

■ 难舍亲情

风雪回家路

□刘云燕

一腊进月,爱人就忙着准备回家的年货。我们在北方生活,公婆在江苏农村。临近过年,家人的心都是飘的。我们刚结婚那阵子,过年回家,只能挤火车。那时候,还没有网上购票,爱人需要提前在火车站蹲守,好不容易才能买到两张无座票。带回家的礼物精简再精简,依然是大包小包。等到了火车站,只见人山人海,座位自然是没有的,可以有一个栖身之处已经算是福气了。站上十几个小时,好在都是回家过年,人们之间也相互照顾和体谅,一路聊着天,也就不觉得太枯燥。好不容易到了徐州火车站,再往县里走,需要坐长途车。长途车站也是熙熙攘攘,听着越来越近的乡音,爱人就更加归心似箭。期间,婆婆会打来无数个电话,询问我们走到哪儿,是否顺利。

□张辉祥

前几日,母亲打来电话说,由于受“非洲猪瘟”的影响,家里熏制的腊肉不能寄快递,想托乡亲给我捎来呢,又进不了车站过不了安检,今年要吃香肠腊肉,请趁早回家过年。母亲充满埋怨的爱意,以及那香气浓郁、肉质细嫩、咸淡适中的腊味,彻底唤醒了我在心底的乡思……

在家乡农村,冬至一过,每家每户就忙着杀年猪,做腊肉。母亲是做腊肉的好手,她先把猪肉分切成手掌那么宽的长条,然后就是炒腌料,即把盐、花椒、丁香粉、桂皮粉、八角粉等混合在一起炒制,最后把炒香的腌料均匀地涂抹在肉上。腌上一周,每两三天去翻动一下,腌料就充分地渗透到肉中。七天腌制期一到,就用麻绳或铁丝把腊肉穿起来,挂到有阳光并且通风的地方晾晒。

腊肉晾干了,我们这些小孩子的事情就来了,要到山坡上去捡、砍松树枝来熏肉。熏肉是件很耐心的活,火不能太大,不然就会把肉烧焦;而火太小,又起不到熏的作

终于到了县城,可是离乡下的老家还有几十里地。这时候,就只能乘坐“蹦蹦车”,那是一种一开起来就“蹦蹦”作响的车。如果恰逢雨天或是雪天,只能送到公路边。没有公路的地方,人家是断然不去的,否则车子陷进泥里,根本出不来。婆婆早已在村口处等候多时了,脸冻得通红,手冻得冰凉。可是,每每看到我们归来,都开心地叫着我们的名字,一边念叨着:“那么老远,带什么东西。”

到了家,婆婆早准备了一桌子好菜。那些无数次出现在爱人脑海中的美食,就香喷喷地摆在餐桌上。一顿大快朵颐后,爱人摸着自已鼓鼓的肚皮,满足地说一句:“还是老家的饭好吃!”

后来,我们购置了一辆二手QQ,尽管样子普通,却解决了我们回家的大问题。每回回老家前,我们都先像个设计师一般,把车子里盛放的东西,画个摆放图。那些大大小

小的东西按图索骥摆放,只留下我们坐的两个座位。这就最大程度利用了空间。

每次我们都是计划清晨出发。可是,爱人就会按捺不住地兴奋,整夜睡不着。凌晨就把我叫醒,开心地说:“我们早点出发吧!”就这样,我们开着小车,总是披星戴月地行走在回家的路上。为了防止冰雪天气,高速封闭,我们还特意买了导航仪。心里想:不管什么天儿,只要往家的方向走一步,就近了一步。

因为是个二手的车子,闹个“小脾气”也是常有的事。一次大雾天,路况极差,我们小心翼翼地开车。在服务区,车子却突然点不着火了。我们当时也不知道是从哪来的力气,竟然把车推响了。一路上,我们都不敢熄火,生怕再出现同样的问题。

每行走在回家的路上,爱人都喜欢听一首费翔的老歌《故乡的云》:“归来吧,归来哟,游迹天涯的游子!”一边听,爱人一边给我讲他小时候在老家的趣事,仿佛那些时光雕刻在他的脑海中,突然复活了一般。

进入江苏省界时,我们都会小小地雀跃一番,因为离家越来越近了。这时,看到高速公路边上有一个巨大的广告牌,上书:世界再大,也要回家。家之所以温暖,是因为有爸爸、妈妈。那是世界上最温暖的地方,那是我们无论什么天气,无论遇到什么状况,都不会更改的方向!

