喜 年

□ 田鼠大婶

小姑是个急性子,刚过了腊八,她就开始准备过年了。

首要的当然是杀年猪,这不,头天后晌就请下了杀猪匠,庄子上的四邻八舍也打了招呼,天还没亮,小姑就戴着头灯去旧庄子拉烧柴,早早要烧烫猪水。

去年秋后才上的新农村,小姑算村里搬家比较迟一些的农户,主要是惦记着她旧庄子里养的猪羊,还有七八只鸡。一直到村里的养殖场修好了,村里的羊啊猪啊都有了地儿去。

她开着三轮车去了一趟,回来就大声嚷嚷,哈哈,这下好啦,不光人住新房子,我们的猪羊也有了新庄子。

收拾完庄稼,小姑就开始布置新房子,新房子是村里统一装修的,不光铺了地暖,还修了新式厨房,既有烧柴火的灶,还有烧天然气的锅炉,自来水直接装到了锅台,开关一开,水就进了锅。

看着干净锃亮的卫生间,小姑哈哈笑,瞧,灰圈还修到了屋里,这下好啦,夏天进门就能洗澡。

那次我们帮她搬家,小姑架子车要拉,缝纫机要拉,连烧炕的木耙也要拉,我和大姑都笑,好多旧东西都用不着了,你啥都要往新房子里搬啊。小姑顺手又拿起了长条凳,闲时拾掇忙时用,以后娶媳妇嫁女儿,来人多,条凳好坐。

你看你看,说到这儿,还真用到了,当我赶到她家时,后院外,支着一口大铁槽,拢着火堆,干枯的沙枣木头发出噼噼啪啪的火焰,一群人坐着长条凳,烤着火,正喧谎。

我正想问啥时候杀猪,这时候一声摩托车响,杀猪匠穿着油汪汪的黑皮裤就来了。烤火的男人们刷刷起身,往旧院子的猪圈走去。

很快,就听到了猪的嚎叫声,似乎每一年的过年都要从庄子上杀年猪的这一声嚎叫中赶来。

这头猪是小姑去年腊月头捉下的,到今年腊月,满一年,小姑喂得好,猪也争气儿,生得一身好膘!

一起来帮忙的四嫂子问小姑,你这么急着杀猪,是不是儿子要娶媳妇?哈哈,这话问到了点子上,小姑先涨红了脸膛憋不住笑了,是的,今年恰好有人给儿子介绍了上庄子刘家的姑娘,是个幼儿园老师哩。

四嫂子听了拍着巴掌说,你看,我早就说了,你不要着急,是婚缘没到,婚缘到了自然就找到了,这多好啊,一个村子里,知根知底的人家,以后成了,过年过节,儿子媳妇一起就回家了,多好的婚缘啊!

我往灶膛里塞上柴,大锅咕嘟咕嘟直冒热气。小姑说你慢慢烧火,紧火米汤慢火肉,我给大姐打电话,让他们两口子都来,正好媒人也来哩,我们把儿子订婚的日子约哈。图早不图晚,都说喇叭长了没好戏,我想赶着过年把儿媳妇娶了,也是一番大事交代了,我也好头轻了。

