

舌尖上的冬至

□ 周游

和夏至一样,冬至既是节气,又是节日,所以曾有“冬节”“亚岁”之称;这天昼最短、夜最长,所以又有“短至”“长至”之称,有着丰富的自然和人文内涵。黄帝时以十一月为正月,以冬至为岁首,过冬至等于过年。周代也以十一月为正月,十一月初一为元旦。据《周易》记载:“先王以至日闭关,商旅不行,后不省方。”也就是说,冬至这天,边塞闭关,商旅停业,大家都放假休息了。到了汉代,冬至一如年节,故称“冬节”。此后历朝历代都很重视冬至的节仪,因而比过年还热闹。“冬至大如年”(顾禄《清嘉录》),那么,我们应该如何“打尖”呢?

北方讲究“冬至吃饺子”。北方都有冬至吃饺子的食俗。相传,此节的来源与女娲补天有关。盘古开天辟地后,却没有人,女娲便用泥土造人。尽管她造的人五官端正、体魄健壮,但是严冬一到,耳朵就会被冻掉。为此,女娲就在泥人的耳朵上扎个小孔,穿一根线,线的另一端塞进泥人嘴中,让泥人咬住,这才使耳朵得以保全。后来每到冬至,人们就包耳朵形的饺子,意思是让女娲造的人咬住带线(馅)的耳朵,不被冻掉,以此来感谢女娲的救治之恩。还有一种说法,冬至吃饺子是为纪念医圣张仲景。张仲景是河南南阳人,东汉著名医药学家,素有“医圣”之称。相传,冬至那天张仲景告老还乡,看见乡亲们衣衫单薄,浑身发抖,耳朵冻得通红,立即和仆人一道发送祛寒娇耳汤。所谓祛寒娇耳汤,就是将羊肉切碎和祛寒药物同煮,用面包成耳朵的样子,用原汤再将“耳朵”煮熟。这娇耳也即现代的饺子,吃了它,据称可预防耳朵冻伤。此后,民间便有“冬至吃饺子”一说,南阳一带迄今还流传着“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的民谣。

南方讲究“冬至吃汤圆”。与北方稍有不同,南方大部分地区在冬至这天要吃汤圆。谚云:“家家捣米做汤圆,如是明朝冬至天。”汤圆,别称元子、元宵、汤团,是汉族传统小吃的代表之一。同时,也是中国的传统节日冬至和元宵节最具有特色的食物。据传,汤圆起源于宋朝。当时的明州(今浙江省宁波市)所兴起的一种新奇食品,即用黑芝麻、猪板油做馅,加入少许白糖,外面用糯米粉搓成圆形,煮熟后,吃起来香甜软糯,回味无穷。同时,汤圆象征合家团圆美满,吃汤圆也意味着在新的一年里合家幸福、团团圆圆,所以是正月十五元宵节必备美食。苏州人每到冬至家家磨粉为团,以糖、肉、菜、果、萝卜和豆沙等为馅,名为“冬至团”,俗称团子,其实就是汤圆。潮汕地区也有冬至吃甜丸的食俗,甜丸亦即汤圆,又称冬节丸。冬至前夕,

潮汕人就将糯米粉磨好。冬至这天凌晨,全家人围坐在一起,将预先和好的粉团搓成圆丸,天亮之前煮熟,每人吃上一碗,以此庆祝阖家团圆。当地还有“冬节丸,一食就过年”的民谣,表示年虽还没有过,但过了冬至大家已添了一岁,故谓之“添岁”。潮汕汤圆无馅实心。我的家乡在高邮,小时候吃的汤圆也是无馅实心,大都是母亲搓的。如今冬至一到,只能到超市去购买宁波汤圆回来解馋了。

北方讲究“冬至吃狗肉”。狗是人类最早驯化的野兽之一,曾被列为六畜之一。明代著名医学家李时珍把狗划分三类:“田犬,长喙善猎;吠犬,短喙善守;食犬,体肥供饷。”(《本草纲目》)狗是既能狩猎,也能看家,还是盘中美食。据《史记·荆轲传》记载:“荆轲既至燕,爱之狗屠。”燕太子丹在易水河畔为荆轲刺秦饯行的就是狗宴。由此可见,国人自古就爱吃狗肉,所以屠狗业非常兴旺。据《汉书·樊哙传》记载:“哙,沛人也,以屠狗为事。”传说,汉高祖刘邦在沛县当亭长时就特别爱吃狗肉,尤其冬至这天必吃连襟樊哙煮的狗肉,大加赞美。从此,冬至吃狗肉便蔚然成风。民间还有“冬至吃狗肉,明春打老虎”“吃了狗肉暖烘烘,不用棉被可过冬”之说。现在北方在冬至这一天仍吃狗肉,因为冬至过后天气进入最冷的时期,中医认为狗肉有壮阳补火之功效,所以民间至今还有这一进补的习俗。除了北方,广东、广西和贵州也盛行吃狗肉。

