



人间清欢是小雪

□ 胥雅月

一年的二十四节气中,小雪最清欢,只因与味道相连。

小雪时令,对于里下河西乡的人们,有了享受人间清欢的小闲暇,因为秋收秋播农忙早已过了时日,麦种下了,田地里冒出密密匝匝的淡绿;菜栽了,菜园里的青菜早已长成半腿高;蚕豆豌豆点了,田埂两边两瓣四瓣豆苗露出嫩叶……

小雪闲暇时光,西乡的女人们,为了慰藉秋收秋种的男人们劳累的身子骨,用酸甜苦辣的味道来恢复男人们的体力。

一早,踩着晨霜,女人们采摘半腿高的青翠碧绿的青菜,菜叶宽大如扇,菜茎粗壮洁白,这棵棵青菜是腌制酸溜溜大把子咸菜最好的原料。一担担青菜洗净晾在绳上滴水,一口有了年代釉色依然鲜亮的大口缸转到庭院里,擦洗干净,男人去镇上买回了粗盐,待到晚上,孩子放学归来,女人开始腌制大把子咸菜,孩子的童子脚踏菜程序不可少,孩子起半截身子被红遮掩,随着青菜的平铺、撒盐、脚踏,孩子像一个神童在大缸里慢慢升起。一缸青菜腌好,一家人齐上阵搬来一块大石磨压在缸口。接

心心念念世界杯。

2022年第22届足球世界杯已于今年11月21日零时在卡塔尔开赛。揭幕战在卡塔尔与厄瓜多尔之间展开。第一届世界杯于1930年在乌拉圭举办,至今已举办了21届,四年一届,已过去了92年。我是个只看热闹、不懂门道的“伪球迷”,我从1990年第十四届世界杯开始,已追逐它30多年了。那时我48岁,人到中年,但一接触到足球,特别是世界杯,我便心潮澎湃,热血沸腾,仿佛又回到了青春年少。如此一路走来,每每遇到世界杯,我是一场不落,就是通宵达旦,废寝忘食也“在所不辞”。这说明世界杯对球迷来说,吸引力是多么的巨大,真是如痴如醉,欲罢不能。

世界杯吸引眼球在于它的紧张激烈,高潮迭起。前三轮48场小组赛,前两轮可以用较放松的心情观看,但第三轮就决定小组出线进入十六强了,这时你的心情也悬到了嗓子眼。每个球迷都有自己心仪的球队,喜欢的球星,都希望自己心目中的球队和球星获胜,甚至一路高歌猛进踢进决赛,夺得冠军。进入十六强后,每一场都是决赛,总有一支球队铩羽而归,泪别赛场。这也开始了世界杯最具悬念、最吸引眼球、也是最残酷的比赛。

以前每届世界杯,球王贝利总会预测哪支球队能夺冠,但每次他的预都“射”了“空门”,所以他也得了个“乌鸦嘴”的绰号。夺冠的悬念,不到决赛的最后一秒终场哨声响起,谁也没法预测,这也是世界杯的魅力所在。

1986年墨西哥世界杯,阿根廷队在同英格兰队的1/4决赛中,马拉多纳用众说纷纭的“上帝之手”和不可思议的一粒世纪进球,帮助球队进入四强,最终斩获冠军。马拉多纳也因此一战封神,成为万众瞩目的球王。足球巨星的成功抑或失败,无时无刻不在牵动着球迷的心。人们总是欢乐着他们的欢乐,忧伤着他们的忧伤。

在崇尚足球、特别是将足球视为国球的国家,对足球的重视与酷爱无以复加。到最终的冠军半决赛国家元首都会密切关注,甚至到现场观看,给球员加油助威。球队摘得桂冠,总统必定像对待凯旋的英雄一样隆重接待。2002年韩日世界杯,因为韩日两国是东道主,申办国自动进入决赛圈,无形中亚洲多了两个名额,国足又在神奇教练米卢“态度决定一切”的调教下,顺利地杀进了决赛圈。虽然国足三场小组赛一球未进,但终究到世界杯赛场上溜达了一回,让望穿秋水的国人圆了一回“杯梦”。

今年将是C罗和梅西的第五届也是最后一届世界杯了。走上世界杯赛场、勇夺冠军,是每一个球员终身追逐的梦想。鲜花和掌声永远是属于冠军的。梅西获奖无数,7次荣膺世界足球先生,却从未在世界杯登顶。2014年巴西世界杯,是他离夺冠最近的一次,却惜败给德国队。他与前辈球王马拉多纳就差一尊大力神杯的距离。今年,梅西能如愿登顶封王吗?我们拭目以待。

我和以往一样,早早“摩拳擦掌”,打印好了世界杯赛程,待裁判一声鸣哨,我便全神贯注地观看比赛,并及时认真地记录战况,直到夺冠球队忘情庆祝的那一刻。

世界杯来了,豪门盛宴,球迷的狂欢,你准备好了吗?

