

&gt;往事

## 母亲的年货

□ 吴静

儿时,在乡下,人们普遍认为过了腊八就是年。

雪花飞舞,梅香四溢,年味便在清冷的空气中氤氲荡漾。这个时候,母亲的身影便在厨房里穿梭,她在用一双巧手筹备年货。

腊月初八一大早,母亲总会精心熬一锅腊八粥。我和妹妹还蹲在门口洗漱,厨房里就已粥香弥漫,她一会儿掀起锅盖,用铁勺在锅里打着圈儿,一会儿俯身在灶膛里添一把柴火。红枣、赤豆、桂圆、黑豆、糯米等食材,五颜六色地掺在一起,在大铁锅里咕嘟咕嘟地冒着泡泡,我盛上一碗,迫不及待大快朵颐,只觉入口甜美浓香,浑身也热乎起来。

那时候,瓜子花生是自家炒的,米糖也都是自家做的。做米糖可算是一件大工程,母亲提前几天就开始忙活,把糯米蒸熟晒干,再与花生、芝麻碎一同倒入提前熬好的麦芽糖后翻炒均匀,再将混合物放在木制模具里,用擀面杖迅速压平,待其冷却后切成块状,美味告成。这种炒米糖是我儿时最爱吃的零食,咬上一口,糯米香、花生香、芝麻香混在一起,在舌尖上萦绕打转。

腊月,幸福的事儿有很多,比如看母亲腌制咸鱼。故乡临河,盛产鱼虾河蟹,一大早,母亲便蹬着三轮车到集市上买回几条大草鱼,将其刮鳞剔肚洗净,用粗盐、五香粉等佐料在鱼身上抹匀,再用一指长的竹签横着撑起鱼肚两侧,接着用一截麻绳穿入鱼嘴并打上死结,将鱼挂在阳光充足、通风的地方晾晒至风干,如此,腌制咸鱼大功告成。

临近小年,母亲开始磨豆腐。磨盘吱呀吱呀地

转,一圈又一圈,满屋子豆汁香。一笼屉又一笼屉的豆腐,雪白雪白的,用木桶装好养在清水里,放在墙根下,想吃的时候捞上一块。那时候,母亲总爱把五花肉切薄片榨油后翻炒,再把一棵腌制的辣白菜与红椒、青蒜切碎,放入锅里一股脑儿炖上,别提多香了。

随着炸年货的陆续登场,新年的脚步越来越近。猪肉丸子、萝卜丸子、莲藕丸子,各种食材的丸子在油锅里浮沉翻滚,滋滋作响,不一会儿,几个大铁盆装得满满当当,着实令人垂涎三尺,每到这时,我总会在母亲“大馋丫头”的嗔怪声中,忙不迭地把一个个外酥里嫩、金黄诱人的丸子送进嘴里。

母亲是北方人,擅长做各种面食,手擀面、馒头、花卷、包子变着花样丰富着餐桌。我最爱吃母亲包的饺子,和面、擀皮、调馅儿,如行云流水般一气呵成,昏黄的灯光下,她的双手变魔术一般,把一个个圆滚滚的面团扯成长条,再一条条扯断,擀面杖下变出一块块莹白的“手绢花”。除夕夜,一家人团坐一起,吃着热腾腾的饺子,看着热热闹闹的春晚,窗外的鞭炮烟花噼啪炸响,那一刻的幸福与满足如此真实而强烈……

母亲的年货清单里,密密麻麻写满了各种物品。她就像一座永不停歇的钟表,不知疲惫,踏步向前。腊月的日子,在母亲忙碌的身影中一天天过去,家中的年货越来越丰富,年的脚步也越来越近。那些精心准备的年货,成为我们心中最温暖珍贵的记忆,岁岁年年,永不褪色。

&gt;闲话

## 静对一院冬

□ 和智楣

客居高原小镇,暂住的山间小舍,围有大大的院子,院里种植的草木不多,却有花有树,虽然大多都叫不出名字,但坐在屋内远远望去,叶片细碎的小树下,小花小草相映成趣,别有一番异乡的风韵。