南方讲究“冬至酱方肉”。所谓方肉,即大肉也。其实,酱方肉就是东坡肉,因其制作如出一辙:先将上好的五花肉刮洗干净,切正方形,用竹签在精肉一面戳些小孔,再用盐擦透,放入钵中腌制一日。将腌制的方块肉取出放入锅中出水,洗净后将肉皮朝下放入垫有竹箢的砂锅内,倒入原汤,加入酱油、绍酒、少量冰糖屑、葱、姜,用盆将肉压紧,加盖用旺火烧沸后,改用小火焖至酥烂。然后将肉取出,皮朝下扣入碗内,再放少许冰糖屑,食时先上笼略蒸,取出扣入盘中,再把原汁倒入锅中烧沸着芡,淋浇盘内。滑而不腻,入口即化,唇齿留香。杨静亭有《东坡肉》诗云:“原来肉制贵微炊,火到东坡腻若脂。象眼截痕看不见,啖时举箸烂方知。”由此可知,酱方早已传入京城。

北方讲究“冬至涮羊肉”。羊是六畜之一,种类很多,有山羊、岩羊、青羊、黄羊、绵羊和羚羊等。诗云:“朋酒斯飧,曰杀羔羊。跻彼公堂,称彼兕觥:万寿无疆。”(《诗经·国风·豳风·七月》)由此可见,羊既是祭祀的供品,也是宴请亲朋的美食。谚云:“羊儿肥,净似水”“羊吃百样草,羊汤治

百病”“羊的胸叉鸡的腿,早上的瞌睡渴时的水”!李时珍认为:“羊肉(气味)苦、甘,大热,无毒。羊性热属火,故配于苦。羊之齿、骨、五脏皆温平,唯肉性大热也。”(《本草纲目》)还说:“人参补气,羊肉补形。”(同上)可见羊肉有“塑形”之功能。只是不知从什么时候开始,人们喜欢用铜器煮羊肉——尤其热衷于铜火锅涮羊肉。其实煮羊肉最忌讳的就是铜器,因而李时珍特别提醒:“铜器煮之,男子损阳,女子绝阴。物性之异如此,不可不知。”(同上)同时还提示:“同荞面、豆浆食,发痼疾。同醋食,伤人心。”(同上)此类提示很有必要。好吃的东西就要吃好,吃好的前提是要吃对。江南人吃羊肉较少用涮。苏州人喜欢把羊大卸八块,铁锅烧煮,按照客人需要用剪刀取料,故称剪刀羊肉,肥肥的没有膻味。

南方讲究“冬至食鲢鱼”。鲢鱼有白鲢与黑鲢之别。白鲢又叫跳鲢,头小肉薄,不宜拆烩;黑鲢就是鳊鱼,头大而肉厚,约为体长的三分之一,口大眼低,鳃大鳞细,背部黑色,体侧深褐带有黑色或黄色花斑,腹部灰白,因而又叫花鲢、胖头鱼、包头鱼、大头鱼,说白了,也就是大头鲢子。平心而论,黑鲢与鳊鱼、白鱼、鳊鱼、鲫鱼等相比,肉质粗老、疏松,无论红烧白炒,都不好吃。南方一些省份冬至聚餐食鲢鱼,与豆腐同煎,取连年富裕之意。扬州厨师善于拆烩鲢鱼头。拆烩鲢鱼头,全在于拆骨后鱼头形状依然基本完整,不可支离破碎,做到这一步的确要有一定的技巧和功夫。先将鲢鱼头去鳞、去鳃,清水洗净,劈成两爿,再用清水洗净污血,放入锅内,加清水淹没鱼头,放入适量的葱结、姜片、绍酒,旺火烧开,改用小火煨十分钟,然后用漏勺捞入冷水中稍浸一下,用左手托在水面上,鱼面朝下,右手将鱼骨一块块拆去,再将拆骨的鱼头鱼面朝下放在竹垫上,保持鱼头的形状。这当中鱼眼周围的皮肉尤其重要,这一块拆烂了,鱼头的形状也就荡然无存了。拆烩鲢鱼头的配料较多,有青菜心,用油煸至菜色翠绿,待菜将出锅时放入锅中;还要有熟火腿、笋片、蟹肉、香菇、鸡片等。烩时不可用水,加入鸡汤。如此百般调味,其鲜美是理所当然的。旺火煮十分钟左右,再用芡粉勾稠卤汁,淋少些醋,撒上白胡椒粉,仍以整形盛入盘中。吃在嘴里,醇厚,鲜嫩,爽滑。因有青菜的缘故,也并不觉得肥腻。用油也有讲究,须用猪油。如用菜油、豆油则汤色发黄,还有些菜油或豆油的腥气,甚为不美。用猪油则汤色清白,滋味醇厚。现在的饭店中色拉油用得很多,偷懒的厨师就用色拉油来代替,如此一来,色与味都差得远了。

