

冬至是个节日

□张玉霞

一个冬夜,33岁的白居易宦游在外,投宿在邯郸一个驿舍中。那天朝廷放假,民间也很热闹,人们穿着新衣服,互赠食物,互致祝贺,一派热热闹闹的过节景象。孤单的他想起了故乡,想起了亲人,写下了“邯郸驿里逢冬至,抱膝灯前影伴身。想得家中夜深坐,还应说着远行人。”这天是冬至。

冬至是我国的传统节日,古代尤其重视。《汉书》中说:“冬至阳气起,君道长,故贺。”《晋书》记载有“魏晋冬至日受万国及百僚称贺……其仪亚于正旦。”《清嘉录》里甚至有“冬至大如年”的说法。人们认为过了冬至,白天一天比一天长,阳气回升是一个吉日,应该庆贺。《后汉书》中这样记载:“冬至前后,君子安身静体,百官绝事,不听政,择吉辰而后省事。”所以这天全国放假,军队待命,边塞关闭,商旅停业,亲人朋友互赠美食,相互拜访,欢乐度过一个“安身静体”的节日。

冬至吃饺子是河南人的习俗。相传医圣张仲景曾在长沙为官,告老还乡回南阳时,正是大雪纷飞、寒风刺骨的冬天。看见乡亲们缺衣少食,不少人还冻烂了耳朵,心里非常难过。就叫弟子搭起医棚,把羊肉、辣椒和一些驱寒药材放进锅里煮熟,捞出来剁碎,用面皮包成耳朵的样子,再放锅里煮熟,做成“驱寒娇耳汤”给大家吃。吃过后,乡亲们的耳朵果然都治好了。后来人们便模仿着做,形成了冬至吃“捏冻耳朵”的习俗。人们叫它饺子,也叫扁食,“不吃饺子,冻掉耳朵”的说法流传至今。

作为土生土长的河南人,我的冬至从小都是在吃饺子中度过。那时家里孩子多,母亲往往头天晚上就开始忙活,洗萝卜,煮萝卜片儿,那个物资匮乏的年代萝卜是标配。晚上,满屋飘散着萝卜味儿,我们嗅着进入梦乡。第二天吃完早饭,母亲开始和面、剁馅,然后叫我们一起包饺子。我和妹妹常被派去擀皮儿,站在小板凳上,两只棉袄袖口被面粉沾得白花花的。

那时候盼望着赶快长大,长大了能像哥哥、姐姐一样坐在桌前包饺子。

子,不用再站着擀皮儿。饺子出锅了,先盛给父亲,然后是我们姊妹。小孩子的快乐就是玩儿。我和妹妹吃几个就开始玩饺子,把饺子从中间夹开,让里面的馅儿散到汤里,然后再连皮带汤喝掉。

后来有了小家庭,冬至的饺子大都改在了晚上,因为白天上班,中午时间太短促了。晚上下班,消停和面、拌馅儿,橙黄的灯光下,女儿擀着皮,我和爱人包着饺子,很有除夕吃饺子的气氛。等一个个鼓着肚子的饺子端上桌,一家人围坐在一起,感受着家的融洽和温暖,呼啸的寒风、成冰的滴水只有徘徊在窗外。

冬至有过两次外出的经历,一次在平顶山,一次在三门峡。2007年的冬至,平顶山晚报举办“温暖的冬至”副刊文友联谊会,我作为作者,很感恩于报社编辑未曾谋面,却对我的文章厚爱有加。还有神交已久的平顶山文友,更是热情相邀。那天很冷,我穿着绿色的长款羽绒服,坐在大巴窗前,看着我文章流向的楼群街道,感觉分外亲切。还有现场文友们众星捧月般的接待,让我如沐在暖暖的春风里。至今我还记得那天的饺子,个个大大的,馅儿瓷实饱满,就像平顶山的文友,那么亲,那么好。

第二次冬至之旅,是在2015年的冬至,去三门峡看天鹅。那段时间因为一些事情,心绪很不好,明知道是冬至,还是坐上了旅游大巴。那天阳光淡淡的,荒草在风中摇动,我坐在天鹅湖湿地公园的湖边长椅上,安静地看着湖面上的天鹅。湖面有点结冰,聚在中间的天鹅,有白有黑,它们鸣叫着,很是热闹。几只天鹅扇着翅膀在冰面上助跑,然后腾空飞起,好像飞机起飞的样子。一只小黑天鹅,游向一只大白天鹅,大白天鹅伸长脖子啄向它,吓得它赶快避开了。想起安徒生童话里可怜的丑小鸭,又想起留在家里的女儿,不知道吃上热饺子了没有。突然有些后悔自己的出行,尤其是在这个吃饺子的节日里。

曾有人说,冬至不仅是一个节日、节气,更像是一门哲学,不仅涉及到人与自然的关系,还涉及到人与人、心灵与心灵的关系。越是寒冷的时候,人越容易孤独,越需要用爱心来彼此取暖,获得坚持下去的力量……

“冬至吃饺子,不吃很严重。一不漂亮了,二没法戴眼镜,三听不到我说话。”这是几年前,一个朋友发给我的冬至短信,一直保存着不愿删除。冬至是个节日,我们一起吃饺子吧!