下来,一缸菜交给了时光做静修课。一周后,一缸菜被压得剩半缸,缸里溢满了绿色的汁水,淡淡的酸味腾空而起,伸手一掏缸底处的大把子咸菜,原本青青绿绿的菜换成了淡黄的妆容。一把酸中藏咸的咸菜,无论切碎盛盘或和豆腐烧菜,都是喝粥的爽口小菜,酸,刺激着男人们的味蕾,唤醒了男人们的体力。

藏在厨房里草堆里的山芋,已风干了多余的水分,一字排开在农具间大小不一或圆或长的南瓜、吊瓜,被日子图上了一层喜气的金黄。女人一早,要为一家人开始一天的甜食做准备。山芋洗净,放在锅里,锅心置一碗水,火舔舐着锅,锅把热量传递给山芋,不长时间厨房里传出了焦香含甜的山芋味道。男人拿一只冒油的炕山芋在手,皮也不剥,咬一口,真甜!孩子挑一只有点糊的山芋在手,一边赶去上学,一边咀嚼着香甜的糊山芋皮,真香!中午,半碗清水煮南瓜汤,喝得男人和孩子比喝蜂蜜茶还贪婪。日常中的甜总是给人无比的愉悦,男人感激自己的女人是持家的好能手。

沟渠里的茨菇秧枯萎了,女人踩着沟渠烂泥,

伸手一摸一掏,一颗饱满的茨菇像一个大大的逗号,喜得女人再摸第二颗。半篮茨菇采摘回家,洗净,刮皮,切片,或滚刀切,就着大把子咸菜做菜,酸咸中夹带的淡淡的茨菇片的清苦,一下子还原了男人味蕾的本真。孩子不喜欢吃有点苦的茨菇片,被男人关爱地提醒着,这点苦算什么,日子不能少了苦,吃不得苦上苦,哪能做人上人,孩子懵懂着吃起茨菇片,那种淡淡的苦裹藏在酸咸中,需要静心方可品出苦的滋味,且这种苦味也并不是十分讨厌。

深秋的辣椒红了,挂在屋檐下,风干成一挂挂诱人的喜气,像过年的挂鞭。一早,女人去肉案买回了二斤五花肉,打算中午做五花肉炖大白菜粉条,再剁一些红辣椒……女人想到这些,就笑开了,因为她眼前早已呈现出男人孩子吃五花肉炖大白菜粉条的辣菜时的大汗淋漓和喜悦声……

大把子咸菜的酸、炕山芋和南瓜汤的甜、茨菇片淡淡的苦、五花肉炖大白菜粉条红艳艳的辣,凑成了西乡人家餐桌上的美味佳肴,成全了西乡女人们享受着由自己双手创造的农家小雪时光的清欢……



美餐

汤青摄

一碗羊肉面

□ 付志清

边醒着。

经过几个小时的慢火炖煮,厨房里浓浓的肉香已经溢满整个小院,我们姊妹三个常常会围在灶台前眼巴巴地盯着锅里的羊肉,恨不得伸手抓一块儿送到嘴里。

羊肉煮熟,面也醒好,母亲开始擀面条。一根根又长又细的面条在母亲的巧手下很快成形,整齐地躺在案板上。

所有材料准备就绪,母亲开始煮面。母亲把煮羊肉的汤倒入锅里,水开后下面,面条在锅里不停地上下翻滚,面条快熟之际,放入菠菜。这时,我总会在旁边帮忙,把每个碗中放入各种调料和切成片

