

迈进腊月的门槛,年的气息扑面而来,其中,最沁人心脾的,是腊八粥的香味;最令人回味的,是腊梅的香味;最勾人魂魄的,是腊肉的香味……有人说,岁月中的有些东西,我们忽而可能忘却,但有些东西,会永远陪伴着我们,直到我们老去。尽管日子长长短短,流年暗换,但每当我闻到空气中飘散的年味,就会想起往事,思念家乡。

腊月里的香气

母亲的腊肉

□ 钱永广

元旦假日,我回老家看母亲,坐在母亲的小院子里,阳光一朵朵落在我的身上,感觉暖入心扉。忽而,我闻到一股沁人心脾的香味,抬头望去,原来是母亲腌制的腊肉,正在阳光下散发着诱人的香味。

这腊肉的香味,一下子让我想起了小时候过年的味道。记得那个时候,每到年底,农家都要杀上一头猪,然后家家户户忙着腌制腊肉,迎接过年。小时候过年,我就特别喜欢吃母亲做的腊肉。因为母亲用腊肉做出来的菜肴,不仅香飘十里,而且红润鲜嫩,尝一尝感觉香绵绵。可那个年代,家里很穷,常常一年只能杀一头猪。为了能常常吃到猪肉,从春季开始,父亲就要从集市上买回来一头猪崽,待到腊月,猪长肥

了,父亲就会请来杀猪手,然后母亲就忙着腌制腊肉,等着过年了。

母亲腌制腊肉的方法很简单,首先将新鲜的猪肉切成成长条形的大块,然后用盐均匀地搽在猪肉表面上,盐量不宜过多,过多就不能入口,少了又会造成肉质损坏,香味不够。所以母亲在腌肉时,对盐的用量是极其精确的。将肉涂上盐后,母亲就把腊肉装在一缸里,再用一块大石头压上,严严实实地封好。肉放在缸里腌制两三天后,母亲再将腌肉取出,挂在阳光下晾晒,经阳光一照,腊肉就被晒得油光鲜亮,我们见了,不由得顿生馋欲。

孩提时代,家里的生活很苦,即使是腊肉,常常也是一个星期才能吃上一次。想要吃腊肉,往往只

有等到家里有客人来了,母亲才用刀切下半块或者更多一点,然后把腊肉切成片后放进碗里,再放到锅里进行熏蒸。吃饭时,母亲会将蒸好的腊肉,端端正正地摆在饭桌中央。一家人闻着诱人的香味,我们这些孩子早就眼冒绿光,垂涎三尺了。

上了大学后,我家的日子已越来越好。但因为腊肉香甜可口,每到过年前,母亲仍然不忘腌制很多。后来,母亲开始用腊肉做出好多种菜肴,什么腊肉蒸鸡蛋、腊肉炒竹笋、腊肉烧黄鳝、腊肉烧河蚌……这一盘盘妙不可言的佳肴,感觉真是肥而不腻,瘦不塞牙。因此我过年回家时,常常胃口大开,欲罢不能。

也许,腊肉的香味早已像血液一样,融入了我的身体,让我永难忘却,并在我心中芳香四溢。

年酒弥香

□ 钟芳

乡村腊月,米酒飘香。年关临近,在我的家乡,家家户户除了打糍粑杀年猪筹办年货外,还会用自己家里打割上来的新米,酿一缸糯米甜酒。我一直喜欢喝母亲酿制的糯米酒,甘甜清醇,芳香宜人,唇间满是甜蜜蜜的味道。

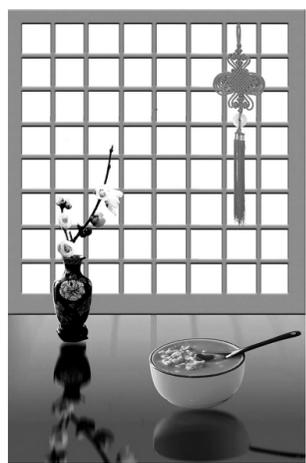
糯米酒的主要原料是糯米,我们又称之为甜酒,酒酿,或醪糟。父亲每年开春都要种上一垄糯谷,母亲每年腊月都要酿酒迎接新年,款待上门客人,这酒便是常说的“年酒”。大年三十吃年夜饭时,全家人围炉而坐,笑语盈盈,热气腾腾的米甜酒,丰盛可口的菜肴,在融融春意的荡漾下,满满的温馨萦绕在全家人的心头。正月时,家里来了拜年的客人,母亲就从酒缸里舀上酒糟,煮上一碗,加入红糖鸡蛋,满屋香喷喷的,让客人热热地饮下,通身暖融融,美美地醉了。

《红楼梦》第53回“宁国府除夕祭宗祠,荣国府元宵开夜宴”里写道:“腊月里,宁国府刚领回皇

家的赏银,贾珍命贾蓉道:‘你去问问你二婶子,正月里请吃年酒的日子拟了没有。’贾蓉忙答应了过去。一时,拿了请人吃年酒的日期单子来了。”年酒文雅,是春节传统习俗,寓意甜甜蜜蜜,从除夕夜的守岁酒开始,直到元宵迎灯宴饮结束。清人潘荣陛《帝京岁时纪胜》里也曾生动记载:“纵非亲厚,亦必奉节酒三杯,若至戚忘情,何妨烂醉。新正拜年,走千家不如坐一家,而车马喧阗,追欢竟日,可谓极一时之胜也矣。”