小院四周,笔直地围绕着成片的松林,与以往见到的松树品种不同,松叶黛绿,松果硕大,身形挺拔俊秀,透着股傲气和灵气,从高处,从远处,从每一个角落,静静地凝视着小院。

令我颇感亲切的,是小院东南角零落种着的几株绢黄色的月季。早年家中老屋的院子里就种着同样品种的月季,每年七八月份开始,便会开得娇艳欲滴,暗香浮动。仲夏刚搬进小舍时,那几株月季正好初绽,绢黄色的熟悉花影,常引得我站在房间的窗前,遥遥凝望。

由于远离闹市,小院从早到晚静得出奇,如同山间的一汪清水,波澜不惊,以至于鸟声、风声、草木似有若无的低语,都能打破小院的静谧,泛起层层涟漪。

闲时,我常会一个人在小院漫步,沿着院墙一圈圈缓慢绕行。脚边触碰到的都是在盛夏里开得多少有些恣意的缤纷小花,我只要低下头,就是其中的一朵,时光温柔缱绻,一颗心因此明媚起来。

光阴流逝,眨眼经一夏,历一秋,入了冬,我已经熟知了院里所有草木。虽然我依旧叫不出它们的名字,但有了漫长时间的相互陪伴,彼此顾盼,我与它们已经生出耳鬓厮磨的情谊。因为它们,我放下心头的嘈杂,豁然开朗,原来日子可以这么简单,这么纯粹。于是,生活少了一点轻薄浮躁,多了一份沉实静穆。

然而,毕竟是冬天,高原凛冽的寒风,几乎一夜之间就呼啸而过,裹挟着小院里的草木,匆匆绽放完生命最后的绚烂,转入枯黄凋落的境地。倚窗远眺,萧瑟一片,花开花落终有尽时,唯一能够留住的,是那些曾经有过的明艳鲜活的回忆。

在冬天,小院更安静了,安静得只能听到自己的呼吸声。时间的脚步仿佛停止了似的,一点点

褪尽了人间烟火,只呈现出一种辽阔苍茫的美。万物陷入沉睡,世界以最朴素本真的面貌,无遮无拦地裸露在我眼前。那是一种铅华洗尽后的真醇,是领略过千山万水后的平和与安详,蕴藏着大境界和大情怀。

事实上,生命里总有些人和事物来了又去,每一段相识都各有滋味,鲜活且无重叠。相聚过后,往往就是离别,也许还未等到春暖花开,我便会离开。而这短暂的相遇,却给予了我回味绵长的体悟,原来生活的美好常常无处不在。

这个冬日的清晨,我再次站在小院中央,独自静静地环视着这满院的冬色。淡淡的晨光中,我仿佛看到了寒到极致后,春回大地时,小院里草木蓬勃的繁盛景象。这是小院留给我的最后的温柔,是我爱着的生活,是所有美的来路。