□熊荟蓉

吃,在我的故乡岳家口,是一件无比隆重的事。我记忆中最甘美的部分,都与吃相关。

我们房头的元宝叔幼年丧母,家底寒薄,除了会摸鱼踩藕外,也没学什么手艺,年近而立还是单身汉。可元宝叔后来娶了一个全村最会做菜的巧媳妇。

新娘子身材很有规模,五官却都是超小号,皮肤黝黑,小名就叫黑娃。嫁过来时,一无缝纫机,二无自行车,却带来了一架蒸笼,有五层。两蛇皮袋子干菜:一袋干萝卜皮儿,一袋干豆角。还有两坛腌菜:一坛豆豉,一坛洋葱。

请回门客,黑婶用一斤肉和一条胖头鱼做出了八道菜:干豆角扣肉、干萝卜肉丝煲、芋儿烧肉、藕夹肉、肉末炖蛋、豆腐鱼头、滑鱼块、鱼丸豆腐。赢得了大家的交口称赞。

自从娶了黑婶,元宝叔从此告别了寡淡的日子,生活一天天有滋有味起来。黑婶不仅温暖了元宝叔的味蕾,也振兴了我们岳口村的味蕾。在她之前,我们过年时只做传统的翻饺子、麻叶子、玉兰片。她来了后,就带动大家做雪枣、麻果和酥饼。她还会用火炉烧烤一种小圆饼,叫“皇堂饼”。据说,这是乾隆皇帝当年微服私访岳家口时吃过的烧饼呢!

我们家乡是“中国蒸菜之乡”,民间筵席是无蒸不成席。蒸鸡、蒸骨、蒸肉、蒸鱼、蒸莲藕、蒸土豆……都是放在蒸笼里用劈柴烧。黑婶的清蒸、粉蒸、泡蒸样样拿手,她做的“皮条鳊鱼”是岳口村一绝。将一条黄鳊切成两段加上佐料烹烩,出笼时盖上韭黄和木耳,淋上滚烫的熟油,色味俱佳,滚烫鲜嫩,令人胃口大开。

十里八乡都知道我们村有个“黑大厨”,谁家红白喜事都来接黑婶去主厨。岳家口的民间筵席,有四大传统名菜:洋粉、杂烩、扣鸡、扣肚。“洋粉”是由鸡肉丝、猪肉丝、皮削丝、蛋丝、韭黄等原料烹制而成的,味道非常鲜美。黑婶的“洋粉”做得鲜而不腻,清香爽口,风味绝佳。

岳家口地处汉江之畔,河里的野生鱼多达20余种。岳口人食鱼,偏爱“春鲫、

舌尖上的故乡

生活纪事

夏鲤、秋鳊、冬鲊”,尤以冬鲊最为名贵。鲊鱼亦称“江团”“白吉”。浅灰色,无鳞。因鲊鱼常以无脊椎动物和小鱼为食,所以膘肥肉厚,特别适合炖汤。黑婶做的“清炖鲊鱼”,汤汁浓稠如乳,鱼肉鲜嫩香醇,还能给人治病补虚呢!

因为勤劳能干、热心快肠,黑婶在村里人缘极好。没有谁嫌她外貌粗糙,就连她生的儿子小黑,也是人见人爱。黑婶外出主厨的时候,小黑在谁家玩就在谁家吃饭。我们小孩都主动向小黑示好,因为他的妈妈晚上回来会给我们带好吃的。

黑婶带给我们的除了喜糖,往往还有一种白条状的甜品,叫做“松子肉”。这东西酥香酥脆,鲜润爽口,吃起来满嘴流油。是用肥肉油炸后再裹上白糖做成的。在只有过年才能吃肉的时代,那是我们无上的美味。

