

那时的冬天

□ 任翔宇



过了大雪,大同才是那个冰天雪地、零下二十几度的朔风之地。温度像东北,习惯像内蒙,大同的冬天里是热乎的,这当然有大碗喝酒大块吃肉的豪爽,也有从前一铁锹一铁锹往锅炉里倒块儿煤、现在顺着电厂的地下管道传导到千家万户的暖气作用。

再往前呢?

现在的小孩儿们已经不知道四五十年以前的大同,人们是怎样过冬的了。

那时候的大同,冬天里清晨和傍晚总是青灰色的,因为有烟。现在总爱说的烟火气,在以前,是家家每天都避免不了的天不亮就生火、天黑了吃饭上炕封火的居家附带衍生品。

生火得有煤。连帝都的冬天也不过是烧蜂窝煤的日子,大同人豪横且阔绰。煤都大同,这是上了课本儿的提法儿,除了供华北电网、供下水出港南方电厂,供革命、供生产、供铁路蒸汽机车内燃机车,不是还有一条么,供生活。好几千大卡的优质动力煤,供个几平米的大杂院小耳房取暖,还不是妥妥的杀鸡用牛刀嘛。煤是上天给大同人的恩赐,也是上天给大同人的过冬垂怜,有办法的上矿上拉煤,块儿煤,晶亮晶亮的,沿着纹路一锤子砸下去会应声裂成

四五块。这样的好煤,好着,升温也快,连炉子也能烧得通红,就算是到了深夜,还能看到生铁盖子下如呼吸般一张一翕的火焰。没这样渠道的可以去煤厂买,毛驴车或者人力车拉回来,卸在院门口的胡同,再换了柳条筐或者废铁桶一趟一趟担进自家来。再差一点的,好煤和碎煤、煤面儿掺和着买,料炭也决计不舍得扔,分好做饭、烧炕的时间让这些燃料都能排好用场。

生火得有柴。劈柴有单卖的,但是贵啊,拆房拆下来的旧檩子椽子,工厂里大件设备拆下来的木头箱子,谁家打家具剩下来的边角料锯末木头疙瘩,药厂里提炼完没人要的湿麻黄,都能当柴火。

那时候学校的教室里也是要靠生炉子取暖。炭是学校拉来的,柴,大多是靠值日的学生轮流从家里带来生火。已经改了名字叫实验小学可街坊们还习惯叫师范附小的那个小学校里,几乎每年秋凉入冬前都有一次别样的“秋游”。学生们要穿越好大一块区域从大西街上的二府巷、西门外徒步到郊区五里店去地里拔农民废弃了的茄秧子,把它连根从地里薅出来,这些如果绑不结实走一路就会丢一半的茄秧子将是冬天里每个教室生火取暖的柴火。这些茄秧

子刚从地里拔出来的时候还有些柔软和濡湿,在北面操场的一角晒上几天后就会逐渐变硬、变黑,变得像狼牙棒一样多刺而且古怪,折断扔进炉子里点燃了,有时还会发出爆裂的声响,和煤块儿相爱相杀,焚心以火。

茄秧子除了可以当柴烧外,还有其他的用途,那就是用茄秧子可以治疗冬天的手脚冻疮。这是条绒棉鞋在雪地里走多了底圈沤烂后,脚后跟儿长了冻疮最简便也最好使的偏方儿材料。玩冰车儿、打滑擦儿、踢毛儿的野三灰臭小子们,最费条绒棉鞋,也最容易生冻疮。把茄秧子用刀剥成一节一节的,然后放到锅里煮水,水煮好之后,用来泡脚,冻疮越厉害越要泡久一点,水冷了的可以换上新的热水,这样连着泡个五六天,就可以有效的消肿止痛,冻疮就会好了。

冬天的大白菜要顺着墙根儿码好,冬天的土豆胡萝卜得挖个地窖子储存起来,冬天的豆腐得买一大早出锅热气腾腾的,冬天,那些提前就煮好、腌好的西红柿酱、辣萝卜条、压韭茄子、腊八蒜就到了自己上场的季节,调香提味儿,爽利一下太想念维生素、叶绿素、胡萝卜素的味蕾和舌头。

带着枝条的酸溜溜大多在街上马车摊儿能买到,挑好了一颗一颗盛在碗里的,都在小学校门口呢。糖炒栗子的大锅多在五一菜场和百货三店周围,离老远就能闻着香气。山楂糕的挑子不常有,糖葫芦的芦草棒子倒是老能碰见,进了腊月,卖甘蔗的也会多起来,买好了帮着削成一节一节的,大人小孩举着啃咽,甜呐。

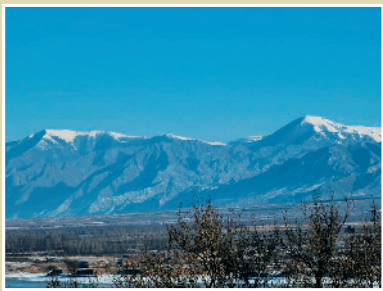
那时候没人怕被鞭炮崩着,虽然年年都说有送医院的,可年年谁家还不都是一买一大箱,再抠门儿节俭的主家也会留足了全家新衣新帽和一整月噼里啪啦的礼花弹二踢脚钱。