四嫂子说,也太赶了吧,这腊月一晃就过年,你问问亲家准备好了没?噢噢,喧谎儿里,锅里肉熟了,快,捞肉,下黄米。

肉刚捞出来,男人们已经嘻嘻哈哈进屋了。过去旧庄子冬天架一个炉子,人挤一屋子,如今住上了新农村的新房子,厨房烧锅炉,通着地暖,每一间屋子里进去都热乎乎的。

小姑夫进来看,快把煮熟的肉切了端上来,张老大领着老刘来了,正好,我们把订婚的日子约了。

小姑说要不要问一哈儿子的意见啊,还不知道小刘姑娘咋说哩。

小姑夫有些不耐烦了,女人就是话多,先端肉,我们喝酒,晚上再细说。

热闹了一天,大家伙儿才抹着油汪汪的嘴巴,一个个醉醺醺地走了,大屋里只留下了媒人张老大和老刘,大姑和大姑夫也在,亲戚们坐一起才正式谈娃子们的婚事。

没想到老刘也是爽快人,说趁着腊月他家姑娘也放假,婚订了,若来得及,正月里婚结了,我们嘛,儿女的大事交代了,也正好安心种庄稼。

如今也是方便啊,直接给娃子们打通了视频,面对面可以商量,小姑家儿子没啥意见,还是问姑娘,小刘姑娘大大方方说,听爹妈的安排,过年结婚,正好同学朋友也回老家过年,都可以来参加婚礼。

最后张老大给挑了日子,腊月二十六订婚,正月初六好日子,结婚,顺头顺尾顺顺利利。

我们都祝贺小姑,今年住上了新房子,再娶上个新媳妇,真是双喜临门啊。今年的过年也因为有喜事而格外让人期待。

山乡除夕夜

□ 马奋强

最后一个踏进沟口的,是张老五。那时候,天刚擦黑,炊烟四起,灯笼也挂起来了。

这是黄土梁的消息灵通人士赵大妈,路过我家门口时,顺便向正在贴春联的老爸发布的消息。

我们这些小孩子,当时叫她“新闻奶奶”。庄子里的重大活动、重要消息,她总是第一时间知道。

那会儿,我闲来无事,院子里蹿蹿,大门外探探,不知到底该干啥,只觉一丝丝香味往鼻子里面钻。

听说,张老五常年在外,到内蒙古干活。三天年一过完,他就出门,几乎每年都是这样。

内蒙古是什么样的,我一直没想象出来,但有一点可以肯定,在山梁那边很远的地方,所以,我很羡慕张老五。

这个小庄子,有百十来户人家。到大年三十这一天,借了谁家的东西,一定记着要归还,哪怕初一再借都行。在外的人,也是要回家的,不管多远,都要回,坐到热炕头,和老婆孩子吃一顿年夜饭。

跟着,不,是催着,催着张老五进村的,是铺天的雪。大概就在张老五前脚跨进家门的时候,那扇木大门吱咛一声关上的时候,大片大片的雪,翻过山梁,穿过河沟,白花花的,盖满了村庄。

