



水煮的冬

□ 魏霞

冬日枯瘦,在北方,天寒地冻,没有什么比吃上一顿可口的饭菜更暖人的了。北方冬日的饭菜多以汤水为主,北方人的冬天是水煮的。

“冬天进补,来年打虎。”羊肉是温性食物,有温补阳气的作用。乳白色的羊汤喝起来清清爽爽、热乎乎。喝口羊汤,嚼口羊肉,咬口烧饼,抵饥挡寒,温心暖胃。或者用羊汤来煮面,撒一小把青青的香菜,汤白菜青,看着就勾魂。挑起一箸面,埋头吸溜吸溜,再咕咚咕咚喝上几口汤,顿时浑身舒畅。

火锅也深受北方人的喜爱。冬日里,邀三五好友,一张圆桌,火锅器宇轩昂地端坐其上,小燃气灶子啪的一声拧开,先下羊肉卷、肉丸子和海鲜,大火猛煮,待锅里的食材开始咕嘟咕嘟跳舞,转小火慢炖,然后丢一把面或几片青菜叶子进去。少顷,

夹起,在汤锅里左右摆上两摆,再在小调料碟子里轻快地一蘸,在袅袅娜娜的蒸汽中,边吃边喝边谈,如入仙境赛神仙!

喝羊汤吃火锅,一般都是到专门的店里去,在家自己做的,也有,但少。冬季,家旁的饭菜离不开炖大白菜。《骆驼祥子》里虎妞新嫁给祥子,是在寒冬腊月,炖的就是大白菜。彼时的祥子好像被命运的风托着走,云里雾里蒙着眼,不知是好是坏,他在外面彷徨了一圈,回家推开门,虎妞已把午饭做好:“馏的馒头,熬白菜加肉丸子,一碟虎皮冻,一碟酱萝卜。别的都已摆好,只有白菜还在火上煨着,发出些极美的香味。”虎妞不是贤惠的巧妇,做的饭菜也不是什么珍馐佳肴,但就是这样一顿实实在在的饭菜,一下子温暖了祥子那颗苦寒的心。

鸡汤,饭店里很少有专门卖的,一般也是在家做。

记得多年前怀儿子的那个冬天,那时我还在家乡教书,住校,一次回家跟母亲闲谈,无意中提起医生说我身体虚寒、气血不足。第二天,母亲不知从哪里买了只乌鸡,杀了,让弟弟骑自行车到学校喊我回家喝鸡汤。一进屋,香味扑鼻,锅还在炉子上坐着,冒着袅袅的蒸汽。揭开锅盖,上面漂着一层黄黄的油。盛上一碗,吃肉喝汤,真香啊!弟弟悄声告诉我,妈煮了一下午呢。返校时,母亲找了一个小瓦罐,把剩余的鸡汤全倒了进去,让我带到学校做挂面时舀上两勺。那个冬天,喝了几锅母亲熬的鸡汤,我没细数,只记得儿子周岁时我带他回老家,表姨看见壮壮实实的儿子,抚摸着小家伙的头笑着说,看来你姥姥熬的鸡汤真起了不小的作用啊。

冬日里一锅热腾腾的炖豆腐也是美味。前年冬天,爱人去外地出差,回家后撸

胳膊挽袖子兴冲冲进厨房。我诧异。答曰:在外边吃了一碗清水炖豆腐,好吃极了,做给你吃。一小块一小块白白净净的豆腐,翻腾在清水里,像一条条活蹦乱跳的小白鱼。待“小白鱼”翻腾至十多分钟,加细盐少许,出锅,撒上细碎的香菜和小葱,淋上几滴麻油,舀一勺入口,豆腐白嫩爽滑,汤淡而不寡。这样的清水炖豆腐,喝上一碗,能温暖整个冬日。

