

## 腊月的会

□庄学

乡村的“会”，犹如一挂吱吱扭扭的牛车，踏着不变的点儿从传统的深处不疾不徐地向现代走来。农人说，赶会去。于是，四乡八村的人们涌向集会，似乎真有根无形的鞭子在空中挥舞，把赶会的人们从东“赶”到西，从南“赶”到北……

会，其实是乡村地域集中的贸易点，是农耕社会密不可分附属物。我曾仰望星空，幻想远古时期的会，是否就是各人把各人收获的实物，肩挑背扛地带到大家都认同的地方，进行交换？斗转星移，会的形式也经历了与时俱进的转换，不变的是赶会的人，是追求富足、幸福生活的人们！

下乡的时候，我也曾去赶会。老人抚一把满是皱纹的脸，告诉我说，麦收秋收前的会大，人多。老人狡黠地一笑，接着说，冬闲了，腊月了，会更大！诚如斯言，年前的几个会就是大。有会的乡镇，街道上车水马龙，行人摩肩接踵，市声更是鼎沸；百货摊服装摊早已搭好了棚子，花红柳绿地从街头延伸至街尾；香味缭绕的饮食小摊，就数水煎包摊前人多，男人在后一手托面皮一手填馅，小媳妇在前当炉，掀开小磨盘样的锅盖，一团白雾忽地腾起。食客们的眼睛，不光盯向了平底锅中焦黄的水煎包，更是盯向了那葱样的人儿。牲口市场有草粪味儿，却相对安静，交易双方老练地辩看牲口的牙口，手伸进对方的袖笼无声地交易。还有戏台子，台上是疯子样地唱，台下则是傻子样地伸着脖颈看……

如今，我们就踏着腊月去赶会。

腊月的会，满街都是喜庆。红的灯笼，红的招贴，红的绢花，红的对子，一位卖手工鞋的老太太，也穿了一身大红袄。她脚下放着一针一线缀出来的虎头鞋，瞪着虎眼，张着黄线缀出来的大嘴，参着白须，讨人喜欢。她的旁边，有一个时髦的年轻女子，卖着五彩缤纷的围巾等。一老一少，亦现代亦传统，也算相得益彰。也有伫立于人流之中的汉子，举着一“树”的糖葫芦，深红的、浅红的，亮晶晶泛着光地诱人。有的商家竟把红色的被罩床单一一挂起，把自己的摊位布置成红色的殿堂。逢会必有佐料摊，鲜红的辣椒，深红的八角，褐色的陈皮，淡绿的小茴香，还有黑木耳黄腐竹白银鱼，好似连颜色也随着浑厚的味道进入人们的嗅觉味觉，过年煮肉大锅里飘出来的醇香也跟着飘到了面前。

专门有一群赶会的人。各个乡镇的会期，他们都是知晓的，一四七、二五八、三六九地印在脑子里。场子需要早点儿去占，天还没亮，他们就已经拉七杂八地摆开了场子。一大摊子的铁具，七八类百余种商品，都是家家离不开的小工具，每一个会每种能够卖出一两件，就算是大收入了；有人把面包车稍一改造，装上做膨化食品的烤箱烤炉，现烤现卖，很受欢迎；卖焦花生的小伙子，原来是用嘴吆喝的：“焦花生，老是那个焦，焦哩跟那啥样的……”现在不吆喝了，手写在纸板上的广告语“老香，老香，就是香”，也使人会心一笑。其实，现在也没人吆喝了，改成电喇叭声嘶力竭地轰炸着人们的耳膜。集市一角，还有卖戏曲歌谣碟片或者打印手机照片的电脑，围着的男男女女不少哩。

突然看到了“钉秤”的摊位，只一家。大秤小秤也算是琳琅满目，细小的药秤，秤盘和挂链都是铜做的，闪现出金黄色的富贵。摊主坐在那里耷拉着眼，仿佛集市的喧嚣与他无关。我与他攀谈起来，他才认真地说，尽管有了电子秤，但杆秤在乡村仍然大有市场……杆秤啥质量？最好的料是檀木，其次是楠木，而后是枣木、硬木、杂木等。越是细小的秤杆，料的质量越好。摊主脚下的檀香木工具箱，四边都磨出光滑的边角，可是有年月的了。被现代的“会”边缘化的，还有木制的坐婆、柳木控制的小椅子、细高粱秆做的排子，大多被塑料或金属制品替代。卖小椅子的老者说，小椅子做起来不易，需要把做成型的柳木水煮火烤，增强其韧性，才能将肩背处折过来。可惜，这些东西现在不值钱了，孩子们都不愿意做，外出打工比这个来钱快。昔日集市的骡马牲口市场怎么没有了？人们告诉我，没有了，都没有了。现在有了机械，种地、运输谁还用牲口呢？牲口市场也就没有了。随着新农村社区的发展，超市渐渐变得无处不在，“集”和“会”的象征意义也渐渐大于现实需求。

