

一场雪后,屋顶上敷了一层薄雪。夜晚过后,就惊喜地看见冰锥。在屋檐参差不齐地结了一些,只是不成气候,像乳狗的小牙。阳光浅浅一照,转瞬就化成滴滴答答的水滴。

屋檐下的冰锥

刘恒菊

小时候见到的冰锥可是另一番景象。屋顶的厚雪久久难化,新雪飘飘洒洒又不断添加,冰锥就有了雄厚的根基。冬天的清晨,我们咚咚地跑遍全村,挨家挨户搜寻最壮观的冰锥。

一次,在老余头的小屋后,我们惊呆了。一些粗壮冰锥从屋檐一直垂挂下来,刺进了大地。阳光照在硕大的冰锥上,冰锥通体晶莹剔透。我们轻轻抚摸巨大的冰锥感叹不已。我们游走在冰锥的间隙,快乐地捉迷藏。那组冰锥仿佛神赐的粗大琴弦,我们成了窜来绕去的欢乐音符!

老余头屋后的那些老雪的拐杖,让我们痴迷了多天。一天,一个调皮的玩伴,用钢锯从一根冰锥中间

截取了一段做金箍棒。冬阳下,银色的棒子在他手中呼呼舞动,闪耀一片迫人的光芒。我们煞是眼红,于是纷纷效仿。立刻,老余头的屋后出现了奇观!那组冰锥中间都没有了,都剩屋檐挂一截,地上截一截,就像一个巨兽张大嘴,却不合拢,只是亮着獠牙,等待猎物过来,然后大口吞噬!不多天,上面的牙齿渐渐伸长,馋馋地咬下来,上牙和下牙又紧紧咬合在一起。我们时常挑选细长的冰锥,站上高凳把它连根

拔下,威风凛凛地擎在手上,像是得到一把绝世好剑,或刺或劈,满足自己的侠客梦。倘是对击起来,景象就异常激烈,常常是利剑断折,碎冰飞溅!没有热血喷涌,只有潮湿满身。尺把长尖溜溜的冰锥,我们当成了冰箭,安在自制的弯弓上,对着断墙老树一阵猛射,冰箭粉身碎骨,我们的欢乐四处激荡。

新年将至,家家户户轰轰烈烈忙年,屋内热气蒸腾,火热的气氛让屋顶的温度也升高了吧!再说阳光里,微风里也含有了春的成分。屋檐的亮锥开始欢畅地融化,水声清脆像是在提前下着淅淅沥沥的春雨。冷不防听见屋外咣的一声巨响,还以为是哪件玩伴偷偷放响鞭炮呢!出去看时才明白,原来冰锥的根部酥软了,从屋檐滑溜下来,摔出了我们爱听的声响。于是就有玩伴真的放鞭炮了。冰锥的坠响和鞭炮的炸声逐渐密集,新年就来了,我们就和村庄一起深陷到喜庆的氛围里,直至春暖花开!

时间太瘦,指缝太宽,不经意间,就快要到腊八节,年的脚步也越来越近了。

记忆中,每年腊八,熬制腊八粥是我们家必不可少的仪式。奶奶是熬制腊八粥的高手,老人家总是提前精挑细选食材,黑米、玉米糝、红豆、芸豆、花生米、核桃仁、红枣等等。腊八那天,奶奶一大早就起床,先将食材洗净沥水,然后将农家菜籽油倒入锅里烧热,放进葱花和盐爆锅,再将爆锅的葱花和盐转入砂锅中,然后逐步加入水和食材,大火烧开,小火熬制大约一个半

极大丰富,街头巷尾随处可见粥的专卖店,广式滑鸡粥、八宝粥、皮蛋瘦肉粥、鱼鲜虾仁粥,品种齐全,应有尽有,但让人困惑的是,当我们品尝这些既美味又养生的粥时,却怎么也找不到小时候吃腊八粥时的那种欣喜、陶醉的感觉了。

前不久一位作家好友来访,我们无意中聊到腊八粥话题,是啊,她也有着同样的困惑,为什么我们现在都找不到当年吃腊八粥时那种美妙的感觉呢?随着交谈的深入,这个萦绕在心头的上困惑渐渐被我们拨开了迷雾,记忆

