

难忘那个飘雪的冬天

□殷建成

每到冬季,我总会情不自禁想起 30 多年前那个飘雪的冬天。每次回忆,我心中都感到无比的温暖和激动,一切仿佛就在昨天。

那年冬天,我接父亲的班。父亲在陕南一个铁路四等小站工作,我从老家出发,倒两次火车,经过 30 多个小时的车程,终于在第二天傍晚时分到达。

刚下火车,两位职工在站台上迎了过来,我认识其中一位中年职工,姓李。另外一位年轻人不认识,他们把我的两个行李包一直拿到小站职工宿舍。

“小殷,这是我和你爸还有这位年轻人小王三个人的宿舍。知道你今天来小站,我和小王刚好休班,便来接你了。今天是你爸的最后一班岗,明天就要光荣退休了。你来小站接班,我们欢迎啊!”老李兴致勃勃地说道。

“李师傅,我刚来小站,还请您多多指教。”

我们正说着,父亲下班了。他和我们寒暄了几句,感慨地说:“我在小站工作了 35 年,我们一直是老伙计。明天我就要离开岗位了,真有点儿舍不得。以前一直以为退休是很遥远的事儿,谁谁想,说退休就退休了,心里不知

是啥滋味儿。”我看到父亲噙着眼泪,是对小站的依恋,对朝夕相处的同事的不舍,父亲早已把小站看作是自己的另一个家。老李说:“老殷啊,你退休了,小殷不是来工作了吗。多好啊,一家两代铁路人,光荣啊。”

这时,窗外飘起了雪花。

晚饭时间到了,我们来到小站食堂。做饭的中年妇女说:“今天天冷,吃萝卜大肉馅饺子,随便吃。吃了饺子不冻耳朵,不过今天有两个饺子里面各有一枚硬币,谁吃到了来年就会交好运。”

小站的职工陆续来到了食堂。我和父亲一人端了一碗饺子吃了起来。吃着吃着,父亲惊讶地说:“我的饺子有一枚硬币。”小站的同事说父亲运气好。吃到最后几个时,我惊呼:“我也吃到有硬币的饺子了。”同事都纷纷说:“老殷父子俩来年要交好运了。”

回到宿舍,窗外的雪越下越大,父亲在宿舍外拿起扫帚扫起了积雪。不一会儿工夫,小站领导通知在岗人员立即去铁路上、站台上除雪。这时小站休班职工看到下雪,都提前赶到宿舍待命。父亲说:“老李,我和你一起去扫雪吧,建成也去,多个人多一份力量。”“小殷走了一路辛苦了,你陪陪他,再说扫雪有我们呢,也不差你和小殷。”老

李说着,穿上雨衣,叫上小王往小站值班室走去。父亲让我赶快穿上雨衣,我们父子俩小跑跟上了他们。

我们来到值班室,小站领导安排父亲和老李等同事一班,在车站道岔区(道岔是一种机车车辆从一股道转入另一股道的线路连接设备,也是轨道的薄弱环节之一,通常在车站、编组站大量铺设)除雪。让小王带着我和几位女职工在站台上除雪。清楚地记得那天是零下 10 摄氏度的天气,滴水成冰。后来,小站的休班职工都参加了除雪。小站的领导被同事的那种团结协作的精神深深感动,表扬了休班的职工和我们父子俩。

那天,我不顾 30 多个小时坐车的疲劳,加入小站除雪的“战斗”,直到夜里零点。那个飘雪的冬天,虽然寒冷,但是当我们看到一趟趟列车安全通过小站时,心里感到无比踏实和幸福。

后来我才知道,那天晚上吃的饺子,是中年妇女提前做了记号,给我和父亲每人一个有硬币的饺子。小站的人是多么的淳朴善良啊。

年华随风而逝,30 多年过去了。那年冬天,飘雪的小站,火热的除雪场景,常常浮现在我眼前,催我奋进,激励我走好人生的每一步路程。

“妈妈牌”辣干豆角

□刘智丹

辣干豆角是农村常见的家常菜,是我童年的美味佳肴。小时候夏天一到,村里各家各户都忙着腌制各种干菜,为冬天储备食物。那时的大院里,干白菜、干茄子、干柚子皮、干豆角……地上铺着、树上挂着、绳子缠着,一片繁荣。而辣干豆角,是妈妈制作干菜的“主角”。

