

# 冬日里的甜蜜

编者按：岁暮寒天，怎样惬意地度过寒冬？是一碗甜滋滋的柿子拌面，还是一个热气腾腾的烤红薯，抑或是一节清肺润肺的甘蔗……所有甜蜜的味道，以及与之相关的幸福记忆，将温暖整个冬日——

## 柿子拌面

◎于萍

平淡无奇的柿子，遍布西府乡间，成就了隆冬时节，老少皆宜的美味珍馐——柿子拌面。

我自幼喜食柿子，后院里爷爷早年栽下一棵柿子树，每年秋冬冬来时，粗壮的枝干被一簇簇拳头大的橘色硕果挤压，柿子形若蟠桃，色如金橘，体态硕圆，我叫它“大帽盔”。“大帽盔”树干太高，采摘时特别费事，爷爷搭把木梯踩在树杈间，搭根麻绳挂个裤兜，轻轻地摘下“大帽盔”放进裤兜里，再小心翼翼地吧裤兜从树上吊下去。奶奶和我在树下踮起脚，举着胳膊接过，然后进行分拣装筐，如此来来回回忙活一晌午卸柿子，乐此不疲。卸到最后，树梢那些最大最红的柿子，爷爷说要留给过冬的鸟儿果腹。在朴实的庄户人眼中，人与动物共生共存，历来同享馈赠。

屋檐下燕子筑巢的地方，冬天也不会闲着。几枚铁钉加一块木板，在爷爷的手中很快就拾掇出一个储物空间。“大帽盔”柿子被整齐地码放在屋檐下的架板上，那是我

跳起来都够不着的地方。

北方的冬季格外漫长。窗外雪花飘飘，呼呼的西北风刮得窗棂上的塑料纸“哗哗”作响，爷爷蹲在炕边抽旱烟，我偎在热炕上听奶奶讲徒步中原流落异乡的往事，颠沛流离的逃荒途中全靠着一包干熟面落脚乔山之下，一生为养育儿女节衣缩食、备受苦累。

那些往事我听了许多遍，比刚摘下的柿子都苦涩，比冬天的风雪更寒。爷爷听着陈年旧事打起了哈欠，奶奶自顾自说着似乎就有了些抱怨，索性去厨房做家里人爱吃的柿子拌面。

我尾巴样跟着奶奶，看她搬来梯子，爬上高高的架板，取下一钵钵糖化了的柿子，泡在热水里。

接着，灶膛里架起麦草细火，锅内倒几滴清油，加入面粉用铲子翻搅慢炒，原本雪白的面粉渐渐变得黄亮亮的，适时地撒上少许芝麻，再加些五香粉，翻炒几分钟，干炒面就熟了。贪嘴的我常常冒冒失失总想舔一口尝鲜，难免被呛得咳嗽又流泪。

这时候，“大帽盔”柿子就隆重登场了。取一只白瓷面盆，把锅里湿润的熟面盛在其中，取一个柿子捧在手里，转着圈儿撕去薄薄的表皮，火红的果肉顷刻破裂而出，注入盆里的面粉中。连放七八个柿子后，抄起筷子一阵搅拌，黄灿灿的面粉均匀地融进红彤彤的柿子浆中，慢慢地变成大小不一的疙瘩，如玛瑙、似珍珠，个个玲珑剔透，莹莹亮亮。柿子肉甜蜜如丝，熟面温热疏淡，有了面粉的包裹，冰凉的柿子变得温情如火，两种味道完美交融。吃的时候人手一碗，舀半勺送入嘴里，酥软香甜，温和爽口，实为冬日里难得的美味佳肴。

整个冬季，奶奶隔三岔五就要做一次柿子拌面，以此调剂胃口，补充御寒的热量，改善农家单调的伙食，直到把架板上的柿子吃光。柿子拌面几乎陪伴了我的童年、少年岁月，留下了暖心的记忆，这人世间的幸福滋味，永远温暖着我的每一个冬日。

## 烤红薯

◎袁凌华



邻居张姐从老家带回一袋甬王红薯，分给我一半。红薯是她亲手从大姑家地里挖来的，红润诱人还带着湿润的泥土。我挑了些小的，尝试自己做烤红薯尝个鲜。一个普通的空气炸锅，不到四十分钟，不用烟熏火燎，五个小红薯在现代科技的助力下华丽变身，出落得焦黄可爱。吃着香喷喷的烤红薯，令这个寒冷的冬季，平添一份人间烟火味中的心灵抚慰，生活中的疲惫就这么简单地尘埃落定。小女儿也很喜欢烤红薯的香甜口感，她说：“烤红薯是世界上最好吃的美食！”我浅笑不语，难得母女胃口一致，甬王红薯历史悠久，本身品质就好嘛。

