

冬日情调(三首)

马骏斐

菊

冬天最早的心情
把五言的诗句交给渐冷的西风
南山下那个瘦削的身影
一直站在远古
他守望着一把硬骨
解读一方田园

枫

山野上展开的一场鏖战
静寂无声
等季节醒来
只剩下一面鲜艳的大旗
猎猎迎风
在四面围困的萧杀中
血性飞舞

梅

冬天深处的绽放
让我们在冰冷苍白的肌肤上
看到鲜艳和活力
仿佛岁月滴落的点点热血
殷红渲染
融化了最后的冰封

冬日观湖

方华

冬日看湖,自是别有一番风致。

寒风起,芦花白。冬日行走湖岸边,首先扑入眼帘的,是那湿地上成片的芦苇。临水而立的芦,因了品种的不一,风姿万千。土生土长的柴芦,举在头顶的花是灰白的,仿佛凭水守望头发花白的老者,等待着那一叶浪迹天涯的小舟归来。荻花是雪白的,它细长的茎秆在风中摇曳,芊芊的模样,若人怜爱。还有一种高大的芦,茎叶粗壮,芦花深褐,宛如一片甘蔗林,铺展在风起浪涌的岸边。

冬日一般是湖塘禁渔时节。密密的芦丛中,时可见到静泊的小舟,错落有致地搁浅在岸边,好似跳动在清冽水面的一个个小小音符,又会让人诗意地联想起李清照诗中的蚱蜢舟,情趣盎然。

冬日看湖,最好是日暮时分。肃穆寒天,落日在浩淼湖水的映衬下,比其他的季节显得雄壮而辉煌。金色的阳光洒在水面上,浸染开来,给寒冷的天地输入浓浓的暖意。这时,柳林的深处会断续传来吆喝声,须臾间,就会看到牧人赶着成群的水牛从林中走出。牛和人在夕阳下的剪影被镀上一层金辉,让观者胸中涌动暖暖的回家欲望,想起家的温暖。

繁华落尽的柳梢,在深邃的天幕中显露出一个个的鸟窝。这时节,白鹭已很少见到,零星的几只在树梢或水面上掠过。芦丛中却集聚了成群的云雀,觅食芦花中的种籽。遇惊动,这些黑色的精灵呼啦啦从芦荡中飞起,叽叽喳喳地布满天空,蔚为壮观。

冬日湖边见到最多的鸟,是红嘴鸥。在水湾处,成千上万的鸥鸟临水起舞,它们是在捕食被风浪翻到浅水层的小鱼。鸥鸟嘤嘤,轮笛长鸣,那样一种壮观景象把冬日大湖之美渲染到极致。

若遇极寒日,湖面的冰层在夕阳下泛着琉璃般的光泽,仿佛时光在此凝结成透明的诗篇。偶尔有残荷的枯枝探出冰面,以倔强的线条分割着天空与湖水,像极了人生中那些无法抹去的记忆痕迹。远处山峦褪去华服,以最朴素的态度倒映水中,恍若一位洗尽铅华的智者,静默中蕴藏着无尽的深邃。

当夜幕渐垂,寒星缀满苍穹,湖面便成了天地交会的镜子。月光如水银般倾泻,将芦苇的剪影烙在冰上,风过时簌簌作响,似在低语冬日

的秘密。此时独坐湖岸,能听见冰层下隐约的水声,如大地脉搏般沉稳——原来万物从未真正沉睡,只是在积蓄力量等待新生。这寂静中的律动,恰似人生低谷里暗涌的希望,提醒我们枯荣皆是自然的节奏。

冬日之湖教会我们的,正是一种退守的姿态面对世界。它卸下花红绿柳的装饰,裸露的不仅是湖的骨骼,更是生命的本真。正如那些搁浅的小舟,搁浅不是终结,而是为了再一次的荡桨;正如冰封的湖面,沉默之下仍有暖流涌动。当我们学会在寒冷中品味孤独,在萧条中发现丰盈,便懂了一面冬湖的留白,原是为了让天地万物在心灵上投射更澄澈的光影。

慢煨时光

方华

灶台上热气蒸腾,灶膛里火焰跳动,一只瓦罐偎依着火苗,里面挑着几块排骨或是其他的食材。眯着眼睛看似睡着的外婆,一等灶内的火即将熄灭,总会及时地加入一把柴草、稻壳。灶口的火光在外婆的脸上跳动,时光仿佛静止,温暖的气息潜送。

