

编者按：

提到东北，几乎所有人首先想到的都是黑土地、北极村、打雪仗、猪肉炖粉条、天寒地冻。而东北还有一项特有的猫冬文化，据说能把南方人羡慕哭！但却并不为大多数人所熟识。所谓猫冬，是东北土语，很贴近词意，小猫是最聪明了，外面冰天雪地的它就不往屋外跑了，天天就老实在屋里炕头爬着。北方人于是把因天气寒冷而整天呆在家里避寒这种现象称之为猫冬。东北乡村秋收后进入冬闲，不事生产，躲在家里过冬，室内温暖如春，火炕烫着屁股，大锅里炖着白肉，缓上一盆冻梨，闲话长短凑趣娱乐，任它屋外的白毛风呜咽，慢慢等待寒冬过去。再有不到二十几天的时间，就要迎来兔年春节小长假了。如果想体验一把猫冬，就去东北，去感受一下这纯粹、真实、鲜活的人间烟火气吧！

炖锅里的冬天

余平

我的故乡在吉林四平，地处松辽平原中部腹地，冬天漫长而寒冷，经常是大雪封门，火炕往往是家里最温暖的地方。家乡人习惯把过冬称为猫冬。

猫冬的日子不适合出门，好在大家早早就为猫冬做了充足的准备，柴火垛的柴火堆得像小山一样。锅里有肉，窖里有菜，屋外有柴，一个漫长的冬季就在炊烟袅袅、白雪皑皑中度过。

记忆中故乡冬季的炊烟里总有东北乱炖的味道，虽然离开家乡多年，可每当冬日来临那味道就会萦绕在我的心中，久久不散。东北乱炖又名丰收菜，素有大杂烩之意，将豆角、土豆、茄子、青椒、番茄、木耳、蘑菇、白菜等蔬菜，配以葱、姜、蒜、花椒、桂皮、酱油、盐、鸡精、香油、料酒等调料，与猪肉、牛肉等一同炖熟即成。东北乱炖有荤有素，营养丰富，味道鲜美，是一道常见的家常菜。

做东北乱炖不需要什么精湛的厨艺，叶子菜洗净后要用手撕，像胡萝卜、玉米、茄子要用手掰，这样做菜易入味，还不破坏菜的营养，肉也是切成大块的，一起扔进锅里，放上调料，架上火咕嘟咕嘟就开炖。家乡人做东北乱炖的锅不拘一格，有铁锅、铝锅、铜锅、瓦锅、砂锅，盛菜从来不用精致的器皿，一般都是粗瓷大碗。

我家有一个做东北乱炖的锅，有三十年的历史，说那是锅其实不准确，它其实是一个搪瓷洗脸盆，



是父亲1953年当上劳动模范得到的奖品。到了1958年大炼钢铁时，父亲上交了家里唯一的一口铁锅。1959年的冬天天寒地冻，全家人指望吃东北乱炖的铁锅没了，母亲很着急，父亲尤其爱吃东北乱炖，他豁达地把代表自己荣誉的搪瓷脸盆贡献出来当锅。于是在那段艰苦的日子我们全家还能有机会享受东北乱炖的美味。

吃东北乱炖吃的是气氛，大碗吃菜，大口喝酒，无不透着东北人的豪爽和朴实。吃东北乱炖图的是酣畅淋漓，一桌人围着一大锅热气腾腾的炖菜，举杯挥箸，吃喝划拳，酒杯碰得山响，脸上淌着油汗，吃到酣快时即使站起来，一只

脚踏上凳子，一手举着酒杯，一手忙着夹菜，开怀大笑也没有人说你不文明。

家乡人喜欢吃乱炖菜，无论什么食材只要能吃就可以扔进一个锅里炖。俗话说一方水土养一方人，家乡人浓浓的东北乱炖情结大概源于相对恶劣的自然生存环境。家乡人在漫长难熬的冬日为了抵御寒冷和灾害，多年来逐渐养成了讲义气重情谊的个性，大家都有一个锅里搅马勺的饮食习惯，既能吃到热气腾腾的饭菜又能拉近彼此的关系，何乐而不为？饮食即文化，这话一点都不假，家乡人性格中的豁达、热情、包容都完美地体现在这一锅乱炖之中。

围炉煮茶过暖冬

苑广阔

我的老家在东北农村，每年冬天几乎家家户户都会围炉煮茶过暖冬，和现在在城市茶室、酒吧流行的围炉煮茶并无二致，而且似乎还更有味道一些。

冬天正是农闲时节，农村人会猫冬，就是躲在家里吃吃喝喝，好好休息，等着冬天过去。

到了冬天，每家的堂屋正中，都会放着一个铁皮炉子，几节白铁皮卷成的烟囱先竖后直，最后从窗户伸到外面去。

这样的铁皮炉子，看上去不起眼，却什么都能烧，从花生壳到玉米棒子，再到树根、木头杈子，可以说来者不拒。现在大家都图省事，很少再烧这些东西了，改烧无烟煤，铲一铲子煤块进去，可以烧很久。

