

生/活/随/笔

小年,岁月中的温情



王永威

岁月如梭,不经意间,又一个小年悄然而至。

我儿时经历过的小年,就像一幅幅温暖的画卷,不自觉地缓缓展开,映入我的眼帘。

我的故乡,是一个宁静的小山村。每到腊月,家中便弥漫起忙碌又充满期待的氛围,宛如新年欢快的序曲。而小年,便是这曲中跳跃的音符。

小年,即腊月二十三,这一天在民间有着特殊的意义,传说它是灶神上天述职的时刻。从几天前开始,大人们便忙碌起来,为迎接小年的到来做着各种准备。对于我们这些孩子来说,小年的到来,就意味着一场欢乐的盛宴即将开启。

每到小年,天还未亮,母亲就在厨房里忙碌起来了。她的身影穿梭于灶火与油灯的亮光之间,脸上洋溢着喜悦。那一刻的灶屋是家里最温暖的地方,灶膛里的火苗欢快地跳跃着,映照着母亲满是皱纹和蔼可亲的脸。

母亲仔细地清扫着厨房每一个角落,就连灶台上的那些瓶瓶罐罐也都擦拭得一尘不染。她常说:“灶神要上天了,千万不要让他看到我家灶屋脏兮兮的。”

接着,母亲就开始准备祭灶的甜品——欢喜头。欢喜头是我家乡小年的标志性食物,那是一种用红糖和糯米制成的甜食,形状像蚕蛹的放大版,外面裹着一层薄薄的红糖。欢喜头又甜又粘牙,在我们儿时,那是无比美味的珍馐。母亲把红糖放在锅里慢慢熬制,火候的掌握全凭她多年的经验。我们小孩子就在旁边眼巴巴地看着,闻着那渐渐弥漫开来的香甜气息,馋得直流口水。当红糖熬好后,从锅里舀出来淋在炸好的糯米团上。这时,我们会迫不及待地伸手去拿,又被烫得赶忙缩回来,惹得母亲一阵笑骂。

祭灶是小年最重要的仪式。母亲准备好所有的祭品后,父亲会小心翼翼地灶台上摆上欢喜头、水果和红糖炒肉。父亲边摆着祭品,嘴里还念念有词,大概是在请求灶神上天言好事,回来降吉祥。我们小孩子虽然听不太

明白,但也会学着父亲的样子,恭恭敬敬地站在一旁,不敢大声喧哗,小小的灶屋里弥漫着一种神圣的气息。祭灶仪式结束后,我们就可以品尝那些祭品了,尤其是欢喜头,一口咬下去,那种甜蜜瞬间在嘴里散开,粘得牙齿都有些张不开,但心里却满是甜蜜。

除了祭灶,小年这天重要的活动就是大扫除。全家人都会动员起来,打扫家里的每一个角落。父亲爬上梯子,清扫房梁上的灰尘,母亲打扫屋外的院子,而我们小孩子也有自己的任务,那就是打扫房间。我和哥哥姐姐把家具收拾得整整齐齐,把床底下的杂物都清理出来,然后用抹布认真地擦拭着室内的一切。在大扫除的过程中,家里充满了欢声笑语,其乐融融的氛围如今回想起来无比温馨。

在物质并不充裕的时代,小年的晚餐就像是一场美食的狂欢。母亲会做很多平时不常吃的菜:比如红糖炒肉,那一块块肥瘦相间的猪肉在锅里,散发着诱人的香气,将炒好的肉铲起来,再用文火在锅里熬制红糖汁,熬好汁后再将炒好的肉慢慢用小火炒,让肉充分吸收料汁的味道;比如“炸骨”,母亲会用猪排骨拌苕粉,下到油锅里炸。随着“滋滋”的响声,排骨在油锅里翻滚着,颜色变得金黄。除了这些,还有炒豆腐、炖萝卜等家常菜。满满一桌子的饭菜,让我们垂涎欲滴。一家人围坐在一起,吃着丰盛的晚餐,分享着趣事,那种幸福的感觉是无法用言语来形容的。

饭后,外面已是一片漆黑,但村子里的热闹却并没有因为夜色而减少。小伙伴们会聚集在院子中间的晒坝上,手里拿着从家里偷拿出来的小鞭炮。那时的鞭炮花样少,但对于我们来说,却充满了无限的乐趣。我们会把鞭炮一个个拆开,然后用烧红的柴火棍点燃,听着那“噼里啪啦”的响声,在黑暗中欢呼雀跃。大人们也不会过多地干涉,只在一旁叮嘱我们要注意安全。

随着时间的推移,我渐渐长大,离开了故乡。如今的生活变得丰富多彩,但儿时过小年的那种温情却始终难以忘怀,那时候的快乐是那么的纯粹。每个小小的细节,都像是一颗颗璀璨的珍珠,串起了我心中最美好的回忆。(作者系重庆市作家协会会员)

乡/村/故/事

姨母为我熏腊肉



姚明祥

要过年了,我去姨母家背腊肉。

腊肉这年货,以前都是老家父母杀了年猪,熏好我们去提现成的,白吃白拿,不操任何心。没了父母,只好自己制作。烦琐得很!单是这熏烤,县城里就没法搞,干脆提去山寨请桂姨母代劳。