平时很少下厨的我,兴致勃勃地在厨房里准备酒和菜。一位老朋友即将造访,心中颇有些小激动。其实平时与这位朋友聚得也不少,唯独觉得寒夜的围炉相聚意味十足。

“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”白居易的这首诗,千百年来为人们

寒夜置酒待君来

□ 王国梁

“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”白居易的这首诗,千百年来为人们

当然,如果有美妙的雪来点缀就最妙了。不过如今冬天雪少,雪总是可遇而不可求。即使没有“晚来天欲雪”,单是漫漫冬夜的相聚就足够有味道的。冬夜沉寂,天寒地冻,朔风呼啸,有朋友顶着严寒而来,这份情谊值得你用心置办一桌丰美的酒菜。你一定能想象,窗外寒气森森,风声呼啸,窗内热气腾腾,暖意融融,与朋友围炉而坐,时而窃窃私语,时而热烈讨论,时而开怀大笑。多年朋友成知己,彼此的性格习惯再熟悉不过,所有的交流都是和谐默契的。

我熟悉朋友的口味,特意准备了他爱吃的饭菜。朋友是个性格开朗的人,喜欢在聚会的时候开怀畅饮,兴致来了的时候,高谈阔论,把酒当歌。我已经做好了一醉方休的准备。这个寒夜,对我们来说是温暖时刻,值得期待。

“冻云低压北方吹,正是围炉暖酒时。”寒夜围炉,一直是冬天最值得期待的事。我想寒夜围炉之所以深入人心,是因为这件事把烟火和诗意完美融合,把人们心中对生活的热爱以及对诗和远方的向往表达了出来。尤其是约上好友,围炉话古今,把酒道沧桑,有酒有诗,有暖有爱,有情有谊,实在是“美到天上去了”。世上的事就是如此有趣,烟火与清欢,美味与情谊,完美搭档,成就一个美好的夜晚。

备酒菜之余,拿起手机看了一眼微信朋友圈。看到将要来访的朋友发了一张雪夜围炉的美图,还附有一段话:“你留了一盏灯,在满城风雪之夜。只要我,带着酒来,不说万水千山,不说相见恨晚。”我不禁笑了,看来朋友也在为聚会酝酿气氛,要做足铺垫。我在美图下面回复说:“虽没有满城风雪,但氛围足够。无须带酒,美酒已备。寒夜围炉,待君来!”万事俱备,只待君来。美味荡漾,美酒飘香,这种氛围真让人未饮先醉啊。

忽然,门铃响起,朋友如约而至。一段温馨美好的冬夜时光,即将开启……

的羊肉,母亲从锅里盛一勺热汤把调料拌匀,最后把锅里煮熟的面和青菜捞到碗里,一碗热气腾腾的羊肉面就做好了。

我迫不及待地吃上一口,汤汁浓郁,面条混合着肉香,口感筋道,嚼起来满口生香。不一会儿,一大碗面就被我吃得干干净净,汤汁也喝得精光。一碗羊肉面,让人身心通泰,酣畅淋漓。

前几天,我回老家看望父母,母亲又给我做了羊肉面。尝着那熟悉的味道,我感觉羊肉面像一根无形的线,一头缠绕着母亲,一头牵绊着我。无论离家多远,母亲对我的爱就像这碗羊肉面,一直温暖我的心。

度过严冬,是要准备“烘笼子”取暖的。经济条件好的家庭,自然会有“铜烘笼子”,盖子上面密密麻麻的小圆洞,还有拎的把手,可以抱在胸口,也可脱下鞋子,把脚放在上面烤一烤,但大多数家庭的“烘笼子”却是瓦瓷的头盆做的。从炉膛里面掏出柴火烧后的炮灰,铺在头盆底部,在中间撒上锯木屑或者草毛稻糠什么的,上面再铺上火星点点的炉膛灰,就可以取暖了。烤“烘笼子”的时候,我们最开心。早早准备了蚕豆、黄豆、豌豆,当然还有豇豆、红小豆,好像什么豆都一下冒出来似的。在“烘笼子”上面铺一张纸,均匀地撒上豆子,用一双芦柴制成的筷子,来回拨弄着。眼看着纸张越来越脆,纸上的豆子噼里啪啦地炸开。捡一颗扔在嘴里:啊,烫;呵,香!等“一锅”“一锅”的豆子都烤熟了,我们都围在“烘笼子”旁边,一边咯嘴咯嘴地咀嚼着香脆的豆子,一边看着豆子在老牙瘪嘴的爷爷奶奶们嘴里来回挪转着,祖孙们一起欢乐地分享着天伦之乐。

