

“煮”出一个新年

◆朝花夕拾

✎尚庆海

我一直觉得,年,是母亲“煮”出来的。

腊月初八,母亲把攒了大半年的各种食材,放在一起,煮一锅香喷喷的腊八粥。自此开始,母亲就开始了“煮”年。

小年过后,母亲把高高挂在房梁上的赤小豆取下,用簸箕簸去里面的碎枝叶屑,拣出掺杂在赤小豆里的土块和小石子,还有烂豆子,用清水清洗两遍,泡上。等过两天,母亲把泡过的赤小豆放在铁锅里煮,赤小豆之前已经泡了两天,煮的时候非常省火,很容易煮烂。母亲把煮烂的赤小豆捞到盆子里凉一下,再放一点糖精,用双手揉成豆泥,包包子的豆馅就做好了。我流着涎水对母亲说:“我尝尝甜不甜。”没等母亲应声,伸手抓了一把塞进嘴里。母亲笑着说:“就你馋!”

做好包包子的豆馅,母亲马不停蹄,又用铁锹挖出埋在墙角的萝卜,整整一大筐。清洗去皮,用擦子把萝卜擦成丝,放在大铁锅里煮。这是用来蒸大菜包和包饺子的。每年过年,母亲都会蒸两三篮子大菜包,早晚吃饭的时候,馏一下,馍也有了,菜也有了,非常省劲。

最值得期待的是腊月二十八,母亲煮肉。父亲把买来的猪肉剔骨、分块,清洗干净后,把骨头和肉放在铁锅里一起煮。大料齐全,锅里的水咕嘟咕嘟一煮沸,肉香味便弥漫开来,刺激味蕾。我趴在灶台边等着肉赶快煮熟,好捞出一块猪骨头,大快朵颐。

初一五更,母亲第一个起来,煮一家子的饺子。被窝里,饺子的香味丝丝萦绕鼻翼,一嗅到,我就能克服寒



冷和赖床的习惯,一骨碌爬起来。那时平常很难吃到饺子,偶尔吃顿饺子,也是素馅的,只有过年,才会吃到肉饺子。每年初一五更吃一顿肉饺子,能思念念一整年。

正月十五煮汤圆,寓意阖家团团圆圆,也代表着年圆圆满满过完了。正月十五那天,母亲和面,揪成比指头肚大一点的面剂子,把面剂子压凹进去,弄成碗状,填一点点红糖,包严实,在案板上沾着面粉,搓得圆溜溜的。母亲自制的汤圆就做好了。母亲把煮好的汤圆舀到碗里,看着白白圆圆的汤圆,咬一口,甜丝丝的,心里非常满足。

平常,村子里只有早中晚三顿饭的时候,家家户户才会升起炊烟,过年的时候不同,这家煮,那家煮,炊烟会时时刻刻升起。袅袅炊烟,弥漫着菜香、肉香、饭香,把年渲染得红红火火、热热闹闹、香香甜甜。

每年年关临近,我就会嗅到母亲“煮”年的味道,那一缕缕香甜的炊烟,系着我浓浓的乡愁。

◆汉诗节拍

乡村腊月

✎魏益君

走进腊月
就走进醇厚浓香的月份
明丽的乡村
弥漫着浓浓的香味
炊烟把五谷的清香
撒在广袤的原野
醺醉了整个村子
农家的檐下
腌制的腊肉
一排排醇香在腊月的阳光里
张扬着小院富庶的气场

走进腊月
就走进乡愁依依的期待
回家过年
是远离故土最真诚的愿望
即使千山万水
即使皑皑白雪
也挡不住归乡的路
人们背着思念与牵挂
在腊月里回家

乡村腊月
在寒风里起舞
在喜庆里醺醉
在年味里浓郁

水笋烧肉

◆笔走万象

✎邓为民

走过菜场的几家南货店,看到店家已经把笋干放在最显眼处,闻着这略带酸味的笋干香气,就知道新年的脚步越来越近了。不像现在菜市场一年四季都有发好的笋干卖,以前只有过年才能吃到。所以,笋干在过去也是家家必买的年货之一。

