有时候，我们念念不忘的那些美食，是随着岁月的流逝浸润在我们骨子里的那一份记忆、情怀、抑或童真……从食物匮乏的岁月，到如今生活富裕，一路走来，那些曾经的美味食物透着人情世故，留下了一个个齿颊留香的故事。小鱼煎得酥脆，鱼汤煮得乳白，在冬天的荒野里顶寒风捡来的野果、摘到的野蔬……正是这些微不足道的食材填满了艰辛生活中
的小小缝隙，让我们在寒冷的时候留
有一丝慰藉与喜悦。冬天来了，
就让食物好好地给我们
一场真切的
拥抱吧。

冬日食光

绿豆绿 黄豆黄

□ 曹春雷

“绿豆和黄豆是兄妹呢”，我这样说时，母亲笑，却没答话，仍是扬起枣木棒，一下一下捶打着豆荚。一张苇席上，两堆豆荚，一堆是绿豆，另一堆呢，是黄豆。我捶绿豆，母亲捶黄豆。

这一刻，秋日的阳光斜斜地泼在这两堆豆子上，也泼在我和母亲身上，很暖，我突然为这暖而感动。人至中年，不再经常为人事而动容，却依旧为大自然的某个场景而动情。

母亲绿豆种得少，黄豆种得多。黄豆可以种一块地，而绿豆只是种在田边地头，有时地里的花生枯死了，绿豆才替补上场。母亲用绿豆做绿豆粥，过年时炸绿豆丸子。黄豆做豆腐，曾有几年，母亲用石磨磨了黄豆，自个儿做豆腐，天不亮就起，很辛苦。后来因为家里田里的活儿忙，就不做了，直接拿黄豆换豆腐。

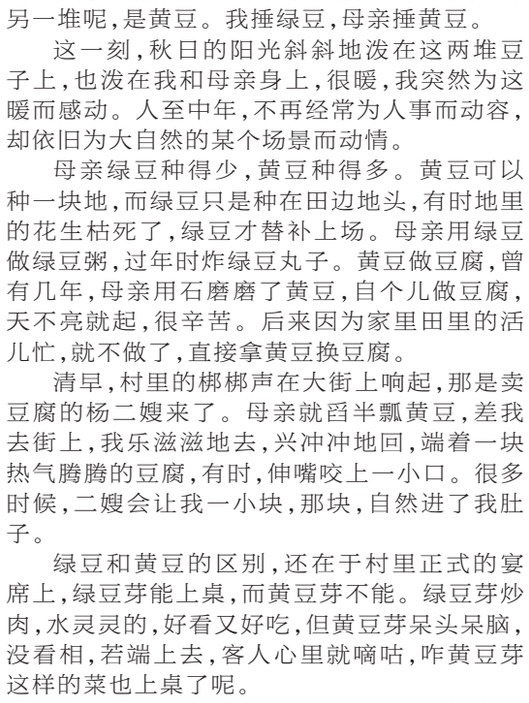
清早，村里的梆梆声在大街上响起，那是卖豆腐的杨二嫂来了。母亲就舀半瓢黄豆，差我去街上，我乐滋滋地去，兴冲冲地回，端着一块热气腾腾的豆腐，有时，伸嘴咬上一小口。很多时候，二嫂会让我一小块，那块，自然进了我肚子。

绿豆和黄豆的区别，还在于村里正式的宴席上，绿豆芽能上桌，而黄豆芽不能。绿豆芽炒肉，水灵灵的，好看又好吃，但黄豆芽呆头呆脑，没看相，若端上去，客人心里就嘀咕，咋黄豆芽这样的菜也上桌了呢。

黄豆芽适合招待知己的亲戚朋友，炖上一锅豆芽粉条或粉皮，小碗喝酒，大碗吃菜，吃喝随意，不必在意什么礼节。

每年收获了绿豆和黄豆后，母亲都会生豆芽，用大缸，绿豆一缸，黄豆一缸。冬天冷，就把缸放在火炉旁，我经常偷偷掀开盖看，嫩嫩的芽儿，总让我想起春天草芽儿钻出地面的场景来。

最喜冬夜，大雪飘飞，一家人围炉而坐，火苗很旺，黄豆芽肥肉粉条儿在锅里，咕嘟咕嘟炖着，香气四溢。我一直怀念这样的日子。



斗龙河的船户

□ 仇育富

“起锚了！”