我们家跟黑婶家是隔壁,我喜欢跟



着黑婶转。她擀面,我给她揉面。她炒菜,我给她烧柴。我经常坐在黑婶灶屋的矮板凳上,看着她用老南瓜焖饭,用乌白煮粥,用红苕或茼蒿蒸菜,将各种土菜变成佳肴,把寻常日子烹调得色香俱全。

父母去世后,我已经好几年没有吃到岳家口的美食了,也不知黑婶是否还健在。时至年关,我多么想念我的故乡,想念那舌尖上、记忆中、心底里的香和暖。

■ 心扉一瓣

腊味乡思

寒冬腊月,全家人围炉而坐话家常,亲情融融。火炉上方搭一个架子,挂上几块腊肉,油脂渗出,坠入炉火里,便发出噼噼啪啪的声音,顿时满室飘香。用刀剔下一小块腊肉,放进嘴里,慢慢咀嚼,细细品味,浓郁悠远的腊味便一丝丝、一缕缕,攀上了味蕾,缠住了乡情……

家乡的腊肉,不仅仅是味道,更是一种生活,犹如家乡的民风,憨厚、纯朴。比起城市超市里的那些包装精美且价格不菲的腊肉,它少了一份华丽,多了一份朴实,凝聚着亲人的挚爱。家乡的腊味,家乡的滋味,嘴知道,心也知道。



□熊益军

旧时光里,乡村的大年就如一幅泼墨淋漓的风情画卷,饱蕴着浓浓的乡情乡韵,徐徐展开,浓郁醇厚的乡土气息扑面而来,又如一部多幕剧,从腊月初开始上演,剧情跌宕起伏,故事引人入胜,陶醉其中,不能自已。

起鱼,这是老家乡村年俗的首场大戏。故乡所在的村子三面环水,河水清澈澄净,终年碧波荡漾,水光潋滟。夏天,我们跳进河里游泳,不经意间,一两百米开外的水面上,忽地有一个晶亮的东西“哗”地一下腾空而起,然后又“咚”地落进水中,水面上泛起一朵浪花,继而荡起圈圈涟漪。那是因我们游泳受到惊动而跃出水面的鱼。这河里的鱼很多,又肥又大,都是生产队年初下的鱼苗。鱼苗下塘后从人工投食,因为水边丰盛的水草、茂密的芦苇,水底密密麻麻的小螺蛳,还有小虾等浮游生物,加上百来户人家淘米洗菜散落在水里的碎

生活感悟

儿时腊月年味浓

□周益民

从繁忙的工作中抬起头来,发现一下子竟到了传统的腊八节,按照古人的说法“过了腊八就是年”,腊八节到了,意味着新年就不远了。生活在年味渐淡的城市,我不禁忆起了儿时的腊月。

印象中,儿时腊月的乡村处处洋溢着浓浓的年味。这年味,首先是从火炉上、屋檐下挂着的一刀刀腊肉上飘出来的。在那个缺衣少食的年代,农村人用熏腊肉这种朴素的方式迎接新年的到来。

农村人有熏腊肉的习俗,几乎家家每年都要养两头猪,一头在冬至那天杀掉,杀的猪肉先用盐腌制,几天后起缸晾晒再挂到柴灶上的梁上用柴火慢慢熏,熏后的腊肉黄中透红,味道奇美,肥而不腻。另一头猪在除夕前杀,这样春节期间可以吃上新鲜肉。冬至或除夕前杀年猪是农村人的一件大喜事。

生活纪事

旧时光里的乡村大年

屑,给鱼儿提供了充足的饵料,因此,这些鱼儿跟野生的并无二致,味道极为鲜美。起鱼时,请来专业的捕鱼队,将一张大拖网下到河里,捕鱼人在河两岸使劲拖着网向前拉,不一会儿就会看到鱼儿在网里扑腾,一条条草鱼、乌青、花鲤、鲢鱼、鳊鱼等竞相跳跃,轮番亮相,横冲直撞,上演一幕幕现场版的“鲤鱼跳龙门”的喜剧,只见阳光与鳞片交相辉映,浪花朵朵,水沫飞溅,人欢鱼跃,场面热闹至极。一筐筐大鱼被抬到打谷场上,横七竖八地躺在那儿,翘尾扇鳍,活蹦乱跳,不时来一个鲤鱼打挺,煞是喜人。分鱼了,人们指点着,嚷嚷着,欢笑着,我们这些孩子则像鱼儿一样,在人群中穿来穿去,蹦蹦跳跳,快活无比。翌日,家家户户屋檐下、廊檐上挂满了鱼儿,一派年年有余的盛景。