桂姨母与母亲同堂,当年由母亲介绍来龙池铺。光阴似箭,转眼白发。儿孙迁居新楼房,老两口仍住旧木屋。堂屋两头,一边是睡房,一边是伙房,又叫火铺屋。这火铺屋里,打弯灶,墩水缸,立碗柜,安火铺。火铺上,整个冬季,终日烟火不熄,烤火取暖,煮饭吃饭,都在这上面进行,是熏炕传统腊肉的理想场所。木梁上对着火心吊着一只炕架子,黢黑如漆,平时炕着一时烧不燃的生柴,用不完的辣椒,腊月炕腊肉,算派上了大用场。桂姨母说,炕腊肉一定要用柏香丫,烟不浓,火力久,慢慢熏黄炕透,吃起来才香。她还说,像马路边那种快速熏腊肉,围着大铁桶,煨着稻谷草,燃起旧轮胎。吃得消吗?那是糊弄城里人的。我说正因为这样,才来麻烦老人家哩。

老人家见我买的猪肉已冷硬,上不了盐,就燃把稻草,加热大锅,炒热食盐与花椒面。放进肉去,翻来覆去,裹椒抹盐,把坨坨红白猪肉,揉成只只花斑鸠。用红色包装绳打结挽扣。抓出锅时,像给婴儿洗澡,夸张地啪啪几下。待拍落未粘牢贴紧的松散盐花椒面,才提去大木盆里,翻起自己的猪肉,把我的埋在底层一道腌制。几天后,咬进盐,麻出味,上炕烟熏火烘。桂姨母洗着手说:“记到哈!各人好多坨,都用红绳打得有记号。”我笑了,老人家太有心啦!

桂姨母说,各人记到好些,弄错了总归不好。答应帮忙炕了,就是一种责任。

我觉得老人家有点小题大做了。不就挂着任其火烤烟燎慢慢炕腊吗?

桂姨母笑我想得太简单。这年月虽不差吃腊肉吃,但总要防有人手贱顺手牵羊,还要防那些饿疯了的山老鼠,稍不注意,就把腊肉啃得像撮瓢。到后期,更要小心,怕烤出的油滴下火心燃起来……自从挂上了炕,每晚都是大爷在火铺上睡,守着哩!

原来我们像大多数人一样,只知腊肉好吃,哪知熏制过程的繁琐与辛劳!我感到惭愧。

腊肉熏好后,桂姨母就催我去拿肉,免得时间久了发生意外。

这天我到了桂姨母家。炕架上悬挂着我的腊肉。我偏头扭腰,举手去取,却被她一把推开:“扬尘火炕的,莫把衣服弄脏了!”只见她驼着背,撸着袖,站上火铺,闭上双眼,掂起两脚,竹鞭一样的手指向上摸索爬去,触着腊肉底部,往上托举,希图腊肉脱扣,恰高度不够,她便再次掂高脚尖,使劲抽身提腰,我仿佛听见那弯曲的脊椎骨节喀嚓喀嚓的绷直声,令人心碎……

我觉得本是举手之劳,她却偏不让我动手,非要这般费力,叫一旁的我受宠又难受。地上横七竖八地躺着一坨坨黑里透黄的腊肉。我弯腰去地上捡拾。她两步颠拢来,用肩膀撞开我:“莫把手弄脏了,我来!”一坨又一坨,捡起又扔下,像摔柴疙瘩。直到腊肉上面的烟尘黑灰掉尽,才装进编织袋。又两手抓住编织袋口,用力提起又墩下。如此反复几次,袋里的老腊肉终于重叠老实了,一把束牢捆紧,收拾利落干净,这才收拾她自己。扫肩拍头,抖落身上的黑尘。一头银发,染得斑驳,似松枝间漏下的残月星光。

一切都不让我沾手,恍若远去的母亲又回到身旁,我一时竟忘了离去……(作者单位:酉阳县自来水公司)

诗/绪/纷/飞

联花璀璨迎小龙



曾卓

玉兔云端抛绿卡;
金蛇线上发红包。

花艳神州,莺唱双赢调;
蛇蟠盛世,笔书共富篇。

报好声音,碧宇金蛇舞;
描新画卷,神州绮梦圆。

歌大有年,喜见龙章钤印;
醉小康酒,欢迎蛇岁开篇。

龙驾祥云,伴舞鲲鹏万里;
蛇描福字,齐迎乙巳双春。

大道兴邦,著手成春追梦;
小龙献瑞,抬头见喜续鸿篇。

龙脉长兴,致富图强程程锦;
韶光永驻,摘星揽月步步高。

紫气盈门,万里春风臻国泰;
金蛇焕彩,一帘好梦报民安。
(作者系中国楹联学会会员)

腊月的女人们



李举宪

一进腊月女人们就忙碌起来了
尤其是那些家庭主妇们
比平时更忙

柴米油盐酱醋茶,开门七件事
件件不能少,这只是平时
要过年了,她们还要备年货
还得一边干活挣钱
家就像一艘船,她们得拉着走
纤绳深深地陷进她们柔弱的双肩
不敢停下来,也不能停下来

时光总在不断前行
时光在前面拉着她们走
有时她们也走在时光的前面
直到浓浓的年味从家里飘出来
她们才解下围腰,取下袖套
长长地舒一口气
(作者系重庆新诗学会会员)

新年的路



曾鸣

展开新年的扉页
一条结冰的路

气象台预报了坏天气

我想,坚定走在这冰凌满铺的路上

希望脚底的温度

让新年的路变得有些温暖

是一只火炬

饱蘸红墨水
我高擎起毛笔,这样燃烧的凛烈
在历朝历代的书径中跋涉

贪婪地咀嚼名家碑帖
用心灵去书写

让宣纸上的汉字
成为古韵里飞出的墨蝴蝶

(作者系重庆市作协会员)

来到书房,举起一支毛笔
呆呆地凝望

笔杆长长 笔肚圆圆 笔头尖尖