天还没见亮，父亲就吆喝着家人开船。

我出生在斗龙河，从小就漂泊在一条15.5吨的小木船上，船就是我们的家，两个哥哥三个姐姐，大哥比我大10岁，我5岁时大哥升级成了劳力，开始自己去挣工分了，他被分配在机帆船上，在当时的斗龙河中已属于最先进的交通运输工具了。二哥进了书房，父母带着两个算是半个劳力的大姐和二姐一起行船，他们行船的时候我就被扣在笼头上。

一条小船承载着我的童年生活，装满我童年的欢笑和对未来美好生活的向往，我的童年是喝着斗龙河的水、吃着斗龙河中各种美味长大的。

每到中午时分，母亲早已偷着空闲将午饭做好，也就一个菜一个汤，还有一盘蟹渣，这是两个姐姐在海边的杰作，她们拎着马灯在海滩上捡拾了几十斤的小蟹，母亲花了一整天的功夫将它们捣烂，放进了坛子存起来，每天都从坛子里捞起一小碗当咸菜就着饭，也算是一道小菜了。

那个年代的斗龙河到冬季的三九严寒时常会冰封，芦苇丛变成干枯的草，鸟儿无处藏身，只留下凋败的巢穴，一派人去楼空的景象。船被冰封后，我们孩子们也自有乐趣，用一只小木棍将小木桶撑起来，里面放上一小团子米饭来吸引鸟儿，一旦有鸟儿进去觅食我们就会猛地拉动木棍将鸟儿罩在里面，然后拿着事先准备好的纱布将小桶掀开，鸟儿便伸手可捉。大人们还会在岸边挖上一些陷阱守候着送上门的野兔。冰封的日子里，住家船都聚集在一起抱团取暖，相互支撑着度过严冬。有猎枪的船户是大家追捧的对象，只要他在便少不了一冬的野味，日子虽苦，但苦中也有乐。

船上的生活非常的单调，人们以船为家，为生活打拼，一年四季枕着斗龙河的微波，书写着自己的人生。这些单帮的船户大多来自盐城、阜宁、建湖、滨海一带，因常年行走在斗龙河上彼此也都熟悉了，晚上遇到，一定会把船靠到一起聚一下，这时候各家都会奉上家中所有拿得出的食物来，喝上一杯小酒，就着酒话诉说着各自行船的酸甜苦辣。

1971年，九岁的我进了学校读书，从此离开了生我养我的小木船，1974年航运公司编队，我家从此告别了独自航行的日子，告别了拉纤扯帆的生活，进入了船队这个大家庭，船已不限定在斗龙河上漂泊了，而是越行越远。这条数百年来一直唱着渔歌的母亲河也被机器声打破而进入了另一种生活。

今日的斗龙河上再也不见了昔日的小木船、渔船，承载着几代人的河流仍在平静地流着，百折不回，执着朝着东方，奔向黄海。

凿冰捕鱼松花江

□ 李星涛

松花江上，冰厚近乎两尺，轮渡横在冰里凝然不动，倒是汽车可以来回自由地奔驰。我找到一位老船夫，软磨硬泡了半个多小时，从他手里借到了捕鱼的丝网，凿冰的铁钻，舀冰的漏勺，穿绳的竹篾，开始像模像样地捕起鱼来。虽然冰钻异常锐利，但对于厚厚的冰层来说，它仍显得势单力薄。当一个面盆大小的冰窟凿出来，我已手臂发麻，浑身冒汗了。顾不得疲倦，我一边抓紧时间用漏勺舀去冰窟里的碎冰，一边又马不停蹄地开凿起另一个冰窟。江面零下近30℃，倘若动作慢了，凿出的冰窟就会借着寒风，重新封冻上。

两个相聚十米远的冰窟凿好了，我急忙拿过一端绑有两个空矿泉水瓶的长长的竹篾，一头拴上绳子，从一个冰窟窿的冰层之下向着另一个冰窟窿捅过去。竹篾的一头借着空矿泉水瓶的浮力浮在水面上，让我顺利地将绳子穿到另一个冰窟的水面。

绳子穿好了，该下网了。我将丝网的一头系在绳上，放进一个冰窟，马上从另一端扯拽另一个绳头，丝网“唰唰唰”地沉入水中。等到丝网还剩下尺把长没有入水时，我马上停止拽绳，跑到丝网入水的一头，续接上一根十米左右的绳子，并在丝网网绳上拴上半块砖头，把网沉进水中，以防流动的江水冲走丝网，只留两端的长绳在冰面。就这样，一张网便下好了。