笋干以笋为原料,通过去壳切根修整、高温蒸煮、清水浸漂、压榨成型处理、烘干、整形包装等多道工序精制而成。笋干色泽黄亮,肉质肥嫩,含有丰富的蛋白质、纤维素、氨基酸等微量元素,低脂肪、低糖、多膳食纤维的特点使其有助食、开胃之功效。

笋干,江南一带的人称之为水笋。水笋虽然好吃,但其坚硬无比,泡发和切片都要掌握一定的技巧。先用温水

浸泡二三天,再用旺火烧煮2小时,然后再用水浸泡两三天。在水发期间,应每天换水一次,防止发酸,并使其发透。当笋软了以后,把笋切成薄片,再加少量的碱水,泡五分钟,再捞出来,放在清水中泡软即可。

以前家里泡笋干、切笋干都是父亲在做,但每次要花上很大力气不说,还大小厚薄不均匀,现在想起来这大概与笋干没有煮透和发透有关。后来,母亲打听到单位有同事家人在中药店工作,于是就托这位同事,用他们店里的小铡刀切片笋干,总算解决了一大难题。如今考究一点的南货店,在卖笋干的时候,都会用小铡刀帮顾客把笋干切好,让大家省力不少。

美食家蔡澜先生曾经说过,肥猪

肉和笋的结合是完美的,比用梅菜来扣好吃得多。确实,猪肉的油腻,水笋的山野气息,加上吸油的功能,两者结合堪称绝配。先将五花肉在开水中烫一下,去除表皮的杂质,然后切块。备冷水一锅,将肉投入至煮熟,捞出冲洗干净后沥干。在锅内放少量油,放入葱姜爆香,将五花肉放入煸炒,再放料酒、酱油等调料,煮10分钟后关火备用。烧开半锅水,放入水笋,加调料煮10分钟,再放入五花肉一起煮,等煮开后转小火慢慢煨煮,直至肉质熟烂、水笋入味。水笋烧肉浓油赤酱、鲜香无比,是过去江南一带人家年夜饭的必备菜,因为笋有节节高的美好寓意。

水笋烧咸肉也别有风味。先将咸肉烧熟切片,再将水笋在咸肉汤内煮熟,随后将水笋放在碗底,上面整齐摆上咸肉片,放入

笼屉中隔水蒸。这道菜中的水笋与咸肉互相“吸收”,可谓相得益彰。与水笋烧咸肉相似的还有水笋烧走油肉。走油肉就是在大油锅里炸过的猪肉,有些地方也叫扣肉。同样水笋打底,上面摆上切好的走油肉,放入蒸锅中煮熟即可。每次过年宴席,酒喝完后,再上一碗水笋走油肉,长辈们还能来一碗米饭,这道菜是真正的下饭“神菜”。

水笋烧肉不管怎么烧,都是越烧越好吃,这时候不仅赤酱慢慢渗入到笋中,肉汁也会被其慢慢吸附,当你在碗里找不到一块完整的肉时,此时的水笋是最好吃的。水笋烧肉看似烧法简单,但每户人家烧出的味道却各不相同。记忆中母亲烧的水笋走油肉真的没话说,那酥烂起皮的走油肉,还有油亮亮的水笋都是过年中的美好记忆,至今想起,回味无穷。