通的劳作也能写得如此感动人心。

以文字感动人心,本是一个合格作家的基本要求,但是当下许多自称作家的,又有几篇真正走心的作品?为防止这可能是我的偏见,各花入各眼,回来后特意在网上搜索了关于《涂白》的关联项。

我注意到有一条信息说是,范小青读完《涂白》,几乎要哭。范小青者,江苏作协原主席也。英雄所见略同。

《涂白》之读

□ 张静

一位能写出《沙家浜》《受戒》这样的大作家去做。但是,汪曾祺先生确实实地做了,文中不仅没有一点点委屈的情绪,甚至于还有一点欢乐,最后一句“从此我就不反对涂白了”,最令人回味:这个果园工人到底是作家,一件普

从汪曾祺纪念馆出来,给我印象最深的不是美轮美奂的建筑构造,不是栩栩如生的大师雕塑和高清放大的生前影像,也不是名人对汪曾祺不吝言辞的赞美,而是展墙上汪曾祺不足300字的短文《涂白》。

涂白就是在寒冬来到之前,果园工人就用涂白剂刷到树根上,不仅防冻,还能防止虫蚁对树木的蛀咬。这样的工作,技术含量不高,农民也能胜任,不需要识文断字的知识分子去做,更不需要

今天上午10时许,我正在办公室埋头办公,同事小管忽然惊呼起来:“下雪了!下雪了!”语气里充满了激动,也充满了孩童般的惊喜。2023年冬天的第一场雪终于来了!于是我放下手中的笔,走到窗前静静地观雪。我喜欢观雪,总觉得雪花就是给人间带来浪漫与诗意的使者,也是将人间打造成童话世界的精灵。

窗外的雪花由小朵到大片,由稀疏到密集,倾斜着,有时也打着旋儿,纷纷扬扬地飘落在地上,犹如调皮的孩子扑向大地母亲的怀抱。起初不见雪花堆积,但见地面一会儿工夫便湿漉漉的了,也许这是雪花见到久别重逢的大地母亲时流出了幸福的泪水。雪花又像前赴后继的勇士,前面落下的很快就融化了,后面的又跟着落下来,它们始终没有停止自己的努力,好像要在扑向大地母亲怀抱之后,再给大地母亲盖上一条洁白的毯子,好让大地母亲静静地睡个好觉。终于,地上渐渐白了起来。雪花的这一份执着、这一份初心,只有心思细腻的人才能感觉到,而喜欢观赏大浪淘沙、惊涛拍岸的人是永远无法体会到的。

望着眼前的雪花,我不觉想起现代作家峻青在《第一场雪》中写到的一句话:“山川、树木、房屋,全部罩上了一层厚厚的雪,万里江山变成了粉妆玉砌的世界。”我相信,我明天早晨站在自家楼上的走廊上,就可以欣赏到这粉妆玉砌的世界了。倘若还能像前年冬天那样,看到一个围着长长的大红围巾的女孩在这粉妆玉砌的世界里快乐地奔跑,不!应该说在这童话故事般的世界里奔跑,该是一件多么幸运的事,因为这场景太有诗意了,简直就是人与自然的完美融合、相得益彰的生动体现。积雪之白、围巾之红,这就是水与火的交融;雪之静谧、人之活跃,这又是静若止水与动如脱兔的完美演绎。然而这一切可遇不可求,亦不可以像导演那样去导出这一幕场景,因为只有自然状态下呈现的景象才最具自然之美。

我就这么想着,想着。良久,再抬头看去,眼前已经是“忽如一夜春风来,千树万树梨花开了”!我一直惊叹唐代边塞诗人岑参的这一句神来之笔。这句诗之所以传承千年,

雪之遐想

□ 卢有林

如今又让咱中国小学生无数次吟诵着,就是因为这句诗不但给人以强烈的视觉冲击与享受,而且将我们常人无法用语言表达出来的雪后意境之美、神奇之美、色彩之浪漫都形象化了。看惯了甚至看厌了冬天树木的枯黄与无奈,此时有了积雪的装扮,这琼枝玉树看上去真的是别有情致。并不是所有的美都能与你相遇的,今年能看到就是今年的幸运。