刚贴上的春联独自红。

年夜饭上桌了。一家人围坐在炕桌周围。

印象最深的,还是那一大块一大块的大骨头肉。

那时候,过年最重要的准备工作,也是要花一年的时间来做的事,就是喂头年猪。平时,老奶奶们坐在一起,总喜欢比一比,谁家的年猪喂得肥。

看着小山一样堆起来的大骨头,我有些迫不及待。

抓起一块,狠狠吞下去,风卷残云。

有一两件事,至今仍然记得。

瑞雪兆丰年,好雪啊。望着窗外洋洋洒洒的大雪,爷爷像是讲给老爸听,又像是自言自语。今年多打了几千斤麦子,明年要倒茬多种一些谷子。

有好几年,每当这时,老爸就拿出舅爷寄来的信,念给爷爷奶奶听。

舅爷,我奶奶的哥哥,住在省城。

记得我和奶奶绕着老碾盘推磨时,奶奶老给我讲省城的事,什么山,什么河,还有什么园。

信里面,大概就是问一下爷爷奶奶身体好着没,庄稼收成怎么样,什么时候到省城去浪,很琐碎。爷爷奶奶不时插几句话。

咚咚隆咚咚……噼里啪啦……

孩子的吵闹声、大人的喊叫声,夹杂着。

村中央,是遗留下来的大场。年三十,取出锣鼓,赶着春的脚步,敲起来,打起来。

也是在这时,村民集中到一起,商量闹社火的事。然后,各自散去,回家祭祖。

我们家族祭祖,一般设在二叔家,细节已模糊。只记得每次闹着要去,跟屁虫一样在老爸身后,雪地里扑腾扑腾,深一脚,浅一脚,冷不丁摔个仰八叉。

大人守岁,一直等到凌晨,交过夜。

等我醒来时,已是新一年的太阳照到黄土梁上。

灯红十里共此时[中国画] 谢丹阳

蒸碗飘香

□ 石 颢

腊月的寒风掠过陇东川塬沟梁,裹挟起蒸碗香气,庆阳的年味便浓烈起来。蒸碗的形制源自西周“九鼎八簋”,落于民间则成粗陶碗里的丰盈美味。千年时光文火慢熬,上古礼俗凝作人间温情,蒸碗也成了庆阳年节的美食主角。黄焖鸡、粉蒸肉等八味佳肴蒸于陶碗,寄“四平八稳”“蒸蒸日上”之愿。这何止是菜肴,更是庆阳人写给岁月的家书,藏着对生活隆重的期许。

蒸碗不独是宴席上的佳肴,更是过年必做的美食。挑猪肋骨与后腿的肉,肥膘瓷白,瘦肉绯红,肌理间凝着山风浸润的劲道。鸡肉慢火炖煮香溢满屋,那是时光馈赠的滋味。就连土豆、萝卜、豆腐等本土配菜,也各有讲究。土豆得是沙糯的;萝卜必是带辣香味的;豆腐得手工做的;干香菇、干木耳、干黄花菜,要阳光晒干的,温水轻泡,便舒展山野鲜活灵气。

加工食材的日子,厨屋里香气腾腾。最有趣的是团酥肉丸子,祖母坐在椅子上,身前陶盆里是细泥般的五花肉馅。她磕鸡蛋撒调料,布满沟壑的手顺着一个方向,缓慢而坚定地搅揉,还喃喃道:“顺向搅,力道匀,丸子抱团有筋骨。”肉馅调好,祖母虎口每挤一下,一颗圆润饱满的酥肉丸子就蹦跳而出。

炸,是蒸碗脱胎换骨前的涅槃,肉块经历这场油与火的洗礼后香味尤醇。母亲掌油锅。“油温六成。”祖母在旁叮嘱,“低了吃油,高了焦苦,皮脆了,魂才锁得住。”肉块在油锅中嗞嗞歌唱,渐渐紧实,泛起琥珀色光泽。我们常趁此时“偷袭”——抢一块酥香的炸肉片嚼在嘴里,烫得咝咝吸气,那极致的油香与焦酥,是童年对“富足”最快乐的注解。

炸成的食材冷却后装碗。粗陶碗壁厚釉沉,摸着有黄绵土的温良。母亲将炸肉皮朝下整齐铺于碗底,再叠上酥肉丸子、黄花菜、过油豆腐片,面上撒上葱姜丝与红辣椒丝,再灌上高汤。高汤是用鸡架、猪骨文火慢炖的清亮醇汤,须灌得与碗沿平齐,寓意家里光景“满而不溢”。一碗碗蒸碗送入巨大蒸笼,层层叠叠,宛如一座美味的宝塔。

灶膛里,木柴燃着火,蒸汽丝丝缕缕从蒸笼里溢出,各种香气在这湿热的厨屋里交融升华,凝成一股沉甸甸的暖香。漫长的三四个时辰里,火不能断,气不能泄,心被那香熏得柔软安宁。我们一次次探问,得到的总是一句:“急啥!蒸碗的味道,是等出来的。”

蒸笼盖掀开的刹那,白汽如云海奔腾,携着积蓄已久的热力与浓香。母亲神色肃穆,手腕一翻,将粗陶碗稳稳扣在白瓷盘上。蒸碗里红肉鲜香,白肉晶莹;鸡肉的骨肉轻拨即分;酥肉丸子吸饱汤汁,咬下便涌出滚烫的鲜。