腊月的会，既热闹又实用，一切过年需要准备的东西，都可以在会上找到。于是，新春的大年，便在乡镇腊月的会上拉开了序幕……

年味尽在其中



梁有权 摄



晚报拍客 田博 摄



晚报拍客 侯建平 摄



晚报拍客 王学利 摄

来稿请投  
zhout9461@163.com

## 火烧馍记忆

□马继远

穿过小巷时，凛冽的空气中，突然飘来一团青烟，热乎乎的，带着微焦的面香，我不由得深吸几口气，惊喜道：火烧！侧头看，果不其然，一家不起眼的小店门口，店家正拿着夹子，往袋子里给顾客装火烧。

那些刚出炉的火烧，躺在铺着白棉毯的木托盘里，一个个焦黄干脆，热气腾腾，强烈地勾起了我的馋虫。要知道，冬日里，最适宜吃火烧了。滚烫的火烧出了炉膛，被扔入托盘，心急的人，顾不得等它稍稍晾凉，迅速抓起一个。“哇，好烫！”火烧便在左右手间来回飞传。倘若戴着棉线手套，便不必怕烫，火烧捧在手里，双手立马变得热乎乎的。

天寒地冻，要的就是这股热乎劲儿。咬一口火烧，蓄积在烧饼中间的那团热气，立时找到了出口，溢满口腔，连带着食道、胃，甚至整个身体都跟着暖起来。这时，人们才想起应该细细品味火烧的滋味：面粉的清香，夹杂着从炉膛中带出的丝丝煤烟味，混成了让味蕾极其兴奋的焦香。嚼上几口，焦脆爽口，齿颊生香，一个火烧，七口八口，大快朵颐，真是得劲。

馋劲儿暂时消退，再看那些未及入口的火烧，形似小圆盘，月白色、焦糖色不规则地交织其上，偶尔，还缀着数点焦黑，透着无以形容的美，想必再技艺高超的画师都难以描摹得出。咬个豁口，里瓢或是纯正的面白色，或是米黄色，散着袅袅热气，活色生香，引人垂涎欲滴。

我临时决定买几个火烧带回家吃，就排在几个顾客后，看店家忙着打火烧。案板上堆着大团饧好的面，揪下个小面团，三揉两推，擀成小圆片。炉膛上架着铁板，洒些许油，啪啪啪，一个个面饼拍上去，烤到稍硬，就翻过来烤另一面。然后，拉开铁板下密封的烤箱，把半熟的火烧齐整地排列在铁篋子上，推进去靠近炉火烘烤。不一会儿，拉出铁篋子，哗——一篋子火烧倒进了旁边的木托盘里。

和面，打火烧，卖火烧，店家三个人有条不紊地忙碌着，顾客不需要等太久，就能买到刚出炉的火烧。我却有点儿感慨，这打火烧的工艺，与儿时记忆中的已经大不相同了。

在洛宁老家小镇，人们习惯于把火烧馍叫火烧，做火烧馍被称作打火烧。当年，姨妈在小镇开了个店，专门打火烧卖火烧，小时候的我，最喜欢吃姨妈打的火烧。那时候没有烤箱，专门垒个齐腰高的圆口大火炉，房顶钉个钩，垂下三根小拇指粗的铁丝，均匀地钩着圆形铁盘的边沿，铁盘就可以在火炉上来回掀盖。

现在店家打的火烧，根本不分正面背面。姨妈打火烧时，火烧的正面要绕一圈圈的旋，打出来的火烧，正面、背面完全不同。正面的面旋，我会小心翼翼地扯下，一般不会断。螺旋形的面旋，先用来玩，像弹簧一样上下拉扯，然后才吃，吃时觉得简直不是面食，而是高级零食。说实话，小时也委实吃不到什么零食。

火烧在铁盘上烤得半熟，姨妈推开铁盘，把火烧直接放在火炉边沿上烤。不比现今放铁篋子上烤那么轻松，火烧在炉膛内，需要不时推开铁盘翻腾，以免烤过了头。在火红的炉膛边翻火烧，很有点儿火中取栗的感觉，需要娴熟的技艺。此般打出来的火烧，吃起来酥脆鲜美，余香绕齿。

姨妈打的火烧，面粉用量很足，掂在手里，相当有分量。火烧凉了，可以夹冻肉或卤肉，做肉夹馍，也是道难得的美食。

我花了两元钱，买了四个胀鼓鼓的火烧。年纪不小了，实在不好意思直接在路上拿着吃。天冷，掂回家后，火烧基本也凉了，中间的热气散尽，变干瘪了。母亲说，这火烧，一捏，就这么点儿大。我说，两元钱四个，店家也得赚钱啊。

小时候，一元钱，好像能买五个火烧呢！除了打火烧的工艺不同，关键是，那时候人心实在，打出来的火烧瓷实。