蒸糕,亦是过大年的一场重头戏。这活儿很讲究,一般都是三五户合起来请专门蒸糕的师傅上门加工。蒸糕的器具是甑,最常见的为木制,正方形。糕蒸熟后,师傅用力快速地将热气氤氲的甑搬到方桌上,卸掉甑,用纳鞋底的线将正方体的整块大糕“锯”成一块块整齐划一的长方状。最吸引我们的是“攒糕”,外面天寒地冻,屋内热气腾腾,蒸糕师傅脱掉棉衣,挽起袖管,张开手掌,沾一沾冷水,轻轻抓住滚

烫的糕,举起,再摺在桌上,动作连贯,一气呵成。攒糕发出的“啪啪”声清脆响亮,老远就能听到。攒过的糕形状规整,吃起来口感更黏糯,更有嚼劲。站在一旁看热闹的我们这些小孩,被年糕香甜的味道诱得垂涎欲滴……

腊月二十七,开油锅了,炸狮子头、炸丸子、炸炆鱼、炸兰花豆、炸小馓子、炸麻花……炸好的成品装满盆钵钵,鲜香盈屋。紧接着马不停蹄,开砂锅,炒花生、炒蚕豆、炒葵花籽……炒了一锅又一锅,噼里啪啦的爆响声不绝于耳,直把年景“炒”得红红火火。

大年三十一早,二舅将门框洗刷一新,准备贴对联。这个时刻很神圣,我们站在一旁是不能吭声的,因为二舅怕我们这些孩子口无遮拦,说出什么不吉利的话来。对联都是手写的,内容大抵为“飞雪迎春到,风雨送春归”之类,横批则是“风调雨顺”“丰衣足食”“四季平安”等。堂屋装粮食的大柜子上贴一大红斗方,上面写的是“五谷丰登”,猪圈里也要贴上横幅,上面写着“猪多肥多,肥多粮多”,最后,在柿树、枇杷树等果树上贴上一圈红纸条。至此,家里家外,园前园后,处处洋溢着喜庆祥和的氛围,浓浓的年味带着醇厚的乡土气息,在整个村子里弥漫、升腾……

吃到许多平时吃不到的食物。

当然,我最喜欢的还是逛街、购年货、买新衣。那时候,乡下虽然已经通到了城里的公共汽车,票价也不高,但为了节约钱多买点年货,我们宁愿步行二三十公里去城里。

记得1981年腊月二十六那天,我和父母、姐姐们一起上街,我买了新衣还想买一本《三国演义》。因为事先没有计划,父亲脸上露出为难的神色,母亲却毫不犹豫地给了我一块钱。她说:“喜欢看书是好事,就少买点年货吧!”

除夕那天,年味到达了极致。我们兴高采烈地将大红对联贴到了大门上,把窗花和“福”字贴到窗格子里,一切大功告成后便站在一旁欣赏。对联虽然是请人写的,但字字句句表达的都是一个人的心愿,窗花虽然是自己剪的,但和市面上买的一样漂亮。

中午十二点整,噼噼啪啪,燃放鞭炮后就开始吃年夜饭,品着香喷喷的饭菜,喝着母亲自己酿制的米酒,我们互相送上祝福。没有电视机,晚上,一家人就围坐在温暖的火盆旁,天南地北地神侃,尽情地享受天伦之乐。调皮的我就提着红红的灯笼和小伙伴们在屋后四处打闹,放着鞭炮,迎接新年的第一缕曙光。

如今生活在城市,很难感受到儿时乡村腊月那浓浓的年味了,但那些温暖、喜气的镜头却化成了一缕乡愁附在了我的身体,钻进了我的骨髓,融入了我的血脉,温暖着我的身心……