年夜饭中,蒸碗是主菜。父亲夹起两块粉蒸肉,轻轻放入祖母碗中:“这肉不用嚼!”母亲则拈起一颗酥肉丸子,送到祖母跟前,语气里满是期许:“这是团圆丸子,吃了咱家一整年都团团圆圆,和和美美。”窗外,爆竹声连绵;屋内,碗碟轻碰的脆响与谈笑交融,蒸碗的浓香从舌尖漫开,将一年的奔波劳碌、千里牵挂,都悄悄融进绵长香气与暖意里。这一刻,味觉就是最鲜活的记忆、最浓稠的情感,把“家”的模样,深深刻在每个家人心里。

温暖的年意

□ 杜双庆

午后,雪落下来了,纷纷扬扬。母亲望着窗外,轻声说了句:“这雪天,正好守着火,熏腊排。”

陇南的年,魂系腊味。熏腊排,是腊月里的头等大事。一入腊月,家家户户便开始忙活起来。肉,选的是自家粮食喂大的年猪,取中肋,肥瘦匀停。母亲将花椒与盐炒得焦香,趁热细细揉进肉中,那沉稳的手势,宛若进行某种庄严的仪式。而后,放进陶缸,压上青石,让时光在其中慢慢沉淀。

熏制的那几日,火光便成了漫漫长夜里的另一轮日头,缓慢地烘焙着年时。晾晒一秋的柏叶、松枝、香椿木,在坑里燃起文火,青烟袅袅,携着松脂的焦香与柏叶的清苦,丝丝渗入高高悬挂的肉排。这烟,昼夜不能停,得熏上七天。守夜是我和父亲的活儿。他常裹着件棉袄,坐在熏坑旁的小凳上,火光在他脸上明明灭灭。有时,他会忽然开口:“火候好了,烟走直了。”或是:“闻见没?柏香进到肉里了。”那时我只觉夜长,如今才明白,我和父亲守的不只是年味,更是一份比时间更慢、更深的笃定。

腊味之外,血馍馍也是陇南人绕不过的年味念想。杀年猪时接下的新鲜猪血,兑入荞麦面,搅成浓稠的面浆,倒进垫了纱布的蒸屉。水一滚,白汽“呼”地腾起,那股混合着生鲜与谷物的暖香,便弥漫了整个灶间。蒸透的馍馍,凝成厚墩墩的深褐色,待凉透切成薄片,断面便露出细密均匀的蜂窝,像藏着无数微小的呼吸。至此,馍馍已为半成品,还需再经一番油火翻炒的“点化”。选一方肥瘦相间的五花肉,切好,热锅里焙出透亮的油,待肉片渐渐卷边、焦黄,撒入葱段、姜片、蒜瓣,再来一小把干花椒。“刺啦”一声,辛香“轰”地炸开。这时,将馍馍切片,并顺着锅边滑下,借着肉的油气与料的烈性,快火颠炒。

孩子们早已围在灶边,母亲便挑出几片,吹吹,递到一张张小嘴里。那滋味滚烫、扎实,血香沉着,荞麦朴拙,裹满了肉与料的丰腴。一口下去,这滋味,便成了童年关于“年”最深的印记,烙在胃里,更融进往后所有关于故乡的回味里。

年关愈近,镇上的戏台也搭起来了。我的家乡兴唱“高山戏”,调门高亢,锣鼓震天。台下人挤着人,老人抄手静听,孩子在人群里钻来窜去。台上的老生唱着古旧的戏文,忠孝节义,五谷丰登。唱到激昂处,满场喝彩;唱到悲切时,可见前排老人悄悄用袖口拭泪。戏里是别人的故事,台下流的却是自己的悲喜。那时不懂戏,只贪图那股热闹劲儿,还有散场后小贩篮里的芝麻糖。如今想来,那喧腾的锣鼓、斑驳的油彩,还有寒夜里一双双亮得灼人的眼睛,或许才是这片土地最滚烫的年意,它以近乎呐喊的方式,驱赶冬日的沉寂,祈愿着春日的来临。