等到灶台上大锅里的饭煮熟,外婆便快速用火叉把未燃尽的柴火拨到瓦罐四周,将瓦罐包裹起来,继续煨上个把时辰。这种依火慢煨的方法,让罐中的食物渐渐酥软,让时间浸出食材的本味,营养也充分溶于汤汁,鲜美异常。

入罐煨炖的材料,一般以猪骨、羊排、鸡、鸭、鹅等,老鳖、老鳝鱼等老韧食材都可以入罐煨制。煨制的小罐汤物酥、汤浓、汁醇、味美,极具风味。

煨,要先将所煨食材剁块洗净,沥干水分,再焯水去血污,淋洗后入罐。添清水、姜块、葱结、料酒,置火上烧沸,然后置入用木炭、锯渣、稻糠为燃料的灶堂内,微火慢煨约一两个时辰。

食用时可在滚沸的瓦罐中加一

些小青菜,洒些盐,撒上香葱,一道老少咸宜的瓦罐汤就完美呈现。

煨,需要时间的伺候,也更合适老时光。我的一位叔伯,八十多岁,牙口不好,凡肉类食品他都在一只烟火熏得漆黑的铤子里煨。他最喜欢煨的,是猪皮。隔三差五,他就会去肉摊上买一些别人卖肉时割下不要的猪皮,几元钱就能买回一堆。买回的猪皮洗净,投入铤中,加水,放入几片生姜,再无任何调料。烧开后,就在碳炉上小火慢慢地煨,直到那一块块肉皮筷子一戳即穿。乘热,他蘸着醋和酱油调成的调料,一口小酒一块肉皮,连汤带皮,每每吃得酣畅淋漓。

曾和这位叔伯就着猪皮对酌一杯,发现煨烂的猪皮不是想象的肥腻,蘸上醋料,入口软糯,轻抿即化,实是美味。

叔伯八十多岁,红光满面,肌肤光滑。说得益于炖猪皮,窃以为然。

天寒时日,最适合“煨”食,那微微跳动的火苗和光焰,那罐口散发出的食物的绵绵香气,让我的童年和回忆沁入温馨。

在我的记忆里,外婆的小小瓦罐里曾煨出过无数鲜美的时光。几块盐鸭、一把黄豆,将寡淡的日子煨出咸鲜。几颗红枣、一把花生,将平淡的日子煨出甜美。几节莲藕,一把粳米,将枯槁的节气煨出软糯。一根冬笋、几丁鸡块,将僵硬的冬天煨出春味……

最难忘的是外婆的煨牛肉。在那样一个物资贫乏的日子,牛肉是难得一遇的稀罕物。偶尔的一食,让我留下难以磨灭的香馨记忆。外婆拿回家中的牛肉是连筋带肥的那种,无法切丝炒菜,也极难烧烂。

见外婆将“筋筋拽拽”的牛肉在水里洗净,切成一寸左右的丁块,又在清水反复浸洗,挤出血水,直到浸洗的水变得清澈。这时,外婆点燃灶膛里的柴草,将锅烧热,倒入一些菜籽油,等锅中油刚起烟,即放入挤干水分的牛肉块,轻轻翻拨一会,随即压灭灶膛之火。

外婆取出那只不知何时已在灶膛里煨了半罐水的瓦罐,放入葱段、姜片、干红椒、白糖等,倒入酱油,投入翻炒过的牛肉块,盖上盖子,将瓦罐一如平常地安放在灶膛一角,开始洗锅,淘米,重新点燃灶膛,开始

煮饭。

等到灶台上饭香沿着锅沿的热气弥散,灶膛里随着火光的透出,一缕牛肉特有的醇香温暖地沁入我的鼻息。

最急不可耐等待的,是微火慢煨的时辰。这也是让食材在文火的加持下,完成转化、自我升华,臻于完美的过程。老韧粗糙的牛肉在罐中“驯服”“软化”,最后酥软在香浓的汤汁中,在外婆和我的口中成为那个冬天的珍馐美饕。

多年后,每读到苏轼《猪肉颂》中的“待他自熟莫催他,火候足时他自美”一句,眼前便浮现出童年时急迫等待外婆煨好牛肉的情景。外婆那被灶膛火光映红的刻上岁月沧桑的脸,那么清晰,那么温馨。

煨,有时我不觉得它是一种烹饪,而是一个人偎在火边,就像童年的我偎依在外婆温暖的怀中。

亲情、乡情的温火边,什么样坚硬的心,怎么样寒冷的岁月不会被煨暖、酥软、融化?