

晚来欲雪新醅酒

“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”围炉小饮刚刚制作没有几天的米酒,吃着白切羊肉或香肉,或许是大雪节气恰合时宜最美的事儿。

伴随着瑟瑟寒风,大雪节气如约而至。古籍《月令七十二候集解》中称:“大雪,十一月节。大者,盛也。至此而雪盛矣。”大雪时节,北方大部分地区常伴随降雪天气,可以看到千里冰封、万里雪飘的自然景观,部分南方地区也有雪花飞舞、白中透绿的景色。

“温”,是这个岁时节气习俗饮食的主打关键词。人们在饮食上讲究以滋补温热饮食为主,大雪节气有羊肉、狗肉、乌鱼“三肉”和雪梨、雪藕、雪菜“三雪”等岁时风俗食物。

大雪时节,当然食用带“雪”字的食物。吃些雪藕、雪菜和雪梨搭配的菜肴及食疗方,会起到一定的养生保健功效。

佛堂老街上几家梨膏糖店,现在开始繁忙起来。义乌梨膏糖制作技艺是义乌非遗。义乌人最爱使用雪梨或黄花梨制作梨膏,尤其是新鲜的雪梨,鲜嫩多汁,清甜爽口,是熬制梨膏的首选。土灶上,大火、小火轮流煎熬,铜勺不断搅拌,直到梨水凝成膏状。色泽金黄、质地黏稠的梨膏闻起来梨味浓郁、清新爽朗,甜香恰如其分,入口甜蜜也丝毫不膩。

雪藕是莲藕的一种,因其“色白如

雪”而得名。雪藕熟吃有健脾开胃、止泻固精功效。适量吃些莲藕粥、排骨炖东河藕、桂花蜜汁藕,是大雪时节不错的选择。精致纤巧的白瓷碟里,浇上蜜汁的雪藕,在明亮柔和的灯光下,给人色之奇幻、质之莹润的视觉美感,桂花的暗香悄悄弥漫。吃起来软糯适中,夹杂雪藕的清香,让人从口美到心。大雪时节吃上几片热乎乎、甜滋滋黏糯香醇的桂花糯米藕,品尝的是江南水乡“红泥小火炉”美味道,感受的是糯香南国“晚来天欲雪”小情调。

门外墙上,薄薄的雪中透着翠绿,这绿色是一些还没来得及收拾的雪菜。大雪节气前后,江南不少地方有腌雪菜过冬食用的传统。从养生角度看,雪菜有助于增加大脑中氧含量,起到醒脑提神的作用。

雪菜豆腐汤正是大雪时节应时美食,白色的豆腐犹如雪花,雪菜口感脆嫩,和豆腐一起做成汤,鲜美无比。这道菜肴先将雪菜清洗干净后切成丁、豆腐切块、葱切段、姜切片;油热下入葱姜爆香,下入雪菜翻炒片刻后加入适量清水;水沸腾后下入豆腐块,中小火煮五分钟左右,加入适量的盐和鸡精,这道雪菜豆腐汤就可上桌了。

“三雪”是素食。没有“荤”这个高热量的食物,怎么对得住寒冷的大雪节气呢?大雪时节,中华大地有食用羊肉、狗肉、乌鱼“三肉”的习俗。

在义乌,羊肉并非日常食材,而是一道讲求时令仪式感的美食,羊肉只用白切最

本色烹制方法,是江南义乌人冬日里的心头好。

义乌人大雪节气饮食“最硬”的冷盘,非义南的佛堂白切羊肉莫属。白切羊肉食用方便,到菜市场买,店主会切好或带回来自己切,并附送用生抽调制的或干脆直接是生抽的蘸水,回到家装上盘就可美餐一顿了。佛堂白切羊肉保持了羊肉的原汁原味,色泽白润、肉质鲜嫩,劲道十足、结实紧密,色鲜味醇、却没有羊的膻味。

寒冷的大雪节气里,家人围坐在圆桌或三五伙伴相聚在老街古朴的小巷弄堂,温一壶新酿制的还有微微甜的米酒或有“义乌小茅台”之称的楂林高粱酒,吃一盘地道的白切羊肉,在温馨的家中感受“慢熬风花”的岁月幸福,在悠然的古巷里感悟“细炖雪月”的人间百味,岂不美哉?