至腊月二十八,扫尘日。母亲用长竿绑了笤帚,清扫梁上檐下的积尘。我们小孩子的任务是擦洗所有碗碟,把铜盆擦得亮堂堂的。清水洗去尘垢,也仿佛涤净了一年的疲乏,好敞敞亮亮地迎接新春。

那熏了七日的腊排、那锅里的血馍馍,以及戏台上的那一声声长腔,还有母亲扫尘时飞扬的、在光柱里舞蹈的微尘,从来都不只是食物与风俗。它们是时间的凝练,被一寸寸腌进肉里、搅进面浆、唱进戏文、扫入春风;它们是一个家族、一片乡土的记忆,在循环往复的劳作与仪式里,被一遍遍加固、传递,最终化作我们无论走出多远,一回首,总能望见的那缕炊烟——温暖,袅袅不散。

梦中的马

□ 岑 野

马蹄声声——
梦中的马,自《山海经》的云雾中跃出
通体雪白,鬃毛赤红,驭风直上九霄
梦中的马,从兽骨龟甲间驰骋而来
为殷商的疆土烙下煌煌铭文
梦中的马,踏着飞燕凌空
一道闪电,劈开长夜
照亮天际瑰丽神奇的壮美

千年岁月,万里征程
蹄声踏碎星月,穿越明灭的微芒

忽见驮经的白龙马,没入西天红霞
忽闻兵俑的骊山马,肃立大秦的烟尘
乌骓长嘶,项王的歌沉入垓下河水
昭陵六骏振鬃,踏过霓裳羽衣的唐韵

峥嵘往昔,如云烟翻涌
而蹄声不息,穿过潼关雁门
奔向草长莺飞的春天

马放南山——
祁连山麓,山丹马场的长鬃追风
北疆草原,马群如云,养育剽悍的柔情
幸有伯乐长存,识骏马于苍茫
纵蹄处,犹见紫气东来氤氲

以梦为马,以风为辔
在辽阔的旷野上腾跃
一声嘶鸣,便衔来新春的晨光
于岁岁安澜,于山水共情
天地间,犹回荡不灭的铮铮蹄音

年·春天

□ 蓝 星

当幸福敲响马年的时光之门
高铁载着儿女归心穿越山河大地
向着家的方向汇聚

在大红灯笼晕染的温馨庭院
当儿孙脚步迈进那一刻
爆竹炸响欢乐的除夕团圆
爷爷奶奶满脸笑容的皱纹里
盛满儿孙归来的醉人祝福
孙儿爬上爷爷的肩颈
小手捻着爷爷的胡须问
“为什么这些都是白的”……
欢乐年的序曲早已
在爷孙的亲昵中奏响

妈妈把祝福揉成筋道面团
再擀切成扯不断的丝丝细语
一把老葱蒜香气调和着久别的牵挂
满屋欢笑摇曳着最深的思念
没有比妈妈饭菜更解乡愁的灵药

夜点亮了新年的篝火
幸福从来没有如此浓烈
如万马激昂奔腾在天空的烟花绽放
刺绣出整年的快乐往事
照亮心中最深层的美好年味记忆
春天已在心中绽放
那是不必拆封的最美红包

雪润龙首山

□ 梁积林

龙首山的雪已开始融化
阵阵雪雾
仿佛真的是一头龙
在抖动龙鳞

一匹奔跑的马如一朵祥云
而月牙,隐隐约约
像是一束灯芯
又像是时间与时间交换手续的
一枚金印

且屏息
且观瞻
且把一个个旧词拆卸下来
换成新桃符

清清
琶音

轻轻
风声

一切都归于宁静,澄澈
夜啊一口锅
开始煮,一锅的星星

百花 第3368期