腊八粥

吴梅

中的腊八粥味道之所以丰盛饱满,因为那是一种童年的味道,一种亲人的味道,一种家的味道,一种生命中的根的味道。

又到一年腊八时,我和好友约定,腊八那天,我们一定要亲自动手,为家人熬制一次腊八粥,让流淌在家人之间的亲情和腊八粥一样,同热同香同温暖。我甚至想到,除了提前备好红枣、枸杞等熬粥食材外,我还要用上家里那口清雅秀逸的青花瓷煲。那瓷煲月白的底子,周身青花缠枝,枝叶婆娑,深蓝、浅蓝交相辉映,吐露着生命的芳华与高雅。我要按照奶奶当初熬粥的方法,先大火烧开,再小火慢炖,我还要虔诚地站在灶台边,看着煲中的大米、枸杞等食材在大火、慢火的作用下,变得颗颗饱满,粒粒酥稠。

过了腊八就是年,恍惚中,我闻到了自己熬制的腊八粥散发出的诱人香气,看到了腊八节正歌款向我们而来。

小时,熄火前放点青菜叶或者香菜叶进去搅匀。熬好的腊八粥不仅香味扑鼻,色泽也十分鲜艳,诱人得很。心急吃不到热豆腐,奶奶怕我们姐弟几个烫着了,总是事先将腊八粥盛在碗中,并用勺子轻轻地搅拌着,那香味随着勺子的搅动向四周蔓延开来,浓郁的香气直往我们鼻孔里钻,挡也挡不住,我们馋涎欲滴的样子常把奶奶逗乐了。等奶奶宣布腊八粥温度适宜可以吃了,我们便迫不及待地吃上一大口,那感觉真是美妙极了。腊八粥那特有的绵软、厚醇的香味瞬间便从舌尖沁入到心底。

长大后,我因赴异地求学,毕业后又在异乡工作,结婚后家也安置在另外一座城市,就再也没有吃过真正意义上的腊八粥了。所以,至今留在记忆深处的仍是奶奶用满腹慈爱精心熬制的腊八粥,它几乎芳香了我整个孩提时代。

时过境迁,腊八粥已不再是大家垂涎的美食了。现在物质

芳心入梦待明春

摄影

刘贤安



寒冷的冬日,喝上一碗淮南牛肉汤暖暖身子,是个不错的选择。

喝淮南牛肉汤是有讲究的。一是要在淮南人开的牛肉汤馆里吃。只要你脚踏进餐馆,听得店主人那一口纯正的淮南腔,一种乡情和亲情就会油然而生。二是不辣不吃。当那碗热气腾腾的牛肉汤端上来之时,桌子上摆放着的红椒油或辣椒粉是少不了的佐料,你尽管放心地朝碗里头放,且非得吃出个满头大汗不可。你还要记得搭配个葱油烧饼,那可是淮南牛肉汤的绝配,这一饼一汤吃尽喝干,那才真叫一个过瘾!

作为安徽省代表之一,正宗的淮南牛肉汤历史久远且制作精良,它对原材料的选择非常考究,其主料牛肉的取材要以当地饲养2到3年的黄牛,熬汤之前必须先先将肉浸泡去除血污,牛的内脏清洗干净,方可下锅,再加入几十种滋补药材及秘制卤料,用牛骨头熬煮。煮好后的牛肉滑嫩入味,尤其是它那久经熬制、原滋原味的高汤,具有鲜醇、清爽、浓香的特点。

那天,陪朋友一起去了一家淮南牛肉汤馆,不仅喝到了淮南牛肉汤,还亲眼目睹了店老板制作牛肉汤的过程,至今回味无穷。

店主人是一对中年夫妇,不大的店面干净清爽,六张小长桌分放在店堂的两边,中间的走廊直通后边的灶间。掌勺的是男店主,中等个头,身形微胖,红红的脸上漾着憨实的微笑,每当做好一碗汤,他就会扯