如白切羊肉保持原形、原味、原色,大雪时节另一个传统美食——狗肉,也是同样保持着本真本味的制作方法。

天一冷,义北楂林又开始飘肉香了,古镇上几家狗肉馆更是家家爆棚。“寒冬至,狗肉肥”。义乌民间有“吃了狗肉暖烘烘,不用棉被可过冬”“喝了狗肉汤,冬天能把棉被当”等俗语。烫一壶“楂林牌”高粱酒,切三五两楂林狗肉,再来一碟花生米,与两三好友谈天说地,看窗外飘雪,乃是大雪时节最为惬意的事了。

南方人一直有“冬日香肉暖胃”之说,这香肉即是狗肉。大雪寒冬时节是食狗肉

进补的最佳时刻,《大明本草》上就有“黄狗大补益人,余色微补”记载。楂林狗肉已入选义乌非遗,这是楂林一带很早就流传下来的风味美食,老嫩得当,香气扑鼻。据当地老人回忆,楂林、东塘一带烹制狗肉已经有数百年历史了。

极致的美食,总是藏在恰当的季节里,不早不晚地出现。有些美味不过一早一晚,滋味便大打折扣,过了时节再吃,已有隔世之感。

大雪节气,正值台湾一带捕获乌鱼的好时节。乌鱼沿水温线向南回流,汇集的乌鱼群也越来越多,整个台湾西部沿海都可以捕获乌鱼,产量非常高。

雪花漫天飞舞,大地银装素裹。大雪是一年中最有诗情画意的一个节气,一年四季真正的冬季到了。

冬天的味道,少不了腊肉。

寒风萧萧,雪花飘飘,千家万户开始忙着买肉、腌肉,以迎接新年,大街小巷全是冬天的味道、过年的味道。“未曾过年,先肥屋檐”,到了大雪节气,北方许多居民的门口、窗台都挂上了腌肉、香肠等,形成一道亮丽的风景。记得小时候有句老话:“大雪把肉腌,大年把嘴填。”说的就是大雪节气忙着腌肉,就可以在过年的时候大饱口福了。

一道道岁时美食,融入了亲情、友情和爱情。我们吃的不仅仅是美食,更是通过美食寄托情感,感受一个时代的岁时民俗风情。

腊肠飘香

年味越来越浓,人们开始备年货。我家乡安陆,各种年货中准备最细致、准备时间最长的是香肠,也叫腊肠。年关一到,城镇乡村腊肠飘香。哪怕有时候猪肉价格居高不下,大家还是没有丝毫犹豫,照“灌”不误。

“灌”字很形象。猪肠刮洗干净,我们称之为肠衣。猪肉搅碎了,加佐料,盐糖酱醋各取所好腌透。细细薄薄一条肠衣在漏斗上撑开口,肉糜灌注,肠衣瞬间油亮饱满成圆胖子。整根肠装满后,以一次能吃的量为准,转几圈隔成一段,便于加工食用。看到有气泡的地方,拿根针扎几针排气。腊肠做好后,肉紧实、有嚼头。

家乡的腊肠,咸香打头阵,饱满紧实。制作腊肠,选肉绝对是关键一步,肉越新鲜,腊肠的口味也越好。母亲选取肥瘦相间的五花肉,肥瘦比例四六开,做出的腊肠口感好,吃着更香。

母亲灌的腊肠,鲜香美味,嚼劲十足,肉嫩而不柴。香肠做好后,母亲将其挂在通风的地方,慢慢风干。家乡的冬天,北风劲头十足,即使粗糙的肠衣,也被吹得皱纹横生,这时就可以晒了。冬天的太阳暖烘烘没啥脾气,耳鬓厮磨间,晾干晒透收起来。母亲说,不能晒老了,晒老了的腊肠油析出太多,又硬又柴,口感差。猪肉这么贵,我们要珍惜。

