

# 诗意的腊月

□ 朱凤俊

各种年货。心急的人家,已经开始杀猪宰羊,为春节赶制着让人齿颊留香的美味。

腊月的每一天、每一时、每一刻都有诗意。人们把一年四季的收获及汗水都收藏在这个吉祥的月份里,人人脸上绽开的笑意,更使这个月份增添了充实、隽永和鲜活的意境。

“腊八粥,喝几天,哩哩啦啦二十三……”腊月二十三又称“小年”,从这天开始,人们更加忙活了,祭灶、除尘、蒸年糕、贴福字、贴年画、剪窗花、贴对联……劳作了一年的游子,纷纷从天南地北踏上返乡的归途。日历上,那张标注着年三十的喜悦通知书,已经浸润在家家户户渴盼团圆的笑声里。

最令人难忘的,莫过于除夕的吃年夜饭。

这可是腊月里诗意最浓的时刻。把红灯笼挂起来,把年酒斟出来,一家人围坐一桌,品尝着母亲做的拿手菜,聆听着父亲的新年愿景,每个人心里都承载着难以言表的欢乐和惬意。借助一种激情饱满的心绪,尽情地享用着美酒佳肴,那难以言表的甜美顿时充满唇齿之间,香气久久不散,幸福更是周身弥漫……

诗意的腊月,不仅上演着凝固的绚丽,更涌动着岁月的豪情。除夕之夜,那响彻夜空的爆竹,已经成为表达心声的另一种语言。透过千千万万兴奋的窗子,人们纷纷将幸福定格。诚然,我们都不能过于沉醉在大年夜的浓浓诗意里,因为,伴着新一轮的日出,人们又要奔赴各地,再次踏入大地四季的轮回……

寒风朔朔,风雪绽放,猛然发觉,岁月又将人们推向了农历的最后一站——腊月。一年当中,农历腊月是最富有诗意的。从城里到乡村,家家户户都沉浸在“忙年”的喜悦里,春的妩媚,夏的妖艳,秋的丰硕,冬的庄重,好像全部蕴藏在腊月里。

诗意的腊月,由一首民谣生发开来:“腊八,腊八,小子要炮,姑娘要花。”过了腊八节,中小学校陆续放假,最先嗅到年味的孩童争先恐后地拉开春节的序幕。腊八节之后,大人开始忙着为孩子添置新衣服,置办



## 腊月的年味

□ 陈满意

腊月的日子就像挂在岁尾的一串鞭炮,不经意间点燃后,淡而无味的寒冬即刻被激活了。

乡下的腊月总是很瘦,很瘦,如同寒风过后只剩下质感风骨的白杨或梧桐。麻雀和乌鸦开始在村子里闹腾起来,那些麻雀一阵风似的,忽而掠过枝头,忽而坠地,仿佛撞碎了一簇簇冰雕的动词,四下散去,须臾又唧唧喳喳地在草垛上集结。抄着手经过的行人,对这一切不理不睬,偶尔大声咳嗽一下,它们就“扑拉拉”全飞了。

错落有致的村庄经常被大雪抚慰着,苍白苍白的云眷顾后,雪花如复制的一般,纷纷扬扬,天地间是耀眼的白。一两株早产的烟花升空后的绚烂拉长了乡村的清冷。冬日的农人和农具一样闲散,三三两两蹲在墙根、草垛根晒太阳,眯着眼静静地体验着安之若素的惬意。嘴巴里呼出的白烟,慢慢扭曲着,一点一点散开来,最后消逝在柔柔的金色阳光下。

雪晴后,门前的池塘凝固成一面镜子,儿时的玩伴喜欢在厚厚的冰上打陀螺、溜冰、炸鱼。寒冬时鱼儿贴在冰层下,仿佛醉酒的汉子,失去了夏日里的泼辣劲。隔着厚厚的冰层能看到鱼肚白,用砖头、石块或其他锐器掘一个洞,然后放上一枚擀面杖粗细的鞭炮,点燃后大伙迅速离开,“砰”的一声响起后,破碎的冰凌飞起一两丈高,哗啦一下跌落在冰面上,那条蔫了的鱼就睡手可得。