有汤有水的饭菜有情有意养胃暖人。至于白居易问刘十九,“晚来天欲雪,能饮一杯无”,是没有资格站在北方人驱寒的行列的。与其喝酒驱寒,倒不如喝碗玉米面煮的稀粥,就着自家腌的嘎嘣脆的咸萝卜条来得带劲儿。

北方人用水煮饭菜的方式,驱赶凛冽的北风和刺骨的严寒。日子在汤汤水水中三摇两晃,冬天不知不觉就过去了。

拿儿媳当“外人”

□ 李秀芹

杨大妈和我诉苦,说她的好心好意换不来儿媳一句暖心话。原来杨大妈的儿媳自从生了二胎,又要上班又要忙孩子,着实辛苦。杨大妈想帮儿媳分担一下,便在儿媳上班后,去帮儿媳收拾房间,打扫卫生。她整整干了一天才收拾干净,谁知儿媳下班后,一看到家里变了样,脸立马拉了下来,开车拉着两个孩子就去外面吃饭了。杨大妈委屈得很,一路

哭着回家,越想越气,老伴知道了还批评她多管闲事。

我知道杨大妈对待儿媳是真心实意,真把儿媳当女儿相处。但儿媳就是儿媳,即便是亲女儿,儿大还得当客待呢。保持一定距离,拥有各自空间,是对对方自由和隐私的尊重。

大儿子结婚时,老伴就告诫过我,要把儿媳当“外人”,外人来咱家如何招待,对待儿媳就如何招待。我和儿媳商量,可以和我们一

吃饭,也可以另起炉灶,过自己的小日子。儿媳要给我她家的钥匙,我没有留。平时儿子儿媳经常来吃饭,但他们的小家我没事一般不去,去也会提前打个电话。儿子家再乱,我也不插手收拾,除非请我帮忙。

老伴还说,儿子娶了媳妇也是外人,没事少和儿子叨叨,特别是儿媳的坏话,一句也不许对儿子说,人家在一起相处多年了,彼此优缺点都清楚。只要大方向正

确,他俩感情好,小事情睁一眼闭一眼不去计较。

儿子和儿媳吵架,只要不吵到我们这里来,我和老伴就装作不知道。距离才能产生美。莫要儿媳、女儿不分,要知道和自己女儿吵了,过一会儿就和好如初,但婆媳之间一旦有了裂痕就不一样了。

当然这个“外人”也是血缘之外最近的亲人,只不过关爱要有度,这个距离便是彼此的自由和舒适空间。

一碗疙瘩汤

□ 耿艳菊

看《板桥家书》,喜欢炒米和糊涂粥,温情,亲厚。炒米是“天寒冰冻时,穷亲戚朋友到门,先泡一大碗炒米送手中,佐以酱姜一小碟,最是暖老温贫之具”。糊涂粥是“暇日咽碎米饼,煮糊涂粥,双手捧碗,缩颈而啜之,霜晨雪早,得此周身俱暖”。

炒米和糊涂粥,我没吃过,但我觉得疙瘩汤也是这样的亲民温厚。疙瘩汤是家常味道,平民食物,味道简单,食材也简单。蔬菜、面粉、一点油盐、两碗水,热腾腾,暖洋洋,暖身,暖心。

疙瘩汤的做法也相当灵便,随你怎么发挥。在我七

八岁时,母亲去姥姥家,我和弟弟妹妹们在家,眼看中午了,母亲还没回来,便想着要给母亲一个惊喜。印象深刻的是我们三个蹲在厨房里洗面筋的场景,小小的人儿,郑重其事的样子。用面筋也是做疙瘩汤的一种方法,把和好的面团放在水里洗出面筋,做出来筋道有味。蔬菜切碎,放热油锅里炒一下,洗过的面水像牛奶一样,再把面筋切切,一起放进锅,大火烧开,再慢煮一会儿,搁些盐、醋、香油,一锅疙瘩汤就做好了。

