

# 煮一壶老酒温暖冬天

旭 珊

窗外梅雪相映,屋内红炉煮酒,这便是冬天最暖心的标配。

氤氲着酒香的屋子不大,有亲人们围坐炉旁,香雾缭绕笑语叩窗,清贫岁月温情四溢,录音机里反复播放《北国之春》。家人团聚,灯火可亲,这样的情景仿佛就在昨天。

那时候的冬天特别冷。因为没有羽绒服和雪地靴,没有暖气空调,冻肿的脚趾、皲裂的手成了大多孩子冬天的标志。在课间,同学们喜欢靠墙站一排,朝墙角拥挤,被挤出来的同学接在队伍最后,继续挤,乐此不疲地嬉闹取暖。上课时,脚冻得似猫咬般疼,此时有一个冻得受不了开始跺脚,没等老师反应过来制止,全班同学便同时响应,一起跺脚,一时间声震如雷,烟尘四起。温和的老师基本不会发怒的。尽管如此,孩子们还是期盼着下雪,在雪里奔跑,让晶莹的雪花落在头发上、粘在睫毛上、融进嘴巴里,在雪地里踏出第一道脚印。滚雪球、堆雪人、打雪仗,拿竹棍敲房檐下的冰挂,偷偷用舌头舔一舔,暗自回味夏天冰棍的滋味。

玩够了,回走廊里拍打身上的残雪,院子里“啪啪”的声音和着“咯咯”的嬉笑声此起彼伏。收拾残局的永远是父母,再忙再累也不会阻止孩童的天真鲁莽,假装嗅

怒,手高高举起却轻轻落下。

冬天有锅热汤就算是奢侈,足以诱惑我们的胃。那间20多平方米的屋子里,铁皮红泥小炉经老爸的巧妙改装,可以取暖,还可以烤馒头和红薯,人少的时候,它即是一方餐桌,中间有一锅热气腾腾的粉条白菜炸豆腐汤,偶尔飘几片馋人的肉。这要归功于我巧手的母亲,虽然家里孩子多,经济拮据,她总会变戏法似的弄出美味热汤、可口饭菜。家里标准的“月光”,母亲倒不怕:“没事儿,咱吃萝卜,吃一节剥一节。你们正长身体呢。”父亲爱酒,从未断过,冬季里喝热酒也是他多年不变的习惯。“家兄酷似老父亲,一对沉默寡言人,可曾闲来愁沽酒,偶尔相对饮几盅?”爸爸和哥哥就是这样一对父子。

读了“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无。”之后才知道,“红泥小炉煮酒、红梅白雪对饮”从白居易那里就已经开了一场比一场热闹,一轮接一轮延续,炉火还是昨日的温度,酒已不是当年那个味道。

家里有只军用背壶,油漆已脱落,临睡前母亲用它在小炉上烧一壶开水,拧紧盖子,再用棉套套住,放进被窝,可以暖到天亮。没想到有一天,母亲正用它在炉上加热时,它像一颗炸弹,突然爆炸。那

威力不知有多大:我家窗玻璃碎了,隔壁家的顶棚震落了,四邻皆惊起。母亲昏迷在弥漫的烟雾里,满脸鲜血,被闻声而来的邻居及时抬到附近的医院,抢救、输血,等上夜班的爸爸回来时,妈妈已脱离危险。

母亲捡回了性命,却在额头正中留下一个月牙儿。出院后,母亲淡然笑着说,是阎王爷不收她,在她额上做个记号,又送回来了。

人生若是苦果,不如酿成酒喝。果真,在渐渐老去的岁月里,相依相随的父母每日对饮小酌,始终保持冬日煮酒的习惯,生活平淡而真实。

最喜欢的还是圆桌中间那一钵沸腾的黄酒,加了冰糖、枸杞、红枣和姜片。抿一小口在嘴里,轻漾片刻,唇齿间溢满酒香,慢慢咽下,一股热流缓缓到达胃部,通过血脉流向四肢,手脚热乎乎了,脸颊也红润了。一壶老酒,聚集亲朋好友,温润着不褪色的时光。