我出生的那个年代物质匮乏,有一次吃饭,妈妈发现我爱吃辣干豆角,于是开始精心钻研制作辣干豆角,经过反复试验、制作,细心的妈妈摸索出一套独门制作辣干豆角的方法。

妈妈制作辣干豆角时,我喜欢在一旁看着,乐此不疲。制作辣干豆角,挑选食材非常重要,豆角要既鲜又嫩,辣椒要又红又辣。先将豆角和辣椒清洗干净,豆角切掉头尾,辣椒去蒂。然后给豆角均匀撒满食盐,揉搓豆角至软软的状态后切成小条,方便食用。湘菜讲究无辣不欢,辣椒和豆角搭配才算美食。妈妈娴熟的手法又快又好,和机械一样精准,将辣椒剪成整齐一致、厚薄均匀的片状。这炉火纯青的功夫定是日夜为我们制作美食锻炼出来的,妈妈说任何一个环节都不得马虎,否则影响口感。接着将豆角和辣椒片放置在阳光下晾晒,待豆角变成深褐色便封坛。为了保持辣干豆角干脆清脆,用瓷坛装最好,干豆角和干辣椒均匀混合后,加入适量盐,一坛辣干豆角大功告成,静置约两个月即可食用。

村里每年腌制的干菜当中,妈妈制作出来的辣干豆角色泽最鲜亮、香气最浓郁。加上我的“吹牛”,逢人就说我妈妈做的辣干豆角是世界上最好吃的,村上邻里都忍不住到我家“一尝究竟”,很快妈妈的手艺得到一致肯定。从此,妈妈的夏天更忙了,每年只要有新媳妇嫁到村里,必向妈妈拜师“求方子”。因为得到大家的赞许,邻居们给妈妈制作的辣干豆角取了一个温馨的名字——“妈妈牌”辣干豆角。

儿时我最是期待冬天,因为冬天来了,我的生日就近了。那时家里条件不好,除了过节肉是很难吃上的,但在我过生日那天,妈妈一定会为我炒一盘热腾腾的辣干豆角炒肉。辣干豆角和肉搭配,用水焖煮几分钟,出锅时撒上葱花,香气扑鼻,酥软的肉中有豆味,清脆爽口的豆角中蕴含肉香,用来拌白米饭,我可以吃上好几碗,唇齿留香,回味无穷,是那时舌尖上珍贵的盛宴。每次回忆都是满满的幸福,胜似山珍海味。

现在,物资丰富充盈,但辣干豆角在我心中仍有着不可替代的地位。我想,让我难以忘却、钟爱至今的那个味道是妈妈爱的味道。妈妈已是古稀之年,双鬓早已斑白,身体不如从前健硕,但每年都会坚持制作“妈妈牌”辣干豆角。“辛勤三十日,母瘦雏渐肥”,妈妈为我做的,何止这一道菜,无论何时何地,妈妈心里都装着孩子,念着孩子。这道“妈妈牌”辣干豆角承载了太多的美好,有儿时的回忆,有妈妈的情,有妈妈的爱,还有妈妈的牵挂,吃到嘴里,美在心里,寒冬虽至,天再冷心亦暖。

火盆温暖人间岁月

□梁莎

又是一年寒冬,在所有关于冬天的记忆里,家乡那暖融融的泥火盆始终是最为难忘的。

火盆是用泥做的,一般都在秋天制作。先从黄土坑取来上好的黄土,然后把麻剪成一寸多长的小段做成“洋搅”,再和黄土放在一起和成泥。找来一个瓦盆,盆口朝下扣在地上,盆外敷一层草木灰,然后把整个瓦盆外面抹上厚厚一层泥,抹好后要放上几天,在这个过程中还要不时地往上淋水,为的是以后火盆不开裂。之后,还要不断反复捶打它,等它干到不致走形,再把它翻过来,里面的瓦盆就可以取出来了。用玻璃瓶把里外擗光,最后将它整个立在阳光下晒干,干透了,一个火盆就成型了。

北国的冬天,天寒地冻。清晨,我们总是躺在暖暖的被窝里不愿起来,母亲便会端来火盆并在旁边给我们熬小米粥,那金灿灿的小米里掺上星星点点的白米,在小砂锅里不断地沸腾、翻滚。很快,整个屋子被小米粥的香味慢慢地氤氲了。我们姐妹三个一骨碌爬起来,像一窝嗷嗷待食的小乳燕,趴在火盆旁,眼巴巴地瞅着那一砂锅小米粥。