甜酒好喝,但是做起来却有讲究。酿酒前要先煮一饭甑糯米饭,这是最有技术含量的工序。我的母亲是酿酒的好手,她总是很细心,努力做好每一道工序,以保证年酒的质量。

头天,母亲挑选好颗粒饱满的糯米淘净后,倒进木盆里浸泡一夜。第二天清早,将糯米捞起来沥干,装进饭甑里,放到有半锅开水的大铁锅里蒸煮。糯米不是一次放入的,否则会生熟不匀,母亲是



▲腊月情思。 苗青 摄

先放一层糯米,等熟了再加放一层糯米,这样糯米一层又一层直到满甑为止。蒸米时还要认真掌握火候,直到添加十来次柴火,待到咕嘟咕嘟的水泡腾起了氤氲的蒸气,糯米饭的清香充盈了整个厨房才可停火。

刚出锅的糯米饭香香的,晶莹剔透,有类似桂花的淡香,母亲总会先盛上几碗给我们兄妹解馋,然后把甑内的米饭倒进簸箕里散开,浇凉水冷却,再撒上适量的酒曲反复搅拌和匀,装入瓷缸内压实,饭中间要用手挖一个圆形的洞,盖好缸盖,用稻草或者棉被捂住,以保证发酵所需要的温度。

接下来就是等待出酒了。约三五天后,房子便渐渐地弥漫了浓郁的酒香,母亲就对我们笑着喊道:“有酒香了,酒来了!”此时将保温的稻草或棉被揭开,再把酒缸的盖子打开后,一股扑鼻的芳香便涌了出来,香香甜甜的,似蜂蜜般馥郁,真叫那个醉人呀!

浓浓的年酒酿成家的味道和对新年的期盼,也深藏着浓浓的母爱,芬芳可人、余香阵阵……

思乡的味道

□ 胡巨勇

挥师南下
寒流像失窃的守财奴
围剿着雪沦陷的供词
树摆出管家的模样
翻开节气之书最后的篇章

为一个季节的深度加冕

河塘用哑语勾兑水的妥协

冰冻三尺的定局之上有童真在放牧

无拘的欢乐漫过雪人无语的守望

梅香无形
年味无形炊烟招摇处
一碗腊八粥的醇香
温暖着冬天祥和的梦
红窗花贴起来
红灯笼挂起来
腊月红挑起一个村庄的软肋

母亲凝望的眼神里
游子归乡的脚步
抵达的是爱和亲情的约定

打开的是一扇通往春天的门

思乡情是游子梦中
一镰弯月割不断的缘
渗透内心滚烫的血脉
在梦与醒的边缘
故乡的炊烟
母亲的白发
总是乡愁中不变的风景

漂泊他乡
时间推敲思乡的情愁
相思的芭谷
日子越长越饱满
瘦了
归乡心
肥了
腊月情



放慢脚步 享受跨年

□ 李薇

时间的齿轮永远在不停转动,新的一年,就在人们一天天的忙碌中悄然而至。与过去说拜拜,向新年要一个未来,在这新老交界的节点,年味就是对来年充满憧憬的告白。

一个个灯笼飞上屋檐,一副副对联贴上门楣,一件件新衣喜上身,一道道腊味端上来……“甘其食,美其服,安其居,乐其俗”,平时舍不得的吃喝穿用,平日克制着的物质与精神需求,此刻都理直气壮地全部释放出来。因为过年,人们可以让腊鱼腊肉挂满窗,给一年的辛苦来一个“炫富”式的总结;因为过年,人们可以暂且搁置对现实的烦恼和焦虑,心安理得地享受一年一度的放松;因为过年,人们可以不必羞于表达对故土和亲人的眷恋,疯魔般四处寻求一张回家的车票,大包小包踏上回家之路;因为过年,人们可以沉浸于阖家团圆的温馨和暖意中无须自拔;因为过年,人们得以尽量宣泄对幸福生活的向往,在觥筹交错中大胆说出心里的渴望。

有人说:现在的年过得越来越像是走过场,越来越没了“年味”,越来越像是一个延长版的周末。其实不然,年味,不仅仅在一串串鞭炮中,不仅仅在一封封压岁钱里,它更是一种心灵的感受,它是对过去一年或忧伤或快乐,或满足或遗憾的回味,是盼望与亲人见面的急切,是与友人相逢的欢愉,它是我们心里对新年新征程的预算,对幸福生活的向往,它是一种情怀,一种仪式,一次休闲……