《节孝巷》(钢笔画) 唐晓华作

&gt;故里

## 故乡烟火暖

□ 周桂芳

远远地我就看见鱼鳞瓦上升起的袅袅炊烟,母亲早就在为我生火做饭了,不禁心头一暖。

“暖炉生火早,寒镜裹头迟。”最美的风景在乡村,最惬意的事儿是回家吃母亲做的饭菜,幸福地品尝乡村烟火气。

四方食事,不过一碗人间烟火。乡村的烟火气,是一家人升腾,一点点弥漫开来的。亲人闲坐,灯火可亲,围炉夜话,慢慢氤氲成一幅古朴淡雅的乡村写意画。

生活在一粥一饭的烟火气中。一碗饭,一盘菜,是最普通的食物,却是温暖人心的烟火气。乡愁,是从烟火气开始的。

煮冬,火红的柴火中煮出温暖的记忆。“伙伴伙伴,与火相伴。”落雪下雨的冬天,乡村家家都要生个火,生个火才有个主,一家老小围着火炉慢慢煮冬。煮饭炒菜煮粥烧水炖汤烤火,直到烧水泡脚,上床梦见周公。乡村的干柴一遇到旺火,熊熊燃烧时就“噼里啪啦”唱歌。水壶里的水烧开了,幸福地口吐白烟,“咕噜咕噜”沸腾起来。奶奶在炉火旁,眯着眼睛打起了盹,母亲则一针一针地纳鞋底。嘴馋而勤快的孩子们,不知几时从菜地里扯回白菜、萝卜、红菜薹、蒜苗、芹菜等,吵着要母亲下粉条,“煮冬天”。母亲喜欢在冬天让萝卜当主角“大行天下”。母亲笑着说:“冬吃萝卜,夏吃姜,不要医生开药方。”母亲每天在火炉上煮一铁锅萝卜粥或白菜粥给我们吃。哥哥嘟着嘴说,“天天吃粥,害我尿多老跑茅房”,把奶奶逗得“哈哈”笑。冬天慢慢煮,日子慢慢煮出了岁月温暖的味道。

冬天,人都猫冬,嘴也像猫一样馋。一边围炉烤火,一边煨美味,煨出冬味绵长。日子红火了,煨冬,就有精髓内容了。有时是一锅筒子骨萝卜汤,有时是排骨藕汤,慢慢煨。不多时,香气就扑鼻而来,勾动肚子里无数的馋虫翻涌。撩人味蕾的美味佳肴,多半是煨出来的。煨,需要把握好火的火候尺度和煨的时间长短。煨,讲究文火和武火,武火就是大火,太太太热烈会让汤汁滚沸;文火小,慢慢煨,各种食物的滋味才会慢慢交织融合,浓香温厚。人间有味是清欢,有味的人生都是煨出来的。

冬天,就是各种腊味与火的缠绵,冬天,人们就猫冬。每天就猫在火炉边围炉夜话,围炉煮冬,一边熏腊鱼腊肉,腊味里蕴藏着冬天独特的味觉密码。冬天的乡村,人们常说的一句话是:“有钱没钱,杀猪过年。”特别是山里的冬天,腊月,乡村就进入杀年猪熏腊肉的时节。杀年猪是一件大事和喜事,老人们都要选个初一、十五的好日子。杀猪当天,在肥猪赶出猪圈时,主人还会“喏哇——喏哇——”大声呼唤,祈求来年六畜兴旺。当家巧妇把猪肉切成一条条、一刀刀,把食用盐加八角茴香等作料炒熟炒黄研磨后再抹在猪肉上,上下左右按压揉搓猪肉入味。猪肉腌制好后,一刀刀吊挂在火炉上慢慢地熏。草木烟火,天天烟熏火燎,烤得“滋滋”滴油,熏得黑不溜秋。熏肉,看起来黑得吓人,吃起来香得很。熏香的腊肉,要吃就随手取一刀下来,用热水洗净,露出红得油亮的肉来。母亲把熏肉切成片,片片香。下锅翻炒,滋滋冒油,香气扑鼻而来,腊味香飘满屋。整个冬天,熏肉炒蒜苗、熏肉炒菜薹,吃得满嘴生香,整个冬天,烟火味十足,日子幽香绵长。

辛苦忙碌了一年的村民们,到了冬天,终于闲了下来,慢了下来,开始了他们的猫冬生活。出个好日头,他们就像约好似的,寻一处背风的墙根处,几个老人聚在一起晒太阳,拉家常。一生勤劳惯了的妇女们,人闲手不闲,会在向阳的墙根下织毛衣,或纳千层底,做一家人走四方的平安鞋。有时,他们还会端着饭碗来到墙根处晒暖儿,人人碗里少不了几块油亮的腊鱼腊肉。他们用亲切温暖的方言说一些鸡毛蒜皮的小事喜事,说些家长里短、相互宽慰的话。他们说话的声音和方言俚语带着乡村浓浓的烟火气息,让人感到亲切而温暖。

故乡烟火暖,故乡的烟火气让世代的人们找到了心灵温暖的归宿与安宁。

人间烟火味,最抚凡人心。