那些年我们烤过的零食

□ 顾仁洋

北风呼啸,寒冬来临。对于瑟瑟发抖而又无聊的冬日光阴,总需要设法弄出点花样,才能打发寂寥而又寒彻的隆冬时光。自己做一点零食,无疑是有趣而又解馋的。如今,巧手们总是把烤炉、烤箱、微波炉等设备的作用发挥到极致:炉膛里能炸熟红白胖子的花生米,也能炸出爆裂的金黄玉米花,还可以烤出香喷喷的红薯。对于此,我总觉得没有我们儿时烤零食吃的那份温暖和乐趣。

锅膛似乎是我们一切烤零食的源发地。那时,寒冬里缺衣少穿,一呵抖二呵颤的孩子个个都愿意往锅门口跑。一来土灶烧柴禾茅草,灶腔内烈焰熊熊,炉膛口热气喷涌,令人浑身暖烘烘。二来锅上饭香菜香四溢,热气氤氲缭绕,温暖着辘辘的饥肠。偶尔,乘着父母不注意,伸出“两双半”(手)偷偷抢先捏一块肉片可以先解下馋。更重要的是,看当天是烧的什么柴火,在心里早点盘算准备烤弄的零食。

覆草适宜烤山芋、毛芋头。跑到河边挖来硬板子黄泥,把大山芋或毛芋头包裹得严严实实,用火叉在锅膛里刨个塘埋进去。吃过饭后只管先玩

去。等到下午肚子饿时,想起了锅膛里还烤着的山芋,急急地挖出来,一边怕烫手,山芋在两只手里来回滚着,一边速剥去黄泥巴和芋皮,露出黄灿灿、香喷喷熟透了的山芋。一边吹着一边咬上一口,简直就是难得的美味了。现在,偶尔买街头铁炉里的烤山芋,却始终觉得没有锅膛里烤出来的香酥甘甜,木柴火最适宜烤腊饼。在乡下,冬至前一天的小冬是要祭祀先人的。冬至是大冬,大冬从这天开始,家家户户吃过“菜茧子”就要忙年了。粉团子面,蒸腊饼,然后炸肉圆,炒瓜子,煨花生……我们既为抢占放面缸的地盘争论不休,又为谁来年可以长得更高相互攀比。之后,就是专注那些晒了几大匾的腊饼了。等不到腊饼晒得七不离八,就早准备下手了。一看锅膛里烧着木材,我们总会到大匾里拿几张朝饼就朝水池边跑。等腊饼湿过水,小心火剪担在火剪上,掌握着火候,两面轮番烤着。不一会儿,又酥又脆又香的腊饼就烤成了。吃过饭,总会急不可耐地抓起一张烤腊饼咬嚼起来。被母亲看见,一定会被责备。母亲常说的

饭又吃饼,真是石头往山背,也不知道节省,一块腊饼正月里可烧一碗早茶呢。”

度过严冬,是要准备“烘笼子”取暖的。经济条件好的家庭,自然会有“铜烘笼子”,盖子上面密密麻麻的小圆洞,还有拎的把手,可以抱在胸口,也可脱下鞋子,把脚放在上面烤一烤,但大多数家庭的“烘笼子”却是瓦瓷的头盆做的。从炉膛里面掏出柴火烧后的炮灰,铺在头盆底部,在中间撒上锯木屑或者草毛稻糠什么的,上面再铺上火星点点的炉膛灰,就可以取暖了。烤“烘笼子”的时候,我们最开心。早早准备了蚕豆、黄豆、豌豆,当然还有豇豆、红小豆,好像什么豆都一下冒出来似的。在“烘笼子”上面铺一张纸,均匀地撒上豆子,用一双芦柴制成的筷子,来回拨弄着。眼看着纸张越来越脆,纸上的豆子噼里啪啦地炸开。捡一颗扔在嘴里:啊,烫;呵,香!等“一锅”“一锅”的豆子都烤熟了,我们都围在“烘笼子”旁边,一边咯嘴咯嘴地咀嚼着香脆的豆子,一边看着豆子在老牙瘪嘴的爷爷奶奶们嘴里来回挪转着,祖孙们一起欢乐地分享着天伦之乐。