的辽远苍茫、粗犷高亢,吼一嗓子四座皆惊,又叫“吼秦腔”。秦腔剧目多是历史故事,老戏迷能有腔有调地吼几嗓子,通俗易懂,雅俗共赏。

早些年,庄户人了解历史掌故,感受人情世故,多靠看戏。譬如《三娘教子》《下河东》《开国图》《征北海》《李刚打朝》等,都是耳熟能详的老戏。他们看《铡美案》,骂村里的负心汉也叫陈世美;白脸大汉出场,都知道是奸曹操来了……看到精彩处,落泪的、喝彩的,跟着台上的戏曲感受着口耳相传的仁义礼智信,温良恭俭让,忠孝廉耻勇,谦信济忍,戏是高台教化,戏是往来感怀,更是精神食粮。

又逢年关,一念至此,忽觉:戏从故乡来,应知秦腔事。春草明年绿,看戏归不归?