暖暖的新年

✎熊柯

浓浓亲情,久久萦绕纸笔间
朦胧里,拥有美好岁月的感动
母亲把乡梦包进饺子,父亲守望远方
心总是牵挂团圆,泪水打湿面颊

贪恋每缕新年的阳光,吟诵风俗
心间怀有美好憧憬,多是感动
笑唱紫气东来,大红灯笼照亮眼眸
爆竹声中,饮下春酒渐渐微醺

折一枝梅花,寄托简朴的期愿
拥有温暖的胸怀,相信生活
不辜负勤劳的汗水,畅想丰年趣事
在新的一年里,悄悄写下幸福美满

每朵雪都在赶路

✎罗蒙

背负小小的行囊
雪走下天空
白衣飘飘,姿态婆娑

携带春天的消息
雪埋头赶路
脚步轻盈,悄无声息

山河静谧,万物安详
雪提着灯笼
把苍茫的暮色照亮

每一朵雪的心里
都有一座家园
雪,轻轻叩响风中的门扉

不管走得有多远,飞得多高
雪从未被沾染
晶莹的心,比露珠还美

雪啊,下在一个老人的眺望里
他的目光就湿润了
一遍遍为游子擦亮回家的路

红红红火火

许双福摄



◆书人书话

✎甘武进

拾取一路温暖——读迟子建《原来姹紫嫣红开遍》

“我爱这迟来的春天。因为这样的春天不是依节气而来的,它是靠着自身顽强的拼争,逐渐摆脱冰雪的桎梏,曲曲折折地接近温暖,苦熬出来的。”“它从三月化到月中甚至五月,直到把冰与雪安葬到泥土深处,然后让它们的精魂,又化作自己根芽萌发的雨露……春天一天天地羽翼丰满起来了。”翻开《原来姹紫嫣红开遍》,我们明白:真正的温暖,是从苍凉和苦难中生成的,能在浮华的人世间,拾取一路的温暖,生命依旧灿烂如花。

此书是迟子建的散文自选集。那些来自极北寒冷中的温情文字,明亮晶莹、丰厚典雅,展现极地的风情之美、温暖的伤怀之美、诗画的意境之美。在她的故乡,十月便入冬了。风刮起来,它裹挟着寒气,一吹就是半年,把人吹得脸颊通红、口唇干裂,人们在呼号的风中得大声说话,不然对方听不清。“东北人的大嗓门,就是寒风吹打的吧。”走

在户外,男人的髭须和女人的刘海,都被它染白了,北国人在冬天,更接近童话世界的人:“他们中谁没扮过白须神翁和白毛仙姑呢。”

迟子建说:“书籍是无声的音乐、是绚丽的绘画、是巍峨的建筑,只有它才能纳百川于一海,才能包罗万象,才能将历史活生生地再现在人们面前。”我们静静地读着那些文字,它让我们感受到已逝世纪的灯火、黄昏、繁荣和颓败,告诉大家这个世界正在发展的我们无法涉足的鲜为人知的故事;它将人类自身无法逾越的障碍和局限揭示给了我们,毫不保留地将人的痛苦、幸福、悲伤、绝望、矛盾种种复杂心理启示给我们。从这个意义上说,我们无法离开书。

现代人一提“哀愁”,多带有鄙夷之色。好像物质文明高度发达了,哀愁就得像旧时代的长工一样,卷起铺盖走人。我们看到的是张扬各种世俗欲望的生活图景,人们好像卸下禁锢自己千百年的镣铐,忘我地跳着、叫着,有如踏上了人性自由的乐土,显得那么亢奋。哀愁如潮水一样渐渐回落了。

没有了哀愁,人们连梦想也没有了。“哀愁不是颓废的代名词。相反,真正的哀愁是一种悲天悯人的情怀,是可以让人生长智慧,增长力量的。”生而为人,我们不能丢了哀愁。

在没有人类之前,这世界上普遍存在的是动植物,是花鸟虫鱼、山川草木、飞禽走兽。“我相信动物与植物之间也有语言的交流,只不过人类从诞生之日生就的‘智慧’与这种充满灵性的语言有着天然的隔膜,因而无法破译。”人类把语言最终变成纸张上的文字,本身就是一个冒险的不负责任的举动,因为纸会腐朽,它承受不了风雨雷电的袭击。如果人类有一天真的消亡了,这样的文字又怎会流传下去呢?“我们应该更多地与大自然亲近,与它对话和交流,它们也许会在我们已不在的时候,把我们心底的话永存下来。”

散文是作者的内心世界与外在世界的反映,是作家的两个世界。迟子建的文字让人共鸣,给人力量,让我们从中受益良多。在她对年货的回忆里,我们也找到一些相似的记忆——腊月的忙碌,除夕夜的欢腾,还有对那些一去不复返的

时光的怀想。对于过往,“原来姹紫嫣红开遍,似这般都付与断井颓垣”的无奈和哀伤,在一路走来的磕碰中也多少感受到过。好在繁华落尽,我们心存余香和希望,像迟子建一样,便是身处极寒之地,也会勇敢地幻想春天。