母亲回到家的时候,我们刚好把疙瘩汤盛进碗中。小姨也来了,看到我们做的

疙瘩汤,惊讶又开心,端起一碗就喝起来,一直表扬我们懂事。母亲虽然没说什么,但她一定很欣慰,后来即使我们长大了,她也常常提起这件事。

疙瘩汤和蔬菜汤看起来差不多,然而疙瘩汤多了些面粉做的疙瘩,会让汤更黏糊一些。黏黏糊糊、糊里糊涂是生活的本质,更贴合人的脾胃,更让人欢喜热爱。

西红柿这种蔬菜最适宜做疙瘩汤,如果只是用来做西红柿汤,味道也是美的,可总觉得缺少点什么,不够醇厚。西红柿疙瘩汤就是绝配了。先把西红柿炒出汁,搁上两碗水,水开,把搅好的面

疙瘩放进锅,然后筛两个鸡蛋,放盐、醋、香油,再放一点香菜。好啦,就这么简单,却是味美至极。

在外面奔波一天,一进家门,见餐桌上有冒着热气的西红柿疙瘩汤,心里陡然一喜,烦恼和劳累统统丢开去,人生最幸福的事情莫过于坐在自家餐桌前,气定神闲地喝一碗西红柿疙瘩汤。什么物质名利、人前人后的委屈不甘,都是浮云。尤其是冬天的夜晚,风雪夜归人,一碗热腾腾的疙瘩汤在手,抵得过这世界上的寒冷。人其实不需要那么多花拳绣腿,只要一碗暖暖的疙瘩汤来雪中送炭就好。

我看世界杯

□ 德喜

全球聚焦的卡塔尔世界杯激战正酣,令人心驰神往。

还记得2010年南非世界杯开幕式,当一只屎壳郎推动着足球的时候,我想,也许南非人想表达这样一个足球理念:当你视功利为粪土时,才能真正感受到足球的真谛。

一场球赛,比智慧,比体力,比球技;足球与艺术,刚与柔,力与美的完美结合。足球不仅有无穷的魅力,更有说不尽的神秘。

一届世界杯是一次树“碑”运动。每支球队,都有一座向往的碑,夺冠想着夺冠,创造了历史,想着创造更加辉煌的历史。更高是方向,更是无穷的动力,催人奋进。每座碑,不是顶峰,而是开始。

一届世界杯是一次传“神”运动。一是传爱国之“神”。球队代表国家与民族征战,任务无比艰巨,使命无上光荣。事关国家和民族的荣誉,赢,国人同喜;输,国人同哀。敢拼敢上,友善文明;不言放弃,大度从容;无畏强手,尊重规则。以脚下的力量向世界展现国家和民族的良好精神面貌,激发爱国精神。二是传拼搏之“神”。赛场上你争我抢,拼搏进取,即使屡屡受挫,实力悬殊,比分落后,只要终场哨声不响,就要拼搏不止。三是传团结之“神”。一支球队即一个团队,要有人掩护,有人传球,有人拼抢,然后才有破门的机会。每个人都心怀“功成不必在我,功成必定有我”的情怀。

一届世界杯是一次造“星”运动。世界杯出英雄,英雄不论出处。即使赛前是无名小卒,但只要在赛场上,凌空抽射、头球摆渡、百步穿杨、倒挂金钩……表现得足够优秀,就会成为一颗熠熠生辉、明亮耀眼的新星。台上一分钟,台下十年功。新星的成长,是高度的自律,是默默的艰辛努力,是无数汗水和坚强意志的凝聚。

看梅西踢球一个细节:梅西被对手铲倒,一个翻身又站起来了,球仍控制在他脚下,的确能力超强。没有人能够保证不摔跤,看一个人,不是看他腰板挺直的神气,而是看他跌倒时怎样翻身。

我想,要是我们每个人都能从世界杯中汲取可贵精神,把过去的得失清零,像绿茵赛场上那样团结拼搏,不畏强敌,定能书写更加绚丽的人生篇章。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱: lzc b f k @ 126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号,联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。