我人生中最早吃到的烤红薯是祖母手做的。那时候，细粮少，除了用粗粮来添补外，自家种的红薯、南瓜等也是饭桌上的常客。祖母勤快心细，每一样食材都会变着花样做。她把蒸熟的红薯加在面团里，蒸出暄软的红薯馍馍，或是把生红薯切成块煮在稀玉米糝里。对于有点挑食的我，祖母特意做出了最简单的烤红薯：把生红薯切成薄片，用麦草细火在黑老锅里炕得两面上了花。每一次我都迫不及待地站在风箱旁等着时，祖母会说，在锅里再捂捂，吃起来更绵软。她转头向我说话时的神情，我至今记得，是那样的慈祥和蔼，每当想起，泪水就不自觉地涌出眼眶。

后来，烤红薯成了我在外地上学时青睐的零食。那时生活费很有限，乡村学生经常囊中羞涩。在那个能长能吃的年纪，星期天学校食堂只有两顿饭，午饭前饿得实在有点抓狂的时候，我就和同宿舍要好的静婷去校门口的红薯摊逛一圈。大汽油桶改造的烤炉虽然粗糙简陋但却很霸气，一团熊熊的炭火上面，挨挨挤挤排着整整一圈半熟半生的红薯，散发着一圈儿热气，夹杂着烤红薯诱人的香味，远远闻着就让人垂涎欲滴。每人买一个不到一块钱的烤红薯，旁若无人地大快朵颐，吃出满嘴香甜，咽下周身的温暖。烤红薯是我异乡求学期间、清寒冬日里最大的奢侈，实惠又饱腹。带着这份烤红薯的满足感，我们在周末一起坚持学习、去图书馆、参加学校的文学社等活动，似乎只有勤奋和忙碌，才能从内心对得起来之不易的农村父母的供养。

工作以后，喜欢吃烤红薯的习惯没变。上班半年以后，才拿到了第一笔收入。我请几个来单位找我玩的老同学去附近最大的饭馆，一人吃了一大碗手擀臊子面，饭后每人再来一个烤红薯，嘻嘻哈哈，在街道上边走边吃，一路欢畅。

现代人的零食很多，但烤红薯依然是我的珍爱，尤其在酷寒的冬天，在冷风飕飕的室外，一个热腾腾的烤红薯，香甜可口，暖心暖身，带给我无言的温暖。这半生百吃不厌、软糯爽口的滋味里，有祖母曾经的疼爱，父母用心的呵护，同窗纯真的友情，也妥帖安放着我对女儿美好未来的憧憬，还有我对琐碎生活的知足与珍惜。

## 糖炒栗子

◎絮芯

焦黄的栗子在锅里翻滚着，热气腾腾，空气中氤氲着甜蜜的味道，深深吸一口，令人沉醉不已。

栗子外壳满身是刺，内部还有一层内壳和内衣。秦岭是个山清水秀的地方，也是一个物产丰富的地方，它素有“天然宝库”之称，栗子便是其中一“宝”。中医学认为，栗子性味甘温，有养胃健脾、补肾壮腰、强筋活血、止血消肿等功效。栗子含有的糖类、蛋白质、脂肪、多种维生素和无机盐等营养成分，对高血压、冠心病等具有较好的防治作用。老年人常食栗子，可以预防和治疗腰腿酸软、骨质疏松、延缓衰老，缓解筋骨疼痛乏力等症状。栗子的吃法也有很多，烧炒蒸煮，样样均可，如板栗鸡、板栗鸭、板栗羊肉、板栗粽子、板栗粥等，真是蔚为大观、丰富异常。

糖炒栗子是最简便也是最

美味的吃法，因为它没与他食混同，故而不遮栗子的本味，冬日里来一口热腾腾的糖炒栗子，既暖手又暖心。每次路过街上的干果店，看到炒好的栗子，儿子就会拽着我的手让他买。装栗子的纸袋刚拿在手里，儿子就用满怀期待的小眼神可怜巴巴地望着我。我赶紧取出一颗，剥开焦黄发亮的外壳，将热乎乎的栗子仁放在他胖乎乎的小手上，他连忙吹一吹，双手倒上几次，迫不及待地放进嘴巴里，小脸颊被撑得鼓鼓的。我也会趁机剥颗栗子扔进嘴里，焦糖甜味便溢满口腔，再细细地嚼，面面的、糯糯的、甜甜的，一种幸福和满足油然而生。

