

宋尚明

就着春阳品香茗

早起写作,习惯这个敲字的时辰。阳光初照时,母亲必给我备一壶茶,摆在宽阔的阳台,任我休息时过去,自斟自饮。电视里唱:“听娘言语我心悲伤,到此刻才知母爱温暖如春阳(越剧《庵堂认母》)。”而我,望着母亲给我冲茶的背影,很是欣慰。今冬,母亲住在这里,每日帮我忙着忙那,娘俩各自做着各自的事,母亲不致孤单,我的心不致独自游荡。

母亲的爱好是画画,画牡丹,菊花,我在一边挑毛病,与母亲谈笑。我写作时,母亲躲在一边,看电视,都是无声的画面,母亲把声音消除了。看着看着,看默片都依然笑。母亲中师毕业,文化不浅,就是看字幕,也能把

剧情看得一清二楚。

母亲说,你看,那一家子——指电视上,架吵个没完。我说,你就看他们吵,给他们当判官。母亲呵呵一笑,乐开了花。母亲今年大寿,整80岁了。年前儿女要给她过生日,不巧一场暴雪,把计划全打乱了,远地的儿女回不来,只能本地的子女在家里做做菜,庆祝了一下,买了一个很大的蛋糕,母亲埋怨乱花钱。

母亲心宽,喜欢喝茶,我就陪着她喝。她喝红茶,我喝清茶,放鼻端闻闻,漫溢着茶香。阳光好时,我们挪桌其窗前,看风景,看树,看路边的人和车。母亲眼花,指着远处陌

生的地方,问了又问。城市变化太大,母亲站在阳台的高处,回忆显得有些模糊。

我拉母亲坐下,品茶吧,喝茶吧,我和母亲说,茶能清肺,提提精神。母亲以前身体不好,后来医生建议喝大叶茶,断续十年,后来竟然好了。母亲说,那时工作忙,生活压力大,再被繁复的工作所苦所累,一旦心态难以旷达,就不可避免地百病缠身,很有可能就得现在所说的抑郁症。母亲喝茶喝得面色红润,精神很好。特别是母亲的头发,至今不白,不可思议。

母亲喜欢阳光,有时在她的小屋子里,就对着阳光闭目养神,看去很是惬意。母亲更

喜欢含饴弄孙,如果家里来了小孩子,那必是母亲的工作,谁也插不上手了。我们都说,母亲的爱是给了两代人,我们这一代,以及我们的儿女。母亲最满足的,还是端坐在春天的阳光下,一边晒着太阳,一边品一品茶,感怀茶味的人生。

汉荀悦《申鉴·杂言上》说:“喜如春阳,怒如秋霜。”晋陆云《晋故豫章内史夏府君诔》:“闲非秋厉,惠淑春阳。”窗外还在乍寒乍暖,室内就开始艳阳普照了。望着远处的盎然春意,杨柳依依,柳梢绿小眉如印,坐在楼上窗前品茗,享受着浓浓的母爱、温暖的春阳,很有一番幸福的滋味。

林海听水语

岳星摄影



诗歌

天空的那封信

丁宇

天空中的那封信
是你不经意间的打开
让久违的思绪纷纷扬扬
在岁月的回首间
点缀了人生最浪漫的语言

远方的那封信
是你不知不觉的打开
让朴素的生活飘飘洒洒
在携手的那段日子
点缀了冬日最浪漫的情怀

心底的那封信
是你迫不及待的打开
让回忆的感动簌簌落落
在茫茫的雪原
点缀了季节最圣洁的遐想

副刊投稿邮箱

piupiu-piupiu@126.com

东北炖菜

在北京生活,常常会有人问起东北的乱炖,其实,东北的炖菜,特别有讲究,一点都不乱,所谓的乱炖只是讹传罢了,有时懒得解释。每个城市,每个地区,菜的品式,其实与地域特点、气候状况紧密相连。在东北,冬天漫长,又寒冷,从每年的10月底到次年的4、5月份,零下二三十度的低温,一点都不少见。小时候,冬天出门上学,标准的装束就是:棉袄外加棉猴、棉裤、棉靴、手闷子、毛帽、毛围脖、口罩,一个都不能少。全身披挂后,就像个狗熊了,只有两只眼睛在外。如此寒冷的天,

想想看,有人下班或放学回家了,进到屋里,眉毛头发都是一层白霜,嘴里呵着凉气,卸下全副武装,还要烤烤火,跺跺脚,全身才能慢慢暖和过来,准备吃饭了,如果桌上再摆上几盘凉菜、一盘炒菜,那光景不想也知道,多让人崩溃,不用我解释,东北的炖菜,就是适应冬天的寒冷而创造的。炖菜真是东北人的智慧,也是东北人的口福。俗话说炕热屋子暖,赛过小神仙,再加上一大盆炖菜,真乃活神仙。我仅介绍东北四大炖:小鸡炖蘑菇、猪肉炖粉条、酸菜汆白肉、鲶鱼炖茄子。