从冬月起直面,到腊月里置办,都在正月的前半个月里释放完一年对冬天的积累,“腊月的水还贵三分”,贵吧,谁还不是为了个盼头,好好过了这一冬,就是最朴素的盼头。

那时的冬天,是日出而作日落而息的简单日子,那时的冬天,是琐碎熟稔的平凡日子。



随手拍大同



冬天的颜色

萍儿 摄

大同的羊肉胡萝卜馅饺子



□ 郭宏旺

北方人的日子中,有多少时刻,多少的仪式,是通过两种极具代表性的食物来彰显和宣泄的。一个是黄糕,一个是饺子。黄糕的“糕”,一个谐音字便道尽了一切,那饺子也有饺子的说道。

饺子在曾经的年月里太稀罕太珍贵,普通人家一年也吃不了几回,不过到大年的时候总会吃一顿,不管馅儿里是肉多还是菜多。

好吃不过饺子。北方的人们,不爱吃饺子的不多;而在北方人朴素的生活里,饺子参与的场合不少。因为饺子首先是满足口腹之欲,其次还兼具节日功能和情感寄托。所以饺子,绝不只是皮儿与馅儿的简单组合,也不仅仅是油盐姜葱各种调料的渗透浸润。

北方的节日离不开饺子。从冬数到春,年夜的饺子,一个正月吃不完的饺子,二月二龙抬头安龙眼的饺子,中秋节晚上团圆的饺子,冬至节的饺子,尤有谚语:冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。腊月二十三过小年儿,吃完麻糖还要吃饺子,几天后就是红红火火的大年,又吃饺子。

办喜事离不开饺子。北方,娶媳妇儿那天有隆重的喜宴饺子待客。新郎新娘吃对面饭,也有饺子上桌。婚宴后第二天晚上有热呼呼的送客饺子。

说吃饺子,人们第一反应是糯白光滑、玲珑精致的白面饺子。至于吃什么

馅儿,每个人的口味不同,萝卜白菜各有所爱嘛。而所有的饺子中,多数人认为羊肉胡萝卜馅儿的饺子为最上品。胡萝卜本身的味正好中和了羊肉中的一些膻气,脂溶性的胡萝卜素使得羊肉馅变得更加鲜美。所以羊肉配胡萝卜最正宗最地道。

俗话说:冬吃萝卜夏吃姜,不用先生开药方。胡萝卜,真的是好东西。不过如今生活条件好,人们并不只在冬天吃萝卜,而是一年四季都可以吃得到。

羊大为美,美以羊为先,羊肉自古居美味之首。羊肉馅饺子要想好吃,关键在羊肉。不管是配韭菜还是萝卜白菜,如果羊肉不好,拌出来的馅肯定大打折扣。

谁不说咱家乡的羊肉美!内蒙古人说大草原的羊肉最地道,宁夏人说滩羊才是一绝。右玉人认为他们那里的羊肉更正宗,而大同人更看好自家产的羊肉。大同地区的羊多数是山区放养,常年食杂草,其中不少草类属于野生中草药,所以大同地区的羊肉有一种特殊的香味,有人甚至把它美称为“芳香型羊肉”。大同地区的羊,饮甘冽的山泉水,食百种绿色药草,每天沟下梁上活动量大,所以肉质好。这样的羊肉和清甜爽口的胡萝卜搭配,不香才怪。不过这两种食材的调配可不简单。

选上好的羊肉切丁后剁碎,最好是手工切剁,保留住羊肉的原味。不过现

如今,人们为省事,常会直接使用自动绞肉机,几秒钟后一片片羊肉成为一摊肉泥,据说这样做出的肉馅鲜美度大打折扣,兴许是缺乏仪式感的缘故。

胡萝卜,擦成丝儿,然后剁碎,准备与羊肉和在一起。过去的人们总喜欢把胡萝卜丝儿下锅焯水,箅篱捞出来攥出水分后再用,实际上这样会让胡萝卜中的营养成分大量流失,所以并不可取。曾经那些年,因为缺乏冷藏设备,冬天里,人们还会把焯水后的萝卜丝攥成拳头大的团子放屋外冻硬,用时再解冻剁碎。

拌馅儿时,加入足量的葱花,适量的食盐、花椒粉等样佐料,更关键的是,一定要放足大同本地纯正的胡麻油,调出的馅儿甬提多起亮了。

除非忌口,否则吃饺子离不开好的蒜醋,蒜以新鲜的独头儿紫皮蒜为上品,用擀面杖一头儿捣成泥后浇醋。试想,夹饺子在盛着蒜醋的碗中蘸一蘸,渗出油的馅儿兑上蒜醋的清冽,唇齿留香,且好吃不腻。

吃饺子是讲求气氛的。与家人一起、与亲朋好友一起吃饺子才最红火热闹。常说,送行的饺子洗尘的面。多少人家、多少父母亲们一年中要做数不清的饺子,也许是一家人久别后的欢聚一堂,也许是儿女们短住之后的离别时刻。洁白透亮、鲜香满溢的饺子,和天下所有纯朴善良的父亲母亲们,功莫大焉!

