



给自己一份温暖

广东中山 甘武进

北方的冬天,最直接的感觉是冷。光秃秃的树枝之上,铅色的乌云压得很低,寒风呼呼地刮着,在旷野里奔跑,仿佛握着锐利的刀剑刺穿了皮袄,让冷渗透到了人的骨髓里。即便晴朗无风,天也干冷。偶尔小雪飘飘扬扬,大雪漫天飞舞,枯枝败叶痛苦地呻吟着,在空中飘荡落下直至消失。此情此景,让平日多情的我们怎么也浪漫不起来。

这个时候,我们要做一些暖心的事,给自己一份温暖,用一份美好的心情迎接春天的到来。这个寒冬,作为女人穿着上又美又暖是终极目标。然而,在追求时尚的道路上,我们往往很困惑。各种保暖衣服,在无意中被杂乱无章地穿起来,保暖有了却臃肿了;围巾、手套等与服装不搭配,为整身装扮减分不少;两件羽绒服搞定整个冬季,一点新意没有。大家得费些小心思呀,让我们信心饱满,依旧光彩照人。

每天,一份惬意的早餐必不可少。那就熬碗米酒吧,加点桂花的那一种,这是本地人过早或饭后最爱吃的甜品。米酒有时是自己做的,有时是去超市买的。打开包装倒入锅内,米酒白如玉液,清香袭人。加热煮了,撒点桂花即可。舀上几碗,家人尝一下,自己吃一口,甜润爽口,浓而不沾,稀而不流。食后生津暖胃,回味深长,任屋外吹的是什么风,都有勇气走出去。

披一条围巾出门了。围巾一定要手工的那

种,又厚且密,毛茸茸的,脖子不仅暖意顿生,而且还显得美丽动人。不过,围巾一定要自己织,因为最暖的,还是织围巾的过程。白天上班,晚上在客厅看着电视,织着围巾,不会的地方问问母亲,偶尔与老公聊聊天,看看儿子写的作业,一家人坐在一起说说周围的那些人那些事,时光在这个温暖的氛围里静静地流淌。此时心里的暖,如同那条围巾温暖而踏实。

寒冬里,最经典的吃食莫过于火锅了。用鱼头或筒骨熬汤,然后放进你能看到所有的荤素菜,可以是各类的肉卷儿、肉丸子,也可以是各种菌类。素菜是绝对不能少的,豆腐、萝卜、青菜、粉条、茭菱……只要喜欢,可以每天不重样地吃,也不会觉得腻。看着袅袅的热气升起,温暖着周围的空气,也温暖着围坐火锅边的人。有了火锅,即使是小小的三口之家,被这热气腾腾锅子一熏染,热闹且幸福。

冬天里暖心的事还有很多。送孩子到学校,向老师打个招呼;工作时累了,给同事倒杯热咖啡;碰到久违的同学,来一个热烈的拥抱;在阳光下来一个深呼吸,坐在窗前给自己来一段安静的阅读时间……火炉之外,我们每个人都能找到一些温暖自己的物事。懂得温暖自己的人,不仅是个心胸豁达的人,也是一个快乐开朗的人,将带来温暖的力量,让这个寒冬变得不再冷。



熬粥与熬年

池州 赵柒斤

又到一年一度“全民喝粥”的日子,不由得想起“熬年”的习俗。甚至觉得,疫情下“过年”跟“熬粥”非常相似。

小时候住在山村,柴火熬粥几乎是家庭主妇的必修课。但熬腊八粥,母亲却技高一筹。她一般就地取材精选自家种的糯米、红豆、黑芝麻、花生、红枣、莲藕后,便储备一点野生百合、板栗、山药等。腊八早上5点多钟,母亲将清洗后的红豆、黑芝麻、花生、板栗等食材掺入糯米中,再用温水(50℃左右)浸泡半小时左右。备好柴禾、擦洗铁锅,淘米进锅,盖上木锅盖,用大火烧开,待锅里掀起巨大的热浪不停“顶撞”时,加小青菜和藕片,烧开后将锅盖移开一条缝,再用文火慢“炖”,尔后熄火合上锅盖,让灶膛里柴灰继续发挥余热。约过八九分钟,再往灶膛添几把火烧开,锅里的腊八粥发出“咕噜、咕噜”声,不停冒小气泡,一锅清香的米粥就熬成了。此时,掀开锅盖,一股融米香、木香、栗香、花生芝麻香等一炉的原生态混香味便在整个灶间氤氲开来。

母亲熬制腊八粥的食材,既有土里埋的、地上长的,也有树上结的、水中养的,可谓“山珍海味”。多次目睹母亲熬制腊八粥的过程,感悟了粥的强大包容性,也看到了米粒及其他食材并非一开始就心甘情愿熬于翻滚的沸水中,它们总不停地上下跳跃、沉浮起伏,想冲破铁锅、木盖的羁绊(姑且称之为规则),在“规则”作用下,它们忍受住大火、文火等较长时间的“考验”,最终融为一体,散发浓厚醇香,成为一种永不变形的主食。

由此联想到“熬年”,中国民间世代流传的一个传说,即远古洪荒时代,“年”是一头见不得光的凶恶怪兽,每至除夕,它就跑出来伤害人畜,降灾人间,弄得人们不敢睡觉,一家人围坐于灯下,熬到天亮。获悉了这头怪兽怕红、怕光、怕响声,人们纷纷采用贴红纸、穿红衣、挂红灯、放鞭炮等措施防控“年”的侵扰。从此,年兽绝迹,但“团圆”“守岁熬年”及燃鞭炮、贴门联、挂灯笼等习俗永远流传。