下班的时候,我路过一个教室,听到一位班主任正在向学生郑重宣布“不许玩雪”“不许在雪地里奔跑”的几项规定。现在各级教育主管部门将学生的生命健康安全当作教育工作的第一要务,这一做法体现了以人为本、生命至上的办学理念,无可非议。想想我们小时候,最盼望下雪天了。下雪的时候,我们绝不会像现在的小学生一样站在走廊上,在老师的组织下有序观望雪花飞舞。他们观雪的激情、观雪时的遐想很难被激发出来,因为他们没有走出教室与飞雪狂欢,只是带着“明天写作文”的任务在被动观雪。童年时代的我们看到雪花飞舞,一定按捺不住内心的激动,肯定会冲出教室与飞舞的雪花共舞,用张开的双臂去拥抱这来自天际的精灵,用合拢的手掌去迎接雪花的飘落,用伸出的舌头去品尝雪花的味道……大雪过后,我们必定会在校园里滚雪球、堆雪人、打雪仗,潮湿了鞋子、冻红了双手、砸中了腮帮子,没有孩子哭泣,没有老师干预,也没有家长到校问责,因为大家都认为孩子就应该这样。“野蛮其体魄,文明其精神”,那时的我们“文明其精神”不敢说,“野蛮其体魄”还是够“野蛮”的。

我想,如果我看到有孩子在学校操场上“违规”滚雪球、堆雪人、打雪仗,我绝对不会制止他们,甚至会去指点一下他们,因为我不能剥夺他们享受快乐的权利,也只好让他们“野蛮”一回。

风鸡

□ 朱桂明

会损了鸡皮而伤之容颜。

二、将风鸡放入温水中浸泡,待鸡体发软后从脊背切开,流水下洗净。

三、将风鸡放入容器,加清水、白酒、葱段和姜片,入笼蒸。蒸后的汤汁必须留下。此汤汁掺水,再漂几片白菜叶烧开,用来下粉丝,撒一点青蒜花,是一道呱呱叫的好菜。

四、蒸的时间宁长勿短。可以用筷子戳一戳,鸡肉酥烂方可取出。趁热剔去鸡骨,冷却后切条装盘。剔去的鸡骨(包括鸡头、鸡颈、鸡翅、鸡爪),还可再上桌啃啃。这种吃法有人特别喜欢,说是可以啃出不同寻常的年味。

现在,菜场或超市也有风鸡卖,但那是拔毛后风的鸡。它与不拔毛风的鸡相比,差得远之又远,根本不在一个档次上。因此想要有口福之享,自己动手就很有必要了。

自己动手风鸡,春节前一个月左右最适宜。当然,亦可早一点或迟一点。早一点,春节前就可吃。迟一点,春节后还可尝。请记住一个原则:腌制一个月左右的风鸡,肉最好吃。时间过短或过长,其肉の色香味都要大打折扣。

农历除夕,江苏各地人家的餐桌上,大多少不了风鸡这个明星冷盘。

此物淡淡粉红色,非常惹眼。其香浓得独特、其味鲜得独特、其质嫩得独特,最宜佐酒。

风鸡腌制过程如下:
一、将花椒盐炒熟,冷却。有人还加八角、桂皮等炒,窃以为不可取。香料多了会得不偿失,盖掉自然形成的风干之香,冲淡主题。

二、选取草公鸡,喉下放血,不去毛,翅下切口,拉出内脏,掏尽肺叶和软硬喉管。用干抹布,将鸡肚内的血污擦净。草公鸡一定得是比较大的,小了风干后没多少肉。

三、趁鸡体尚热,从切口处将冷却的花椒盐放进鸡肚,反复揉搓,让鸡肚吃透作料。

四、向鸡嘴至鸡颈处填入少许花椒盐。

五、把鸡头和鸡颈插入翅下切口,再将两爪和两翅合拢起来(爪在里,翅在外,翅包住爪),用绳子捆扎紧。捆扎得越紧,腌制得越透。

六、将捆扎紧的鸡挂在无阳、避雨的通风处,有请大自然代为劳作——细细、慢慢地把它打理成让人馋涎欲滴的美味佳肴。请注意:切口一定得向上,以防漏卤。漏卤,风鸡肉则变老。

食用风鸡,很有讲究:
一、将风鸡取下,解去绳子,拔净鸡毛,细毛用火燎净,不可烧焦鸡皮。风鸡拔毛比较艰难,得一根两根慢慢拔,多则拔不动;即使拔得动,亦