



故里

给老牛过年

□ 杨兵

清早，爷爷准备贴春联。
“除夕了，要过年了，一元复始，万象更新”，爷爷高兴地给孩子们讲。

爷爷端着一盆浆糊去贴春联，我屁颠屁颠地跟在他后面。贴的春联全是爷爷撰写的，他贴了门前柱子的又贴堂屋的再贴里屋的，但一定不会忘记牛屋。

牛屋就紧挨着他的房屋，爷爷走进屋内抚摸着老水牛的背，喃喃地说：“老伙计，今天，你也要过节了！”他抱来稻草，让牛咀嚼，在牛角上贴上了一个大红“有”字，又走到门口，撕去旧的对联，用刷子刷刷墙的灰，再把彤红的春联从右往左贴了上去。“数声牧笛飘牛背，几朵鞭花响马头”，横批：万事如意。爷爷指着春联给我讲，牛儿一放牧，春天就来了。边讲还亢亢地唱起了放牛歌：“放牛哟，娃儿哟，弯里弯里转啦，笑盈盈哟，嗨哟我和牛最亲……”

临近中午，噼里啪啦的鞭炮响了起来，一家人围坐在桌前即将吃团年饭，爷爷走进牛屋，把一大盒子用开水泡好的香饼（芝麻压榨后的渣饼）端给牛吃，牛大口大口地反刍着，大大的双眼深沉地望着爷爷，像充满了感激之情……

下午，家人们都要洗澡，准备换上新年的衣服。爷爷熬了几大锅艾草水，把牛拉到大院，用刷子仔细给它洗起了热水澡，边说边念叨：“老伙计，又是一年，你辛苦了！”

爷爷反复给牛冲洗着灰尘、泥巴，连脚趾都不放过。

晚上，一家人吃了团圆饺。妈妈端来了她给牛准备的一大盒子新鲜的饭菜，让牛儿美美地饱食一顿……

晚上，几个孙子、孙女和爷爷一起守岁。火盆里的柴火烧得正旺，饱读诗书的爷爷以牛为题，让孙辈们讲些关于牛的成语。我是大孙子，抢先说：“汗牛充栋，指的是藏书很多；牛角挂书，比喻勤奋读书。”爷爷高兴地点了点头。

接着有孙子说：“九牛一毛、老牛舐犊！”爷爷连连称赞。

突然有孙子冒出“牛屁哄哄”！引起一阵哄堂大笑。

接着，爷爷又给我们讲十大明君汉光武帝刘秀骑着牛打天下的故事，讲牛郎织女的故事，讲牛也是我们家庭的一页，为这个家丰衣足食风风雨雨作了很大贡献……

广袤的土地多么肥沃，稻花香，豆子黄，芝麻开花节节高，只要牛细心翻垦的土地都能累累硕果。

爷爷瘦小的身体站在耙上能平稳驾驭牛；手扶着犁，牛儿在前面勤勤恳恳任劳任怨地拉着；收获了，牛尾巴一甩，它拉着石碾飞奔，让金黄的粮食堆满粮仓。

那头老牛整整为这个家奉献了八年青春，走遍了村里沟沟坎坎，生的一头头小牛长大卖了钱供我们读书补贴家用。

爷爷说，牛是家里的命根子。再饿，他也坚持放完牛，风雨不误，在树林里常常打湿衣服。那一年，牛不小心掉进了沟里他无计可施，急得满村找人。最后，乡亲们终于用木杠齐力把它抬了起来。

牛年又到了，那头老牛早已作古。但我时常想起它，充满了感恩，快乐……

闲话

落雪，我以为还是落一窗的好。

这窗，最好是在乡下，木格窗，屋舍小，木窗也小，棱角分明，九宫格，糊一层薄薄的纸，仿若梦境，吹一口气，就颤，蜂鸣一般。窗扇里外推开，阳光也是斜着身子进来，临窗的位置最好留一条窄道，落得下一把藤椅，若是能庋置一藤桌亦好。紧挨墙角，最好掏出一方书架，古木装饰，坐在藤椅间，转身就能拿到。

晨推窗。一窗的雪，落在窗沿上，齐齐整整地立着，像是竖立的白色封面的诗集，半尺来高。“噗”，吹一口气，这累积着的雪花非但没有飞去，倒是回转了来，落在睫毛上，衣衫上，晶晶亮亮，轻轻地揉过眼眸，嘿笑一声。