我把抓到的鱼带回家,母亲正在操持家务,掸尘去灰,洒扫庭院,房前屋后,椽瓦墙角,都细细清扫一番,为过年做准备。北风一吹,母亲的手开始皲裂,粗糙得像松树皮一样,有时还会流血,殷红的血顺着厚厚的黄一点点渗出来,而那时的我沉浸于快乐之中,没有想过母亲的感受。我把鱼放进水缸里,和我差不多高的大水缸每年都会养些鱼儿,而那些鱼总是还没有闻到腊月的年味儿就死掉了。

祖父喜欢在屋子里燃起一堆树叶或豆秸,灰白的烟弥漫在房间里久久不肯离去,烟雾缭绕,屋子里的温度就慢慢升上来,暖烘烘的。祖父在火上温一壶酒,不时呷上两口,酒香也捂不住,瞬间在屋子里散开。玻璃上蒙着一层淡淡的雾气,用手指可以在上面画出各种各样的花,一朵花画完,水滴泪痕般流下,撕裂玻璃所承载的美。

最怀念的是祖父的地铺,地铺有膝盖高,一面靠墙,另外三面用木板固定住,填上豆秸、麦秸等,最上面铺上一层厚厚的新麦秸。地铺异常松软,躺上去舒舒服服,我和弟弟都争着在上面滚来滚去。汪曾祺就曾在床上铺上厚厚的稻草,他说:“嗞腾腾的,暖和,而且有稻草的香味,使人有幸福感。”那份幸福感我体味到了,只不过我闻到的却是淡淡的清醇的麦香。

女人的身材躲在厚厚的棉衣里面,少了些许曲线造就的魅力。整个冬季,乡间唯一柔和、轻盈的是那些从烟囪里钻出的炊烟,赛过此时女人的身姿,在灶火的烘托下,曼妙轻舞。清脆的鞭炮声逐渐增多,唤醒了孩子们的兴奋和期盼,年味儿随着没节制的火药味越来越浓。

想起故乡的腊月就会被记忆中的年味和温暖包围着,如同季羨林所说:“虽然年像淡烟,又像远山的晴岚,我们握不着,也看不到,但当它走来的时候,只在我们的心头轻轻地一拂,我们就知道年来了。”

## 故乡的腊肉

□ 卢素玉

在故乡,冬日里制作腊肉是一桩大事。整个冬季,熏腊肉的炊烟不会停息,直到腊肉被厚厚地涂上一层黝黑的烟垢,有晶亮的油汁从烟垢中渗出,一滴滴落到地面上,此时腊肉才算熏成。

吃腊肉是一件惬意的事,家庭主妇们会早早地开始忙碌,先从挂绳上取下腊肉,然后用滚烫的开水浸泡,再用刀子慢慢地刮去烟垢,慢慢地洗,把腊肉洗得白里透红,放进一口大锅,连同一大堆胡萝卜、白萝卜满满地炖上一锅。锅上开始冒出热气,浓浓的肉香就会从锅里飘逸出来,在屋子里弥漫,然后飘到屋外。我们家乡有句俗语:“东家煮腊肉,西家屋内香。”这话可不是吹牛,只要你在吃饭的时间段走在家乡的大街小巷,总会闻到从千家万户飘逸出的腊肉馨香。

多少年来,吃腊肉成为我家过冬的“重头戏”。按照民间的讲究,用松柏枝熏出的肉味道最好,有一股特别的香味,但近些年来松柏枝在城市里已经很难找到,一般人家只好用木柴代替。木柴熏出的腊肉味道总是欠缺了什么,不地道。父亲有他的办法,每年秋天,他都会委托住在乡下的表哥把打场脱出的糠壳带到城里来,父亲像收藏宝贝一样把这些在乡下人看来无用的东西晒干后装到纸盒里。到了腊月,这些糠壳可就派上了用场。父亲用糠壳熏出的腊肉有一股独特的香味,惹得嘴馋的街坊一次次地找父亲“讨”腊肉吃,父亲每次总是慷慨地给人家一大块。