这时精明的父亲早已看透了我们的心思,总是及时地给我们讲《牛郎织女》《西游记》《女娲补天》等

那些经久不衰的故事。父亲一边讲一边酌一口烧酒,等粥熬好了,暖暖的热气一点点儿渗透到我们每个人的毛孔里,冷清的房间顿时热烘烘的,每个人脸上都有一朵红晕升起。

吃过早饭,父母便出门劳作了。等大人一走,这时火盆便派上了大用场。我们会抓紧时间,拿出一穗苞米,边搓边往火盆里扔去。随着一声声噼啪作响以及苞米粒被烧糊而升起的袅袅烟雾,马上来个两手开弓,实施紧急“抢救”。抢出来的爆米花被径直甩到炕上,不等凉透,便已落入腹中。吃够了爆米花,我们又将一个个小红薯埋进火盆里。仅一会儿工夫,烤红薯的香味从炭灰的缝隙中钻了出来,我们赶紧将红薯扒出来,放在手上,对着红薯吹气,不时地从左手倒到右手,再从右手倒到左手,然后,剥开黑乎乎的皮,里面的红薯就像煮熟的蛋黄一样,轻轻咬一口,一缕幽香在舌尖穿梭。在当年,烤红薯是我们最美味的食物,滋养了我们童年美好的岁月。

经过一番折腾,原本一盆炙人的炭火基本蚀耗殆尽了,而留给我们的却是一天温馨、美好的回忆。

多少年过去了,火盆早已消失于生活中,可它在时光深处,在我心底,却从未熄灭,它用自己的余火燃烧着我的希望、梦想和未来……

爆米花——儿时的美味

□童如珍

“爆米花啰!一角钱一炒,味道香甜甜,一吃忘不了……”小时候,每年的冬季,弄堂里时常传来爆米花师傅的吆喝声。很快,村里的孩子们不约而同地赶到门楼前的空地处,观看崩爆米花。师傅姓刘,五十岁开外,满脸的络腮胡。他在村里叫喊了一圈回来,便开始忙他的活计:先放好炉子,摆正风箱,架上爆米花机,再拿出糖精、香油等物品。一切准备妥当,他则一边抽旱烟,一边坐等顾客光临。

不久,有人前来崩爆米花,交上一升米、一捆柴和一角钱。刘师傅接过钱物,很麻利地进行操作:打开机盖,倒入大米,滴几滴香油,放一小勺糖精,再用铁棒伸进机腹里搅拌几下。然后扣紧机盖,点燃柴火,放平机身。接着,他左手摇机器,右手拉风箱,“扑哧……扑哧……”火越烧越旺,爆米花机不停地旋转。刘师傅边摇机器边瞄压力表,见指针达到压力标准时,便站起身,示意小孩们躲开。继而,将机头套进大麻袋,脚踏住机身,双手拽紧拉绳,猛地一拉!只听“嘭”的一声巨响,一团烟雾“呼”地腾空而起,紧接着,热的气浪里裹挟着一股浓浓的香气扑鼻而来。最后,他竖起麻袋,将圆圆白白的爆米花倒进顾客的搓斗,让其端走。往

往这时,顾客家的小孩跟在其后,一边大口吃着爆米花,一边不时地回头望望大家,一副很得意的神情。众人也只得眼巴巴地看着,嘴里不停地咽口水。

刘师傅整个崩爆米花的操作流程,动作娴熟,一气呵成,我们看得入神。他对围观者的眷顾,便是将麻袋一角遗落的爆米花抖搂出来,分给大家解馋。或许,是他倾倒爆米花时,故意捏住麻袋的一角,让其有所残留。有了这种互动,我们也乐意为他捧场。

那时候,粮食紧缺,村民们饭都吃不饱,崩爆米花是件很奢侈的事情。小孩向家长张口,大多难如愿,训斥是小,有时甚至招来一顿皮肉之苦。不过,我们自有办法。那就是几个人合伙崩一锅爆米花,一人出米,一人出柴,一人出钱。当然,那都是从家里“偷”出来的。米、柴倒好办,可一角钱难得。好在刘师傅很开明,同意我们用两个鸡蛋抵账,这样一变通,让我们能品尝到爆米花的美味。但有一点,他总舍不得多放点儿糖精。有一次,我们趁他不注意,多挖了一勺糖精放进去。待爆米花出锅,一尝,却是苦味,大家也不好声张。“物极必反”在这里得到了验证。

时光流逝,传统的爆米花早已销声匿迹。如今吃的爆米花,固然又脆又甜,可终究少了些味道。我感觉,还是儿时的味道更香甜。