我故作迷惑地问起老船夫，冬天的丝网是如何捕到鱼儿的。老船夫一听，不由一摆手：“冬天鱼虽然不动，可冰下的水却是奔腾不息的。鱼群被江水裹挟着向下游自然移动，撞到网自然就不足为奇了。”

网下了半个多小时，冰面就宛然如初。倘若不看见留在冰面上的绳子，你根本发现不了我布网的位置。两天过去了，该收网了。我重新凿开了那两个冰窟，用带有铁钩的竹竿捞上来丝网的一头，取下砖头，然后从一端轻轻回收丝网。真有收获了！十米长的丝网上，竟然挂着六条大鲫鱼！小者满乍，大者足斤，一律黑脊饱腹，微翘尾巴。一出水面，便僵硬如雕了。我将鱼尽数送给了老船夫。老船夫接了鱼，又帮我重新下网。这一次下网非常省事，只需从另一头扯拽绳头，把丝网拉入水中，再系上砖头即可。

是夜，我被老船夫拽留在船上喝酒。餐桌上，我不仅尝到了松花江大鲫鱼的鲜美，而且也尝到了东北红肠的异域风味。酒足饭饱之后，我脚下发飘，行走在凛冽的哈尔滨大街上，虽然触目皆是闪烁的灯光，可我却老是看见一尾一尾的大鲫鱼，排着纵队，接二连三地撞到了我下的丝网上……

苦楮那个味

□ 江初昕

村庄的水口林，有一片苦楮树林。村庄下水的地方叫作水口，因为村规民约不能随意砍伐水口的树木，于是这片苦楮树林终年郁郁苍苍。有几棵苦楮树非常高大，要几个人才能合围住，树冠如蘑菇，仿佛一把巨大绿伞撑起。

到了初冬季节，如果刮了一夜的北风，苦楮树上的果实就会簌簌落下，这可牵住了孩子们的心。天麻麻亮，小孩子们三三两两，不约而同来到树底下捡拾苦楮籽。脚踏着“沙沙”的树叶，勾着头，来来回回，寻找圆溜溜棕褐色拇指般大小的苦楮籽。这儿一簇，那儿一堆，熙熙攘攘的，到处都是“哗哗”拨弄树叶的声音。把快乐捡进书包里，或裤袋里。也有的爬到树上，用一根竹篙使劲打，树上的苦楮纷纷落地，我们就在树下赶忙捡拾，捡来的苦楮籽集中放在一起，然后大家分。

为了分得苦楮，同伴把鞋子一脱，往手上吐了口唾液，踩着树干粗糙的表面，费了九牛二虎的力气爬了上去。我们把竹篙递上，他在树上一阵猛打，树上的苦楮籽像下雨一般纷纷落下，落下的苦楮籽有时打在头上，掉进脖子里，大家全然不顾。我们在树底下用双手捧，大把大把的苦楮籽装进了我们的书包里，好不过瘾。打得差不多以后，该下树来，看看离地那么高，爬树的孩子心生恐惧不敢下来了。急得他在树上直哭喊，我们只好从家里扛来木梯架在树上，才得以下树来。

苦楮籽采回家以后，就放在太阳底下晒干，直至那层坚硬的外壳破裂开，用齿耙轻轻拨动，里面玉黄色的果仁就滚落了出来。之后，把果仁浸在水中泡上一晚，第二天，就在石磨上磨成浆了。把浆水放在木盆中反复换水沉淀几次，就能把苦楮淀粉中的苦涩味浸泡掉，晒干后的淀粉可以用来做苦楮豆腐、苦楮粉丝。

做苦楮豆腐时，把苦楮淀粉放入锅中，用冷水拌稀后，炉灶里开始烧火，一人在锅灶上顺时针不停搅动，渐渐的，锅中凝固了起来。等冷却后，用菜刀横竖切下，放入凉水中浸泡，随吃随拿。

苦楮粉丝的做法也简单，苦楮淀粉凉水和稀后，放入漏勺里反复敲打，漏到开水中定型，再捞出凉水中过一遍，最后拿到太阳底下晒干，苦楮粉丝就做好了。

“粮不足，吃苦楮。”在过去，农村里的粮食供应不足，村里人往往跑到山里找些野果充饥，像苦楮便是如此。初冬时节漫山遍野地捡拾，整袋地背回家。在饥寒交迫的年底，用苦楮来充饥，也是无奈之举。