我不由感叹，寒冷的冬日里，手捧这人间烟火里最质朴最醇香的美味，人间清欢莫过如此……



寒风送来了严冬，大街小巷飘来糖炒栗子的香味。干果店里的

摊位前，总少不了炒栗子的身影，一口口大铁锅里盛着黑粗砂，

## 甘蔗

◎段序培

俗语说：“冬吃甘蔗赛过参。”而霜打过的甘蔗会更甜。进入冬季，宝鸡大街小巷的甘蔗售卖点多了起来。一根根粗壮的甘蔗，勾起了我儿时的甜蜜。

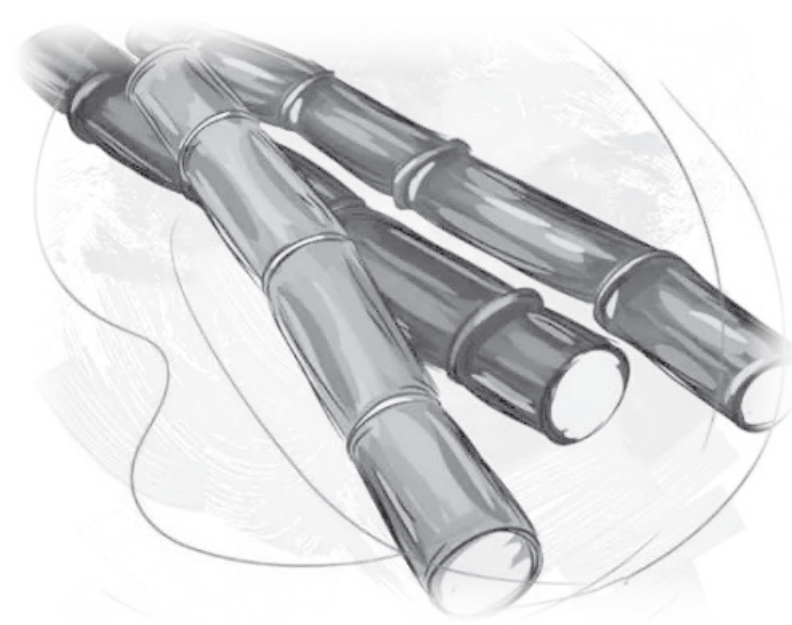
记得儿时，漫长的冬季我都是在火炕上度过的。每次夜半梦醒，喉咙干疼，我总要哭闹一番，母亲便能变戏法似的拿出一小节甘蔗，剥去外面那层紫红色的、厚厚的皮，咬成小块放在我手心，我放进嘴里慢慢地咀嚼，丝丝凉意伴着阵阵甘甜缓缓流入咽喉，顿觉浑身舒坦，很快就稳稳地进入梦乡。

对我来说，仿佛有吃不完的甘蔗，但却很少见母亲自己吃。起初我以为她不喜欢，长大后才知道母亲舍不得。我们北方不产甘蔗，购买甘蔗的费用是她恨不得把一分钱掰成两半花，生生硬

“抠”出来的。懂事后的我责怪母亲乱花钱，母亲欣慰地说，只要我少生病、少遭罪，比啥都强。

后来，我在报纸上看到，甘蔗能生津止渴、润喉去燥，最适合寒冷干燥的冬季。它含有人体所需的许多营养物质，特别是铁含量每100克高达1.3毫克，居各种水果之冠，具有“补血果”的美称。生饮甘蔗汁更能起到清热、助消化的功效。甘蔗汁还可以加热后饮用，若是把甘蔗烤一烤再吃，不但更甜，而且润喉效果更好，是保护嗓子的食疗佳品。此外，甘蔗还是“口腔清洁工”，咀嚼甘蔗，能提高牙齿的自洁和抗龋能力，锻炼面部肌肉。

以前我只看到过外皮深紫色的甘蔗，近年来，我发现街道还有一种外皮青黄的甘蔗，原来颜色



不同，食疗功效也有所差别。皮色青黄的甘蔗，有清热之效，脾胃虚寒、胃腹寒疼者不宜食用。皮色深紫的甘蔗，性质温和滋补，能充饥、止咳、健胃，补充体力。当然，甘蔗糖分高，糖尿病患者、代谢异

常及血脂高的人要谨慎食用。

如今，母亲已离世多年，但每到冬季甘蔗上市的时候，我都会买来一些细细咀嚼，脑海里是母亲对我无微不至的疼惜，冰凉的汁液化作一股暖流，从嘴里甜到心间。