现在的冬天,有空调、暖气、热被窝,手机相伴人懒散。大人、小孩成了低头族,亲情被手掌大的屏幕阻隔,透过它传递的问候也略显虚幻生冷。看着窗外漫天飞舞的雪花,心里一阵热乎,立即发微信给哥哥、姐姐相约:常回家常相伴!明天回家围炉煮酒可好?家人拢在一起,喝出往日情怀。



## 迤迳茶山清香来

李 健

水是生命之源,离开了水,人就失去了生命的光泽丰润。因此,人每天都要喝水,但是白开水寡淡无味,而呷一口清茶则会清香甘醇,久久回味,所以喝水不如喝茶。而我们的老祖先遍尝百草,终于找出了一种经过焙烤烘干就能泡水喝的植物叶尖——茶叶。

茶叶的出现大大改善了中国人喝水的品质,从此茶叶也成了国人的生活用品,中国也成了闻名世界的茶乡之国。唐朝陆羽的一部《茶经》,更是将中国的饮茶之道提升到“茶文化”的境界,“茶道”也成了中华文化的又一种符号标志。

说到茶叶,作为信阳人,我为自己故乡的信阳毛尖感到自豪。

信阳毛尖,属于绿茶种类,是中国十大名茶之一。上好的信阳毛尖在品相具有“细、圆、光、直,多白毫”的特点。泡成茶后给人的视觉感受更好,色泽具有“清、绿、浑、醇”的特点。喝上一口,香飘味浓,余味无穷,具有生津解渴、清心明目、提神清脑、去腻消食等功效。

信阳毛尖是在1913年由清王朝正式命名的,1915年和中国茅台酒一起获巴拿马万国博览会金质奖。1958年被评为全国十大名茶品种,1990年参加国家评比,取得绿茶综合品质奖第一名,被称为绿茶之王。

信阳毛尖作为河南省重要特产,有“五云两潭一寨”之说,“五云两潭一寨”即指车云山、集云山、云雾山、天云山、连云山、黑龙潭、白龙潭、何家寨这八个盛产信阳毛尖茶的地方。而其他地方的茶树所产茶叶,就其品相、味道和这几处地方所产茶叶有所逊色,这也许也是水土和气候条件不同造成的吧。

“山接云都苍茫远,绿屏裹腰是茶园。”走进信阳浉河茶山腹地,只见山岗丘陵起伏绵延,山腰谷坡到处都是连成一片又一片的茶园。每一处茶园少则几十亩地,多则上千亩地,茶园四周则是山茶花、杜鹃花树等花木品种。由于耕锄精心细致,整个茶园内稗草杂稂全无,干净利爽。一坵一坵的茶树,枝繁叶茂,叶尖竖立,青翠欲滴。茶山从早到晚,都是雾霭层层,云腾雾绕,早晚雾气浓厚重重,午上薄烟轻淡袅袅。再加上山间茶花、杜鹃花等花木的点缀,莺啼燕语的呢喃,给人一种仙山阆苑之感。茶叶采摘之日,茶园女头裹蓝巾,身着波点袖衫,清纯靓丽,朴素婀娜,格外亮眼。面对此情此景,再想到清茶入口,醇甘生津,余味久绵绵,一定会撩起你的思绪。“遥望前峰雾气盘,漫山遍野是茗园。行行茶树新芽翠,坵坵青枝嫩叶尖。素手采摘极品贵,精心制作焙明前。一沏清激杯中注,满口醇香润肺肝。”这就是我步入茶园的感受。