合上半扇窗。一半留着。

伸出头去，对屋的瓦楞上，紧靠屋脊的杨树枝柯上，牛羊的圈棚上，墙垣上，都是积了厚厚的一层，绒绒的，像是羽毛拂过一般。若是这屋处在高处，村庄在低处，而村庄的开阔处，恰有一条宽阔的河流，而昨夜，恰恰是诗人杜甫住在此屋，便有了“窗含西岭千秋雪，门泊东吴万里船”的绝句，只是今晨，少缺了黄鹂两个，白鹭一行。

放眼处，三五只麻雀蹬枝飞临瓦脊，谁知，刚一落脚，就陷在了积雪里。昨夜的雪，该是落得多么静，多么深，比梦境还深。

谁知这鸟雀却是不安分的，跳跃着，翻腾着，就在瓦楞间，屋脊上，灰色的羽毛，衬着一屋白雪，让人心间生出一分雅致，一分迷恋。中国画讲究淡雅，简洁，若是能够挥毫描摹，这景致不就是一幅

美食

每当新年迈着欢快的脚步款款走来，那个深藏在皖东腹地，四周丘陵环抱，碧水萦绕，只有十几户人家的小山村，家家户户轮流做豆腐的香味，就会裹挟着记忆中浓郁的年味，在我心里氤氲开来。

平时村里，不是遇上办大事，极少有人家做豆腐。不过，只要到了年关，每家就会不约而同做起豆腐。就在豆腐的一抹馨香里迎接新年的到来。

家乡俗称做豆腐为“磨豆腐”。村里磨豆腐的石磨，也是村里唯一的一副石磨，是我家对面二叔家的。每到过年磨豆腐时候，二叔二婶早早将两扇磨石连同木质磨架，洗刷得干干净净。抬走堂屋中间的八仙桌，将干净的石磨摆在屋子的正中位置，架好推磨杆。“丁”字型推磨杆顶端，钩挂在上扇磨石侧面的木柄上。下扇磨石的出口下方，放上接豆浆的木桶。推磨杆扶手中间用一根绳子垂直吊在北边的屋梁上。这样，人趴在扶手上，前推后拉起磨来，既轻快又省力。可以一人推拉，也可以两人或多人协同推拉。南边锅灶前的屋梁上同时吊起筛浆布。一种“十”字形木架四端，分别系着方形纱布一角的器物，如同筛子。吊垂的纱布下方，放着一口接豆浆的广口缸。

过年磨豆腐，乡亲们挑选自家豆粒饱满圆润的黄豆漂洗浸泡后，就等着有空去开磨。乡亲们把豆子挑到二叔家，根本不用分什么先来后到，也没有谁和谁争先后。得空就舀着一家的黄豆上磨。彼此都相互帮衬着忙活。推磨的推磨；烧火的烧火；筛浆的筛浆……磨了东家，再磨西家，就像配合默契的一家人在干活。忙活的间隙，彼此说着年货的准备。

这样热闹的场所，自然少不了孩子

一窗雪

□ 任随平



罗树妹 摄

上好的画境么？鸟雀跃动着，白雪静默着，动静结合；近景有屋，远景有山，以小见大；而其余的画幅，就留白着，任尔遐思，任尔想象。

一幅画境，落在大地上，便成了一首诗。贯华堂的金圣叹有访友诗云：“访君无一事，不遇亦悠然。野菜烧门出，小虫当户愚。昼厨寒有鬼，童子偈如仙。我亦便归去，关窗独自眠。”若不是深究诗人何时访友，单就访友不遇，“关窗独自眠”，已然让人身临其境，睡意浓浓。而若是恰逢一窗雪的农家屋舍，该是多么宁谧，淡然。

其实，这样的景致，也最是适合关窗独眠，抑或养鸟。

养鸟，不在居室，不在鸟笼，而是在

落雪的院落。

冬日的鸟，山野突兀，况且大雪封山，便会纷纷飞临农家屋舍，只要在雪地上空出一席位置，撒上三两把谷粒，鸟雀们自会聚会，热热闹闹，便是赏鸟的绝佳时候。作家迟子建在散文中讲过，即便是在饥谨年月，她母亲也会在冬日落雪的窗台上撒上秕谷，晚上撒上，及至天亮，鸟雀们的啁啾声就会将她们从睡梦中叫醒来，推开窗，一窗的惊喜，一院子的热闹。时间久了，鸟儿们熟悉了，熟悉了窗棂，熟悉了喂鸟的人，相互间，便落下恒久的信任。作家冯骥才说，“信任，往往创造出美好的境界！”