钱钟书过年,谢绝来客,潜心读书;冯骥才过年,闭关与笔墨对话。“吟诗忆往事,把酒话桑麻”,我们,或与家人来一次旅游,或围炉煮茶,或拥被而眠,看大雪漫天。

过年,不需要定义,也许,回家小憩就好。



▲农家腊月。 李昊天 摄

在我的家乡,有腌腊八蒜的习俗。每年的腊八这天,家家户户都要准备醋和大蒜,腌腊八蒜。等到除夕晚上吃饺子,就可以把腌好的腊八蒜端上餐桌,饺子就着腊八蒜吃,非常美味。

腌腊八蒜很简单,起先我觉得这是一件没有多大技术含量的事。准备好醋,然后把蒜瓣剥好备用。把剥了皮的蒜瓣放到一个可以密封的罐子里,再把醋倒进去就行了。把罐子放到阴凉处,如果用心观察,就会发现蒜瓣逐渐变绿,而且过不了多久便会完全变绿,很好看。

记得小时候,母亲总让我帮着剥蒜瓣。我很不屑做这件事,每每都是敷衍了事。我说:“反正腊八蒜怎么腌都一样,都是那个味儿。”可母亲笑笑说:“别小看腌腊八蒜,这里面也有很多讲究呢!这蒜,要选紫皮的,紫皮的蒜瓣小,而且瓷实,在醋里泡得透,泡出来的腊八蒜特别脆。这醋呢,最好用米醋,米醋泡过的酸辣适度,吃起来香脆中还带着甜味儿,而且腊八蒜是翠绿的,模样也好看。老醋泡过

的不好吃,蒜瓣也不绿。还有呢,密封的时候一定要把盖子盖紧,不然腌不好。”没想到,腌腊八蒜这样的小事,里面还有这么多讲究。我心想,任何看似简单的事都需要把细节做好。

我对腊八蒜的兴趣,在于每天观察它的颜色变化。因为当腊八蒜变得通体碧绿之时,新年就到了。腊八之后,我每天都生活在一个快乐驿站中,算还有多少天就过年了。看着腊八蒜的颜色一天天变绿,我仿佛被某种绿色的希望牵引着,将要抵达一个快乐驿站。

终于到了除夕夜!家乡有除夕吃饺子的习俗,热腾腾的饺子端上桌,腊八蒜就开始“闪亮登场”了。白瓷盘里,几粒腊八蒜仿佛翡翠碧玉一般,盈绿可人。拿起一瓣咬上一口,脆脆的一声声响,酸、辣、甜几种滋味瞬间涌了出来,恰到好处地融为一体,极为脆爽可口。

年年岁岁,母亲腌制的腊八蒜都会与我们如约重逢。腊八蒜里,有流年里诉不尽的人生滋味。

难忘儿时打糍粑

□ 王月娥

儿时,在我们湘北一带,一进腊月总有那么两三天是孩子们最期待、最激动的。

白天,大人们早早地将几十斤甚至上百斤的糯米用水桶和大木盆盛上,打来井水浸泡上一整天,在天黑前沥干待用。

夜幕降临了,室内灯火通明,屋外空坪上也架上了一百瓦的电灯,将四周照得一片通亮。灶膛里柴火烧得很旺,两个大铁锅里的蒸桶正蒸着糯米。堂屋的正中间稳稳地立着一个直径约半米的石碓,六根1米多长的杵棒斜倚着堆沿搁在里面。随着一声“出锅了”的高喊,房间里的男人们倾巢而出,奔向石碓。手脚麻利的,已抢到一件在手了。

随即,热气腾腾的蒸桶被人从灶房里抬出,倒置在石碓里。待抽去蒸桶,白花、晶润光泽、飘着浓郁糯香的糯米饭便展现在石碓里。六根杵棒一齐插入,上下杵动,有节奏的“嘿!嘿!嘿!嘿!”的夯歌随之响起。夯歌轻重分明,杵棒用力鲜明:下去力大,提起力小。

十分钟之后,石碓里的糯米饭不再是糯米饭,已经被捣成了糯米饭

泥,粘连成一团。只听有人喊一声“转”,六个男子便绕着石碓快步移动着。又听得一声“起”,六根杵棒将石碓中的糯米饭泥团高高举起,“啪”的一声又被重重摔回石碓里,这叫“翻边”。如此三四回后,糯米饭泥团便足够细腻均匀了。

接下来就是糍粑工程接近尾声了。六个男子的脚步又快了起来。随着一声“起”,糯米饭泥团再次被六根杵棒高高举起,并快速送到旁边早已抹上菜籽油的簸箕或竹筛或门板上。一名做糍粑经验丰富的师傅用抹得油光发亮的双手握住一根又一根杵棒,让杵棒不粘丁点儿糯米饭泥团,干干净净地抽走。

只见师傅双手同时运作,拍、按、推、揉几个技术娴熟的动作,便将一个圆溜溜、厚薄适宜、直径近一米的糍粑做好了。一会儿,第二蒸桶糯米饭又被抬出灶房,重复着先前的工序……

如今,多年过去,记忆中的那一幕幕总在腊月时不经意间想起,只是那曾经的石碓早已挪作他用,抑或是被遗弃在某户村民家的篱笆旁,日晒雨淋,任岁月沧桑,都是不得而知了。



▲忙年。 唐宁侠 摄