请喝一碗牛肉汤

夏迎东

开嗓子喊一声:“号桌的汤好喇!”于是女店主就会应声过去,端着汤放到客人面前摆好,还不忘叮嘱一声:“桌子上的辣料是俺们今天现做好的,你自己望(当地口语,看的意思)着加。女店主的话听起来让人很温暖,店堂里弥漫着浓郁的牛肉汤鲜味更是撩拨着我们的味蕾,把我的一双脚也引向后堂。男店主正在有条不紊地忙着手里的活计,把预先准备好的粉丝、豆腐皮丝,抓适量放进一只铁质漏勺,投进滚开的牛肉汤锅中烫透,倒入一只大碗里,然后在上覆盖切好的熟牛肉片,浇上牛肉汤,最后撒点香菜、淋上香油,一碗牛肉汤的制作工序即告结束。端汤在手,再加入店家秘制的辣料(就是桌子上摆放的那种辣料),开吃啦!

喝着淮南牛肉汤,就会想起那些流传甚广的经典传说。其一说的是两千多年前的一个故事,相传淮南王刘安的御厨刘道,为了改进刘安的饮食,挖空心思发明了一款以淮南当地牛肉为原材料的汤品,送与刘安

品尝。由于此汤油覆汤表、久热不散,刘安尝后赞不绝口,遂将它列为刘府秘膳,之后此汤渐渐流入民间,代代相传至今。关于淮南牛肉汤,是传说还有另一个版本,救驾汤。相传,当年宋太祖据兵淮南八公山南塘地攻打寿春,因寿春守将刘仁瞻军纪严明、誓死守城,致赵匡胤部虽顽强作战,仍屡攻不下,久而久之,赵匡胤反被兵困南塘。当地百姓看在眼里,急在心里,有屠户把自家耕牛宰杀掉,煮成大锅汤送入赵营,官兵喝后士气大振,一鼓作气攻破了寿春城。后来赵匡胤登龙基,始终忘不了淮南大锅汤的功绩,特传其名为救驾汤。

而今,淮南牛肉汤已经被奉为江淮第一汤,2008年,被纳入淮南市早餐工程,2011年6月,由中国工商总局商标局批准,淮南首个集体商标淮南牛肉汤成功注册,2013年6月,淮南牛肉汤制作技艺被收录为淮南州市级非遗名录,并且通过安徽省地方标准的审查。

近几年,淮南牛肉汤在我所居住的小城逐渐兴起且势头正劲。一开始只有少数几家,零零星星地点缀在几条街道上时,还真没怎么引起我的注意。然而有一天忽然发现,在小城里的所有主干道上都有了它的身影!怀着好奇之心在几处汤馆来回梭巡,发现这开汤馆的店主人大都来自我的家乡淮南。听着那熟悉的乡音,喝着那清爽润口的牛肉汤,心底里怎能不升起无限感慨!

猕猴桃熟的时候,村庄被绿色包围,村里习惯了沉默的那群人,开始奔走相告,经历了栽种、培育、养护,还有期待,每一个日子都孕育着怀胎十月的惊喜。

对乡村贫困的开战,就像春天的风,一声号令,村前村后的土地都打起了精神,找准方向,一个产业扶贫项目落户,就是开启一个千军万马攻克贫穷的战车。

每一个猕猴桃都是自己的孩子,长得越好,村民的眼里结出的欢喜便越多,那些头顶着金色花伞的果子,迫不及待地,在树叶间苦练成熟。笑声如约而至。

果园里的人们,从镰刀的臂弯解放出手,整天钻在树林里,施肥、除虫、拔草,使劲拔啊拔,像是要拔掉穷根,要把所有的贫困、饥饿、眼泪都拔掉。

城里来采摘的人,一拨又一拨,白净的手捏疼了果子。一群调皮的猕猴,便攀着枝桠快活地荡来荡去,村里的人,挺直了树一样的脊梁,准备好箩筐,一起盛装幸福的香甜。

图说 我们的价值观

富强民主文明和谐
自由平等公正法治
爱国敬业诚信友善

德大须修身 香自苦寒来

辽宁冷旭作

申宣部宣教局 中国文明网