春节是中国人最隆重最走心的节日,“回家过年”“亲人团圆”等是中华民族最具礼仪感的习俗文化。但眼下国内多地出现散发病例,疫情颇似远古时代的“年兽”,过年期间又跑出来捣乱、威胁人类生命安全,关键时刻,我们仍有必要重新祭起勤洗手、戴口罩、多通风、少聚集、种疫苗等“法宝”,牢牢制止疫情这只“凶兽”肆意侵扰的防控网,“年”才过得更安心。

诚然,对经历2020年春节期间那段超长宅居“坚守”的所有人而言,今年都渴望回家过年。可是,积极响应近期各地陆续发出的“就地过年”“过年不扎堆、不聚餐、不走亲访友”等倡议,何尝不是一种“熬”!

眼下年关临近,乡愁渐浓,又在外打拼了一年的游子还必须像热锅中的米粒及其他食材一样再“熬一熬”,也许年过得有些苦涩和焦虑,但保持一定的定力,便会把疫情防控往细往实往深里做,少了一份麻痹和轻敌,多了一股全力以赴应对危机的心态和决心,这才是现代人过上“安心年”的重要提前。再说,年是“中国年”,个人“熬一熬”,小家的年兴许有些遗憾,但大家的年便过得踏实、心安。米粒“熬一熬”,奉献出浓厚醇香的滋味;我们“熬一熬”,幸福的日子就会来到。

闲说“江湖菜”

江西赣州 邱俊霖

江湖菜,不是一道菜。用专家的话来说,“江湖菜”是指相对于正宗菜系而言的菜式,也可以看作是一个单独的菜系。

中国传统菜系通常按地域分类,比如知名的八大菜系便是按照区域来划分。这种分类法可以让人们更方便地了解各个地区的美食,但却难以将中华饮食文化的博大精深全部囊括其中。所以,在正宗菜系之外的菜肴,也就汇聚而成了“江湖菜”。

江湖菜最先发迹于重庆地区的大排档、小酒家。外地人去了重庆,往往会听到当地人介绍重庆的三张美食名片:一曰小面,二曰火锅,三曰江湖菜。

江湖菜因有特色、有风味、有新意,而且价格亲民,适合大众消费需求,颇受人们欢迎。在山城重庆,江湖菜馆随处可见,而常见的江湖菜数量颇为可观,如香辣爆炒鱼肚、木桶大头鱼、烈焰花蛤、辣子田螺等人们耳熟能详的菜肴,都是有名的江湖菜。

然而,重庆地区的江湖菜,厨子用起老油、旺火、辣椒、鸡精与味精这五样烹饪“法宝”来可谓毫不留情,因此也被人调侃为:“五狠菜”。不过有人说:“有人的地方,就有江湖。”而我觉得,有江湖的地方,自然也就有江湖菜。

如此而言,全国各地实际上都存在着许多的江湖菜,那些在五湖四海的餐桌上流行且未进入地方菜系的民间风味菜,实际上都可算是江湖菜,这些菜口味上有所差异,叫法上也有不同,或曰家常菜、或曰迷宗菜,也有称之为大众菜肴。

我自己平日里便会做一些“江湖菜”,比如“过水鱼”,将草鱼宰杀洗净切花刀,以盐酒去腥,锅中加清水调料将鱼煮熟,再以小火热油,调制

各式佐料,最后将熬成的热料汁淋洒在鱼身上,撒上葱花一把,简单而美味。此外,一些常见的家常菜,如凉拌藕片、番茄炒蛋等,也都算得上是广义上的江湖菜了。

江湖菜之所以广受欢迎,最重要的一点便是其浓厚的乡土烟火气。江湖菜植根于民间,于传承上无“体系”、于技巧上无“常法”,看似随意,实则无所拘束,可以集众家之所长,因此能够满足不同层次的味觉需求。

同时,各个地方的江湖菜虽然都有着口味与风格上的不同,但有一点却是不约而同的,那就是在就餐环境、用餐习俗上的简约,简而言之就是没那么多讲究。吃江湖菜最重要的便是“自在”,三五好友围坐一桌,朗声谈笑,连用餐的地方也无太多要求,甚至只在街边小巷都能饱食一顿。这种无所顾忌的美食享受正体现了江湖菜的最大魅力。

此外,江湖菜最大的优势便是“实惠”,毕竟,对于普通民众来说,那些精致名贵的美味佳肴并不是日日有机会享用的。因此,这些实惠且美味的江湖菜肴自然而然地就成为了大众的首选。所以,江湖菜里的那些菜都是最贴近民众的。

或许正因为这些优势的存在,如今,江湖菜的受欢迎程度扶摇直上,甚至成为了一股潮流,上至星级酒店、下至排档食肆都有以此为招牌者。曾经流行于市井小巷的江湖菜如今也登上了大雅之堂。

“人间烟火气,最抚凡人心”,江湖菜没那么金贵,它给人的是一种市井烟火味的感觉,代表着的是市井滋味、寻常生活,恰恰是这种最为随处可见的味道,却最能抚慰人们的心灵。