东北炖菜之小鸡炖蘑菇

东北二人转《小拜年》里有这样的唱词:“姑爷子到咱的家呀,咱给他做点儿啥呀,粉条炖猪肉啊,再宰了那大芦花呀,小鸡儿呀炖蘑菇啊,我姑爷子最得意它呀”,二人转唱的是东北人的生活,可不是生编硬造的歌词,这段歌词的意思讲的是,大年初二是女儿和姑爷回娘家拜年的日子,带回的拜年礼有四样:点心、糖果、红酒、白酒。丈母娘看姑爷,是越看越欢喜,七个碟子八个碗,一大桌总不会少了十个菜,当然少不了小鸡炖蘑菇,所谓的芦花,就是家养的芦花鸡,蘑菇是今天北京的山珍,却是过去东北人常见的山野菜。打着小伞,胖胖的小蘑菇,雨后从山后小树林里的地下钻出来,从草棵里树叶下冒出头来,很是好看。小孩子们结伴上山,就

是采蘑菇,回家收拾干净,晒干,蘑菇收缩了,装袋不占地方。要吃的时候,提前拿出来,用热水焯一下,然后泡在盆里,蘑菇逐渐变回原状,同新采的差不多呢。鸡块先入锅加油爆炒,放上各种作料,加进蘑菇开炖。食材一般都是早晨起来开始准备,因为炖菜耗时长,蘑菇起码要泡一小时左右,小鸡也要提前宰杀,炖菜讲究的是食材要入味,必须文火慢炖,出锅才好吃。

东北炖菜之酸菜汆白肉

《宁古塔纪略》中载:“将猪肉头、足、肝、肠收拾极净,大肠以血灌满,一锅煮熟,请亲友列炕上,炕上铺油单,一人一盆,自用小刀片食,不尽,余不送人。”吃法透着野性、生猛、豪迈,我没有试过,也没有见过这阵势。大多时,快过年了,家

家都忙着杀猪,杀猪要请人杀,杀了猪都要请客,主要也是左邻右舍的,也顺便叫上几个特别好的朋友,凑到一起,热热闹闹吃一场,记忆深刻。但吃酸菜汆白肉,一般都是一家人聚在一起,围着桌子,桌子中间放个小铜锅,有盖,底下有酒精点的小火,有点像今天北京人吃火锅的样子,但不是涮着吃,只是煮着吃。肉片切得薄薄的,酸菜切得细细的,加上老汤,当然少不了切成一段一段的新鲜血肠,血肠是边吃边放的,再加几块大骨头,冻豆腐,锅里的菜翻滚着,在寒冷的冬日,真是莫大的快乐和享受。我爸这时都会喝口小酒,酒也是装在铜壶里再放在加热水的碗里温过,小口抿酒,大口吃菜,很是搭调。

东北炖菜之鲶鱼炖茄子

如果不是写这篇小文,我差不多都忘

了这一口。这是我妈的拿手菜,不一定过年吃,平时做起来也方便,小时候时常能吃到。老话有“鲶鱼炖茄子,撑死老爷子”,东北的黑龙江、松花江、乌苏里江都盛产鲶鱼,个大体肥须子长,吃一口满嘴流油,可谓美不胜收。家里做的鲶鱼,一般都是从菜市场买回新打的鲶鱼,收拾干净,开水烫过,操筷子把表面的粘液刮掉,整条入锅,快熟的时候,再加上手撕的茄子条,有时还会加上点土豆块,混在锅里一起炖。东北的茄子,是长长的,有的还有点弯,很细,不像北京的圆茄子。出锅后,茄子土豆都渍透了鱼的味道,既经济又美味,一顿好吃的下饭菜,真想念呀。

东北炖菜之猪肉炖粉条

在北京的餐馆,也时常能吃到,可总觉得味道不是那么回事。粉条不是太粗了,就是太细了,在东北,粉条是土豆粉或绿豆粉,也是要先开水出锅,在盆里泡着粉条,泡开了,捞出来,用凉水过一下。猪肉炖粉条的猪肉,是事先煮熟的肉。一般过年前,家家户户都会用大锅烩出一锅肉,做法是,把肉切成15厘米左右长的方块,将皮去毛,放进锅里,加上各种作料,开煮,先是急火煮开,再就慢火炖了,基本上得用一天时间,满屋都飘着肉香。煮肉时,还要不时打开锅盖,给肉翻翻身,使肉着味均匀,生熟均匀,肉熟了,肉汤就是我们所谓的老汤了,老汤、煮肉加粉条,炖出来的才是正宗猪肉炖粉条。写着写着,觉得自己特别想念那味道了。

李静荣