一串串腊肠收起来,挂在阴凉的房屋角落里,怕落灰,外面裹了几张晒干的大荷叶。吃的时候,割一节两节放锅头蒸一蒸。什么腊肠炒年糕、腊肠下火锅、腊肠小炒……要我说,都不如蒸腊肠更为礼遇——蒸出了真滋味。腊肠一段,洗净,斜切成片,放在饭锅里蒸。米饭好了,腊肠也蒸好了。不需任何调味,腊肠的香气已愈发浓郁,尝后令人欲罢不能。

这是我习惯的吃法。蒸透的腊肠粉红轻白、油滋莹润,熟透的米饭雪白干净、粒粒分明。因为腊肠的滋润,米饭白中透出亮色。好腊肠配上好米饭,其美妙简直就是正确的时间、正确的地方遇到正确的人,结下一段好姻缘。揭开锅盖,香气瞬间席卷整间屋子。这样的组合,放在桌上就令人蠢蠢欲动。以至于一年里总有不少时候,我都会惦记放在米饭上蒸熟的腊肠。

腊肠炒青蒜,也是一道下饭菜。青蒜是母亲从菜园里拔的,去老叶洗净切斜段,香肠洗净,擦干水,切片备用;锅内放油烧热,姜丝放入煸出香味,将青蒜、葱、红椒片放入同炒;加白糖、生抽少许和辣椒酱调味;炒好的腊肠片放入略炒就可出锅了。此道菜摆在餐桌上,香气扑面而来,浓郁醇厚,人的味觉瞬间俘虏,且其营养丰富,还有开胃的效果。

据说,腌制食品对健康无益,然而我的心诚实地告诉我,在意的东西越多,幸福感会越弱。有时候,食物的意义不在于饱腹,最重要的是食物承载的热量、脂肪之外的东西,如早已远离故土的我,在渐渐老去后,常常想起已离开的母亲,想起与母亲有关的美食——腊肠,它是人间最深的乡愁。



相逢何必曾相识

冬月的那天早上,一长串电话铃声,给寒冷的冬日送来暖意。来电显示是浙江台州的,此君告知:这次是求一本签过名的《爱在阳春》。

现实生活中,面对陌生的电话,不少人不愿接或干脆摁断,甚至还找了一个冠冕堂皇的理由怕遇到骗子。其实,接听又何妨?至少你的电话还是一条热线。假如不是想“天上掉馅饼”的好事,一个电话恐骗不了你。因而,接听电话不仅是处世方式,也考验你的耐心。自从有了手机,就如同《雨巷》中,我在电

话这头,你在电话那头,连接的是人世间的情。要知道没有哪个人吃饱撑得没事打个电话,即便推销电话,你也可大方接,淡然说声没兴趣。

我挺喜欢诗句“与君初相识,犹如故人归”,这种似曾初次相见,却仿佛久别重逢般的欢喜与感动,相信只要经历过,才会永生难忘。

还是那天傍晚,一个来自温州的电话,令我心生美好。电话那头,一句甜美的“你是金正洪老师吗”,让我感觉此君似曾相识。原来,她是衢州外国语学校学生,这

次她们搞爱心公益捐了一些钱,却不知用什么方式送出。我谈了自己对行善的看法,她十分赞同,并邀请方便时去学校为她们讲课。

内心深处,每个人都在渴望真心,期盼真情。只要我们心性向善,与你交往的人也往往变得善良,不那么刻薄。这是一种默契,更是一种情谊。两个灵魂相似的人,遇见彼此,缘分一旦开始,就是一生。

白易居在《琵琶行》中“同是天涯沦落人,相逢何必曾相识”这句诗,或许是对人

生的一种诠释。只有心灵相通的人,才有共鸣看人世间的潮起潮落;只有灵魂相近的人,才能看到彼此内心深藏的美丽。

接个电话并不难,难的是做最好的自己,释放心中的善门,即使相顾无言,也能在心有灵犀间,生出万般寂静欢喜。