读诗友 发梅花图

□白凤岭

去年年初,一场突如其来的新冠病毒席卷全国,时居郑州,窝在家中,有诗友所拍焦作小区外梅花图,隔屏欣赏,打发寂寞。我把梅花比作与人们相依抗疫的同伴,把支援武汉抗疫的白衣天使比作“欣看如雪骄天使,似放迎春朵朵梅”。我的诗写给梅花,写给稳如泰山的居家避疫者,更写给战斗在一线的白衣天使、武警战士、社区工作者等英勇不屈的抗疫英雄。

防疫居家久,闲来唯品茶。
风光何处觅,有友寄梅花。

梅花树树新,朵朵溢天真。
何故延三月,迟开一片春?

国难逢瘟疫,梅花不忍开。
江城传捷报,怒放唤春回。

底事见刚柔,真情动九州。
人心天物合,大道并恩仇。

春色图中看,春光心上移。
安能载春意,荆楚寄千枝。

雷火战犹酣,呕心不记年。
神州祛疫日,同赏艳阳天。

玉米面儿焙小鱼

□李光嵩

最后一次吃玉米面儿焙小鱼,已经是40年前的事了。

40年前,我的家乡五里源是一个堪比江南的鱼米之乡。那时候,村里村外到处是河渠沟岔,每到夏秋季节,沟沟岔岔里鱼虾成群,煞是喜人。此时,村里的青壮劳力,甚至是少年儿童,都会在闲暇时间带上工具,到村外的小河沟里捕鱼捉虾,美其名曰“抓没毛鱼”。我们家也不例外,尤其是少年的我,更是一名“职业捕鱼者”。

那时候,我们的捕鱼手段非常原始,往往是带上一把铁锹、一个筛子和一个脸盆,找到一个鱼群比较多的河沟,先用铁锹在河沟里打上泥坝,堵上长度差不多的几段,用脸盆一盆一盆地撬干里面的水即可捡鱼。然后扒开第二段泥坝并用筛子挡住缺口,防止鱼虾跑掉,等第二段河沟的水放得差不多后继续捡鱼,这样用不了多长时间即可有不少收获。说起来也奇怪,那时候的河沟好像有抓不完的鱼,明明有人在同一条河刚抓过鱼,一夜过后就会又钻出一群群鱼来。当然,也不是每次都有收获,遇到运气不好时也可能抓不到几条鱼,此时碰到街坊邻居时,总会戏虐地说几句“半斗面拌拌全家吃不完”之类调侃的话。每次抓鱼回家,家里人总会仔细地把大点的鱼拣出来另外做,剩下的小鲫鱼、白条鱼等小杂鱼,则要用玉米面儿焙着吃了。

玉米面焙小鱼的做法很简单,但也很讲究。第一步是择鱼,即将小杂鱼的鳞、鳃、内脏等去除并清洗干净,由于这些小鱼品种杂乱且大小不一,择起来相当麻烦,既费时又费力,必须要有充分的耐性才行。第二步是腌鱼,就是把洗净的小鱼放在面盆里,用瓦片在案板上把粗盐磨碎,然后倒入盛鱼的面盆里搅拌均匀,腌制半个小时。第三步是拌鱼,就是将腌制好的小鱼控干水分,加

入玉米面搅拌。这一步貌似简单,却有很高的技术含量,要求加入的玉米面必须适量,搅拌时必须朝着一个方向,而且速度不能过快或过慢,直到玉米面均匀粘在小鱼身上才行。最后一步就是烘焙了,这一步的重点是把握火候。过去受条件限制,焙鱼都不舍得在煤火炉上,而是在院子里支上地锅,用瓢柴火(即植物秸秆)把锅烧热,再用油领(蘸油的工具)蘸上油在锅内均匀地涂抹一下,然后把拌好的小鱼挨个儿贴在锅内,等焙出香味后翻过来继续焙,再次闻到香味就说明可以吃了。由于过去家里没有钟表,干焙小鱼这活儿全凭感觉和经验,所以说也是个了不起的手艺。

在我的少年时代,这种东西我们经常吃,往往是父亲、哥哥和我负责抓鱼,大姐负责择鱼,焙鱼的工作由母亲和嫂子操作,在那个物资匮乏的年代,能经常吃上这种美味无疑是绝妙的享受了。光阴似箭,转眼40多年已经过去,由于地下水过度开采和自然环境的严重破坏,我的家乡河流干枯,鱼虾绝迹,鱼米之乡已成为历史,但曾经的美味却永远留在我的记忆里。党的十八大以来,各级党委和政府积极响应总书记“绿水青山就是金山银山”的号召,加大了环境整治力度,关停了一大批严重污染环境的化工厂、造纸厂、水泥厂等企业,严格控制地下水过度开采,生态环境得到有效恢复和改善,我家乡的自然环境也发生了翻天覆地的变化。据老家亲友讲,我们村干枯的小河又有了涓涓溪水,绝迹多年的鱼虾又游回了故里。我坚信,随着生态环境的不断改善,我的家乡一定会重现北方“鱼米之乡”的风采,到那时,我一定会再发当年狂,亲自下河捕鱼捉虾,再做一次玉米面儿焙小鱼,让美好的记忆重新变成现实。