景美,信阳茶园,来此一游,青山绿水,风光无限;茶好,信阳毛尖,品茗一杯,沁心滋脾,醇香悠远。

## 杀年猪

周明金

“小孩,小孩,你别馋,过了腊八就是年。腊八粥喝几天,滴滴拉拉二十三。二十三,糖瓜粘,二十四,扫房子,二十五,做豆腐,二十六,去割肉……”

记忆中,儿时的年味特别浓:“吃了腊八饭,忙着把年办”。其实一进入腊月,家家户户都在着手准备年货了,忙着泡糯米、淘麦、打米、磨面、制豆腐、做糟……过了“祭灶”,便到处氤氲着年的气息,酥鱼、酥肉、酥丸子的香味弥漫在村庄的空气中,经久不散;令人垂涎欲滴的蒸馒头的香气沁人心脾;猪、羊宰杀前的嚎叫声预示着年的脚步已走近。

杀年猪一般在腊月二十六前后进行。那时,农民生活很苦,一年难得吃几次肉。平日喂猪是为了攒粪,年底猪喂肥了,加上要过年,便计划着将猪杀掉,补偿一年的辛劳、应酬来年的开支。

杀年猪,充满节前的欢乐。一户杀猪,全村人赶来围观、帮忙,谓之“拉猪腿”,特别是孩子更为兴奋。由于是年猪,猪的主人大多将猪血留做食用,称为“头刀菜”。接猪血,首先在盆里放

少许凉水、盐、葱花,屠刀抽出后让血稍微流一会儿再接。这样接下的猪血干净,凝固得快,开水煮后血块中呈蜂窝状,有韧劲,好吃。

杀年猪也有一定的讲究:主家在屠夫操刀时燃放鞭炮,屠夫要掌握好力道,必须保证一刀毙命,血还要出得多。只见屠夫把一尺多长的尖刀顺着猪的脖子中间瞬间捅了进去,然后刀把一拧,稍稍一撬,猪血便哗哗地流了出来,屠夫为了炫耀杀猪的技艺熟练,拔出刀时,故意轮上半圈,鲜红的猪血飞溅个满地彩。猪的叫声渐渐弱了,最后“噗”的一口气,便息了声响。

人们在欢乐的气氛中,看屠夫先在一只后腿上割开一个小口,拿了洗净的钢筋钎顺着皮层一直捅到前腿,然后铆足了劲吹气,边吹边捶打,猪就鼓了起来。水烧到似开不开的时候,开始快速地褪毛、开膛、收拾内脏,再把猪肉一块块分割。此时屠夫也格外卖弄精神,一边说笑一边操作。干到兴奋处,随手把猪尿脬割下来,丢给围观的孩子们:拿去玩吧!当球玩。

猪的主人不仅不嗔怪,甚至还忙里偷闲帮着反复揉

搓,吹气,一个西瓜般的尿脬球就成了。孩子们再无心看屠夫分肉了,都去抢球玩。

虽说杀年猪是为了过年,但一般人家只留下猪油和少许猪肉,一部分送给刚过门或没过门的儿媳姑娘家,叫作“送年礼”。大部分猪肉则以略低于市场价格,卖给或赊给杀不起年猪的亲戚邻舍。

按照农村风俗,人们把自家养的猪杀了,要邀请亲戚朋友到家里来吃“猪盆子”。而菜的主要内容都是猪身上的,如炒猪肝、烩盆子、水滑肉、红烧肉等。然后指派孩子给左邻右舍一家送去一碗以肉为主的杀猪菜,让大家都沾沾杀年猪的喜悦,也借此加深邻里之间的感情。即使以前有过隔阂的邻居,也能在一碗杀猪菜的喷香中冰释前嫌,重归于好。

改革开放以后,农民生活水平不断提高,随着各种肉类走上餐桌,杀年猪反倒不合算,取而代之的是人们对牛羊肉及海产品的追求。

好久没有再见到杀年猪了,但儿时那浓浓的年味以及邻里间和睦友爱的氛围一直深藏在我的记忆深处。