我从二十多岁就远离故土,终于在省城筑巢定居,就再难吃到父亲制作的腊肉了。偶尔回去探望父亲,总是风尘仆仆,来去匆匆,只觉得看一次父亲,就发现岁月的刻痕在他的额头上又加深了一分。而今,儿女们都成家立业,父亲却已年逾古稀,满头白发。

屋外又飘起了漫天大雪,父亲打来电话,说今年准备的腊肉特别多,就等着我这个远离故乡的女儿过年回来品尝。一瞬间,我仿佛看见一个风烛残年的老人,艰难地弯着腰,在刺鼻的浓烟中,亲手为他的女儿准备腊肉,禁不住泪流满面。

## 蒸年馍

□ 杨不离

在上世纪的北方乡村,腊月蒸年馍是每个农家的必修课。

那时没有机器,蒸馍全是纯手工制作。头天发面,硕大的深口黑瓷盆装足半盆面团,放到柴火烧热的炕头上,盆口蒙一层塑料布,捂上厚厚的棉被。翌日一早,面团胖了起来,都溢到了盆沿。

给发酵好的酸面团加面粉、加碱。碱的用量特别重要,直接决定了馒头的成色。这真是人类食物史上伟大的发明,只有酸碱受热完美地中和后,蒸出来的馒头才松软可口,犹如花苞将绽欲绽,胀鼓鼓似含着一口气,压下去即刻反弹回来且不留痕迹,鲜活得仿佛里面藏着蓬勃的生命。

年馍一蒸,每家至少三四锅,一锅十几层笼,壮观地叠成高塔。锅灶开着鼓风机烧炭火,得专门派一个人往灶火里添炭。大块的面团置于巨大的案板上,揉、搓、刺、上笼,几乎全是母亲一人操作,那情景至今依然历历在目。母亲前倾着身体,腰抵着案板,全力以赴地揉面,围裙上沾满了白花花的面粉,轻轻一拍,雪花般飞到了孩子们的记忆里。

常常是一大早起来,母亲先派孩子们出去借笼屉,凑二十多个才够用。一笼大致能蒸三十个馍,一锅十几层,就是三百多个。三四锅下来,拢共蒸上千个馍,储藏在半人高的大肚瓦瓮里,吃到元宵节还富余。

蒸到最后,才是重头戏,这时母亲开始蒸包子和花馍。包子馅儿有豆沙、红糖、羊肉大葱、白菜豆腐条猪肉,最平常也最耐吃。花馍比包子技术含量高很多,什么盘龙、兔子、老鼠、莲花、桃子,各式各样,十分逼真。用五谷、枣或辣椒制作鼻子、眼睛、嘴巴,最后点上食用色。这样精心制成的艺术品,主要是用来送礼的。

小时候,蒸年馍是我快乐的时光。早早搬了凳子、大小桌子,摆在大院子里,专门负责刚出笼的热馒头翻个儿、晾凉。邻家的朋友过来串门,双手举着她家刚出笼的包子,我们商量换着吃,热乎乎还烫手,一边吹一边吃。浓郁醇香的味道,多年后依然留在记忆里。

后来出现了机器馍,硫磺熏过,雪白齐整,一袋小麦能换回几百只,于是家家户户大规模蒸年馍的情形从此一去不复返。

时代在变迁,一些场景注定要成为古朴的历史画面。人们从繁重冗琐的劳动中解放出来,习惯了机械化带来的轻松。只是日日山珍海味,也难以取代记忆中那朴实家常的味道,是因为那年、那人、那景,都凝在时光里发酵成一份独有的情怀,咬一口,香泽一生。