不是么，养一窗雪，养一窗鸟，泽润生命，泽润爱。

豆腐香里年味浓

□ 孙伟

们。有的要学着大人一样，舀黄豆往磨眼里添加；有的趴在推杆上，要帮着大人推磨；有的摇动筛布，学着要筛浆。小一点的孩子，什么也够不着，不是在推磨的旁边转悠，就是在筛浆的旁边闹着要尝试。还有的，就干脆守在锅边，直盯着锅里翻滚的豆浆，等着煮好，要最先喝上一口。

有时候，大人们也会让大一点的孩子帮着尝试推磨。有一次，轮到我和一个小伙伴推磨。我们两个开心也性急，把磨推拉得飞快。磨眼外的黄豆都甩飞了出去。在石磨旁上黄豆的婶子连连惊呼：“慢点，慢点。”于是，我们又放慢推拉。由于用力过猛，又一会快，一会慢，没有几下就累得气喘吁吁，败下阵来。父亲看到了，过来一边推磨，一边对我们说：“推磨不能急于求成，匀速推拉让上下磨齿均匀咬合，磨出的豆浆才最好。就像做事情，要一步一个脚印，脚踏实地。”我们听了，若有所悟，也牢牢记在心里。

“磨浆流玉乳，煮浆结清泉。色比土酥半，香逾骨髓坚。”正如元代郑允端豆腐诗所描写，在石磨嘎吱，嘎吱的吟唱声里，乳白色的豆浆，缓缓流入木桶，一股淡淡的豆香味四下弥漫。接下来，是筛浆，煮浆。二婶坐到灶台下，架火烧煮。等到豆浆在锅里沸腾起来，浓浓的豆香瞬间充斥满屋。有的孩子已经急不可耐，大人就拿碗舀上豆浆，递给他们一一品尝。

做豆腐的关键是点石膏，这是一项技术活。做不好，豆浆就难以粘稠，成不了豆腐。烧煮开的豆浆舀出来后，二叔一边用专门的木棒搅动，一边用碗往桶里添加调和好的石膏水。正如人们常说：“卤水点豆腐，一物降一物。”不一会，豆浆就结成块状，变成香醇可口的豆腐花。守在一旁，只有年关才见到豆腐花的山村孩子，早就被它的香味撩拨得按捺不住，争着要喝。二叔不偏不倚，每人舀一碗。有的孩子，拿到豆腐花，站在旁边，不顾烫嘴，一会就喝得见底。有的会端着去找盐，找糖，或者辣椒酱，添加进去搅拌着，慢慢享用。那豆腐花的味道许久在唇齿间留香。

在二叔调豆腐花的时候，已经有人在门外一字排开的矮桌上，用长条木板围成一个个“井”字形方格，还在里面铺上了纱布。二叔将豆腐花倒入方格内，又把四周的纱布对角拉在中间，用一块木板压着。木板上面放上石块。立刻，就有黄色的浆水从四周的板缝里汩汩流出。馋嘴的狗儿、猪儿也急匆匆赶来，咂咂有声地在地上舔着那散发着豆腐香味，温热的水。渐渐，水流变成水滴。最后，水滴也几乎没有了。打开板盖，揭开纱布，一板白净水嫩的豆腐已经做好了。再用一块薄片切刀，在豆腐上横竖各画上几道，就变成方便取用的豆腐块。这样的热豆腐，来上一块用辣椒酱拌匀，真是美味佳肴。每回自家磨好豆腐，父亲都会给我们拌上一碗。

那样一块一块的豆腐放入清水桶里养着，坚持每天换水，可以吃到年后很久，也不会变质。每年，母亲会把父亲挑回家的豆腐，取出一些，切成二寸见方的小块，做成腌豆腐，油炸成豆腐果。还要做一些豆腐圆子，丰富家人节日的餐桌和味蕾。物资匮乏的年代，豆腐制品占据了春节餐桌上的半壁江山。白菜烧豆腐，是年前年后餐桌上的家常菜。白菜豆腐保平安，成了家乡人们的口头禅。

如今，人们物质生活丰富，普通人家也可常吃鸡鸭鱼肉，豆腐更是家常菜了。不过，只要一到过年，我就会想到曾经家乡磨豆腐的场景。闻到了豆腐的香味，就仿佛被浓浓的年味所包围。