如今，时代发生了翻天覆地变化，原来用来充饥的苦楮成为稀罕物，苦楮豆腐被列入了野味山珍的名录。近些年，随着旅游的开发兴起，久居城市的人纷纷来到乡村休闲度假，在农家饭店里，都要点上一盘苦楮豆腐或苦楮粉丝。吃在嘴里，味道清香，入口爽滑，让食客大快朵颐，赞叹不绝，也成为一道很有特色的乡村美食。

挖小蒜

□ 曲波

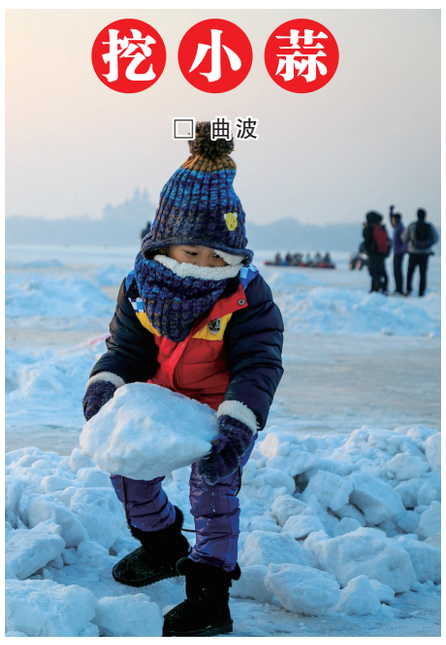
小蒜似葱非葱，似蒜非蒜，生于田野，受阳光照耀，大地灵气滋养，自然醇香。

小时候的乡下，物质匮乏，小蒜是充饥果腹、救命的野菜，是孩子们的美味佳肴，蘸酱就着玉米饼子吃的味道至今难忘。

在生活富足的今天，小蒜是人们餐桌上纯天然的绿色食品。每年的春天，许多村民都会挖小蒜尝鲜或到城里卖钱，城里人平时在菜市场也会买得到。

小蒜吃法也越来越多样，生吃、炒吃，蒸包子，包饺子；还可以洗净、撒上细盐，放置阴凉处腌制。腌制的野生小蒜是上等调味品，可直接佐粥下饭，调进凉面或汤面，也可切碎炒菜、炖蛋、煮鱼。味道鲜美，风味独特。无论生吃还是熟吃，那香味都比韭菜和葱鲜得多。

晾白菜、存大葱、编串小蒜吊起来。在东北，近年来，挖小蒜成了东北人时尚的过冬仪式。把挖回来的小蒜，像编辫子那样编成小蒜辫子，挂在屋檐下、阳台上。小蒜和葱一样不怕冻，冻不坏，想吃随时取。过大年的餐桌上自然少不了它，蘸酱、拌咸菜，炒菜、炖菜，怎么吃，随个人喜好。所以，在东北，秋末冬初，人们储备好白菜、大葱，能干的家庭主妇们趁着初冬的小阳春，大地没上冻，纷纷带着小锄头，结伴去挖小蒜。



初冬的田野已收割完毕，一望无际。田垄，地头，或者河边的荒地、小树林里都有小蒜的身影。踢走碎石、拨开荒草，可见一绺一绺细密的小蒜，安静得像一个青葱的女子，散乱着秀发在风中摇曳。小蒜一般都生长在比较干燥的地方，或者跟一些杂草生长在一起。挖小蒜不能性急，挖不好，叶子就断了，或者蒜头挖不完整。小蒜的叶子非常细，初冬的土干硬，不能像春天雨后那样，泥土松软，能整根拔起，此时，要用专用的工具先把小蒜周围的土块、杂草清除掉，再看准蒜头用力一挖，嫩白嫩白的小蒜就出来了，鲜活可爱，像个新鲜鲜的娃娃，出现在你眼前，让人满心的欢喜。

眼睛找寻着小蒜，话语谈论着小蒜，手里忙活着挖小蒜，小蒜仿佛已到了嘴里，口舌生津……来吧，走进大自然，披一缕暖阳在身，挖一把小蒜在手，撒一片欢声笑语在田野，留一份美好给自己，等待隆冬过去，又一个春天到来。