不管烧什么，炉子里的火总是红彤彤的，靠着炉子坐着，人全身也暖烘烘的。当家里没有客人的时候，一家人吃了晚饭就围着炉子坐着，聊聊天，看看电视。一旦堂屋

的门吱呀一声打开，就知道家里来客人了。这时候不用大人提醒，坐在炉子边上的孩子会马上起身，把位置让给客人，自己再去找一个杌子或椅子。

客人也不会客气，一屁股坐下来，把手伸出到炉子上面烤一烤，搓几下，就开始加入聊天的行列。

炉子上面有一个生铁壶，里面的水咕嘟咕嘟地冒着热气，让人看着就觉得暖和。讲究点的人家会在炉子边上另摆一张桌子，上面放着茶壶、茶杯，当然还会有一盒茶叶。炉子上的水开了就冲到茶壶里，然后大家一边喝茶，一边聊天，炉子上的水没有了，主家就会拎到外面的水缸边装满，重新放回炉子上。

不太讲究的人家，直接抓一把茶叶放在炉子上的大铁壶里，水沸茶好，拎起大铁壶挨个倒进各自的茶杯里喝就行了。

围着火炉，喝着热茶，不管外边有多冷，人很快就会暖和起来。

喝茶有利于消化，茶喝多了，感觉肚子有点空，别急，主人早就准备好了。

半口袋带壳的花生，一簸箩生栗子，或者是半袋子红薯，有时候还会有几颗青黄色的柿子，大家想吃什么就烤什么。

寒冬深夜里的这些零食，看似不起眼，却是对人最好的慰藉。大人总是先将就家里馋嘴的孩子，在孩子们大快朵颐的时候，大人往往只是尝尝而已。我不记得小时候度过了多少个这样的冬夜，但是烤花生、烤红薯、烤栗子的香味，却至今难以忘怀。

有时候炉子里的柴火或煤炭没有了，我拿着铁簸箕去院子里取柴火或煤炭，突然发现外面正在大雪飞舞，院子里已经一片洁白。

下雪了，心里满是兴奋与激动，却一点也不怕寒冷。屋里的炉子火正旺，炉子边上的各种零食也正香，有什么好担心的呢。

《千字文》云：寒来暑往，秋收冬藏，意思是秋季里忙着收割，冬天里忙着储藏。我的故乡在东北，故乡的冬天来得早，一派天寒地冻、草木凋零的景象，因而我对藏有切身的体会。

小时候故乡农村做饭取暖主要是烧柴，因此要挨过漫漫长冬，冬藏的第一件事是藏柴禾。父亲在冬季还未到来时就整板车整板车地往家里拉树枝、秸秆、杂草等，直到家里的柴火垛堆得像小山一样父亲才罢手。父亲说有了柴火就能过个安稳的冬天。

为了防止蔬菜被冻坏，故乡家家户户都挖菜窖，父亲挖的菜窖长有五米，近两米宽，三米深。菜窖在寒冬温度在摄氏五度左右，储藏土豆、萝卜、白菜、红薯等蔬菜。父亲冬季会在菜窖里贮藏上百斤心里美萝卜，这种萝卜圆墩墩的，上部为淡绿色，下部是白色，紫红的内里，心里美萝卜味甜多汁，清脆爽口，就是家乡人冬季最好的水果。

后来我们举家搬进了离农村不远的县城，在县城不可能挖地窖，可冬季还是面临着可食用的蔬菜少，蔬菜容易冻坏的问题。这难不倒母亲，蔬菜不能藏在菜窖里却可以藏在坛子里。进入初冬时节趁市面上尚有一些蔬菜可卖，母亲就开始忙活着做泡菜了。母亲做泡菜的原料极广，白菜、萝卜、包菜、黄瓜、豆角、莴笋、雪里红一个都不少。母亲做的泡菜酸脆可口，非常够味，一次次开启那些犹如藏宝箱的泡菜坛，美味的泡菜伴随我挺过寒冬，从雪花飘起一直吃到春暖花开。

在县城经常会遇到连续几周的大雪封门，面对严寒天气，人也要藏起来，家乡人称为猫冬了。猫冬有两件宝，一是热炕头，二是暖火盆。父亲猫冬时不但不出门，就连炕头都很少下。父亲的热炕头上总是摆着瓜子、花生、枣子。母亲在炕头有做不完的针线活，在缝缝补补中，孩子们开春的衣服也就有了着落。火盆是猫冬的另一件宝贝，我喜欢捧着一本书依偎在火盆旁，一本书看入迷了，有时甚至忘记往盆里加碳。

前些年我家搬迁到了省城，日子越过越好，我笑着对母亲说：现在用上了天然气，家里不必藏柴火了，温室种植推广，我们冬季再也不用藏菜了，城市生活节奏快，也不能藏在家里猫冬了，现在我们冬天还能藏些啥？母亲说：日子虽然好了，但你工作累，压力大，因此趁着冬季人体吸收功能好你要多藏些冬膘，这样才能打赢冬天这场抗寒仗。母亲认为冬天里以肉藏膘最有效，大口吃肉便成了母亲冬天的口头禅。母亲经常做炖肉给我吃，后来怕我吃腻了，又变着花样做白切肉、回锅肉、红烧肉。

母亲说冬季是进补的黄金季节，为了让我身上藏些冬膘她是煞费苦心。前些天我照镜子，发现自己还真的在不知不觉中长胖了，走出卧室又看见在厨房里劳碌不停的母亲，她还是那么清瘦，两鬓也斑白了。回想起自己经历的那一个个藏起来的冬天，也只有经历了冬藏，才能真正品出冬天的韵味，冬藏其实藏着的是父亲和母亲的辛劳，藏着的也是我们一家人对新的一年幸福生活的渴望。

藏走

陈梅