

腊月怀旧

■ 肖江

旧岁将尽，数九寒天的腊月，正是一年中最冷的时候。远山尚有残雪，山沟涧的凌冰如琥珀般，包住了一抹翠绿，翡翠样的绿如此惊艳，如此与众不同。

我钟爱这个时节。因为这冰雕玉砌带来的视觉盛宴，让山河亦为之沉醉。也更因为在那个时候，那一丝丝团圆的气氛愈演愈烈，达到顶峰时，就又是一个年了……

天气越来越冷，却正是腌制腊味的最好时刻。大清早的菜市场，熙熙攘攘的人把菜市场挤了个水泄不通。做生意的盼腊月哟！一个个商贩满脸笑容地忙碌着，钱收进了腰包，于是就抵消了因寒冻而带来的辛苦。顾客们则大袋小袋提着新鲜的猪肉、鱼肉、牛羊肉，准备回家灌制香肠或是制作腊鱼、腊肉。我也不能免俗，每年进九之后，在菜市场买来猪肉和草鱼进行腌制。

提着买好的肉，走在热闹的市场里，听着此起彼伏的吆喝声，思绪回到了旧时的故乡……

那时候的年月，新鲜的食材在条件艰苦的乡下，是没办法留到第二年青黄不接的三荒六月的。祖辈们就想尽一切办法，在天寒地冻的数九寒天，把能够腌制的食材进行初步加工处理，留待春节或青黄不接时做成美味佳肴，招待远道而来的客人。

每年进九的时候，万物霜露，地里

的农活也少了许多。母亲总是趁这段闲暇的时光，在家纳鞋底、做布鞋；又或剥花生、褪苞谷。虽说少了风吹日晒之苦，但还是忙忙碌碌，家里仿佛总有忙不完的农活。

菜地里的腊菜丰收了，母亲总会忙前忙后的操劳几天。择洗干净之后，把新鲜的腊菜分成两半，一半用开水稍稍氽过后，放进大缸里倒上酸浆沤酸菜。不几日，一缸色泽黄亮的酸菜腌好了，它成为我们后续几个月饭桌上的主菜。

另一半腊菜晾干水分后，母亲把它切成均匀的颗粒，用盐揉匀，一层又一层严严实实地装进土坛中。压紧装实，用几棵整的腊菜封住坛口，这样一坛避暑菜就炮制成功了，只待来年暑天开坛尝鲜。那时候家家户户都少不了的避暑菜，在来到城市后竟成了稀缺物品，市场上难见它的身影。于是那种味道与念想，存留在了我记忆的最深处。

腌完菜后的不久，年末的重头戏——杀年猪粉墨登场，猪的嚎叫声与鞭炮声此起彼伏地响起在汉水两岸的村庄，这是故乡人一年到头最为期盼的事情。那时我还小，跟着父亲一起混吃混喝，享受这难得的饕餮盛宴。那时候杀了猪的乡亲，一定会做一大桌杀猪菜来招待杀猪匠与亲朋好友。在那个少油水的年月，一盆盆的萝卜炖土猪肉、酸菜炒猪血、白菜粉条烩瘦肉、猪杂汤等等，成了人们的最爱。一碗碗的糯米黄酒下肚，满脸通红的乡

亲们在酒桌上热闹了起来。互相敬酒、劝酒，到最后的划拳猜令，让这一顿宴席达到了高潮。我迄今还记得那划拳猜令的豪爽场景：两人两手紧握，同时大叫“俩好俩好，哥俩好呀”之后，各自出拳猜拳，非得让对手多喝个几碗，直到有人繁了猪娃儿（家乡方言，意为吐酒）方才罢休。

父亲在酒足饭饱过后，买些肉或是花油，挂在扁担的两头，一摇一晃地回家了。母亲便又要忙碌起来，炼猪油、腌猪肉、煮骨头，忙得不亦乐乎。

那时候的乡下还不知道用排骨来炖汤，一股脑地都放进大锅中一起熬熟，然后撕下上面的瘦肉爆炒。母亲总是在骨头上多留点肉，然后分给我们每人几个骨头棒棒嘴，笑眯眯地看着我们你争我抢。骨头收拾好后，母亲又要开始炼油。每每在炼油的时候，我们姊妹仨团团把锅台围住，眼巴巴地望着锅中那“滋滋”作响的猪油渣由白变黄。母亲见我们的馋样，就先捞起几块金黄的油渣喂我们每人几块。尽管把嘴烫得乱转，但谁都唯恐少吃上一两块，个个挤破脑袋地张大嘴巴。猪油渣酥香的味道，在幼小的我们眼里，就是人间至味。母亲把炼好的猪油渣洒些盐封存起来，以便年节过完后食用。而酸菜猪油渣做的包子和水饺，则是故乡最为地道的美食，是真正的乡土味道。那滋味哟，已经沉淀在我的味蕾最深处……

那数量不多的猪肉，母亲也是精打

细算地保管起来。哪些是年节要吃的，哪些是留到青黄不接时用的，她总是细心又细致地一一规划好。母亲把这些猪肉割成大小不等的块，均匀地抹上一层盐巴，有的封进陶罐中腌成咸肉；有的腌几天后，挂在堂屋的横梁上，风干成腊肉。在没有冰箱的年月，这在乡村是最为常见也最为有效的保管方法。这些保管好的腊肉，在来年的餐桌上大放异彩。避暑菜炒腊肉、干香椿炒腊肉，成了母亲招呼客人和改善我们伙食的拿手好菜。在许多年后的今天，我自己试着制作过这两道菜品，却是做不到母亲当年的味道。不知道是食材本身的问题，还是味蕾已经麻木，总是达不到想要的效果，为此甚是怅然。

晃眼间，我已从当年的毛头小伙到现在年近不惑。社会变革日新月异，生活美好吃穿不愁，即使不用冰箱来保鲜食材，市场上也是天天有各种新鲜的荤、素原料，早已不为吃而犯愁了。母亲已年近六十，但还是偏爱腊肉的味道，所以在每年进九后的日子，我总会买些猪肉、草鱼，来制作腊肉与腊鱼。一如许多年前那些个腊月，我围观母亲制作腊肉一样，母亲现在看我腌制，偶尔打个下手。这是一种幸福，也是一种怀旧情结，更是对儿时记忆里物事儿的一种念想与传承。

又是春节，家中三大盆腊肉和腊鱼已经腌制好，期待在新春的餐桌上，体味这舌尖上的美味与记忆中的味道。

不让人“心向往之”。在这里可以翻书也可以闲聊，喝咖啡、听讲座，甚至24小时闲坐，它代表了一种人们对精神生活的向往。与其说书店想成为网红，不如说书店想作为文化交流的一个综合体平台，希望通过展览、文化活动、文化创意产品来表达自己。

所谓的网红书店其实是书店、书的内涵不断变化的产物。始于颜值，但不能止于颜值，过度依靠文创产品、餐饮供给、营销策划的套路，只追求成为一时的“网红”注定难显昙花一现的命运。许多网红书店装潢过于刻意追求标新立异的风格，不少还为了烘托氛围打黄光，反而使书店光线不适合看书。就拿南京的“晚书馆”来说，虽说定位是公益图书馆，但在不少读者心目中，大概它是和南京的先锋书店一样，都属于网红文学场所。

推进热爱读书的社会风尚是一项长期工程，需要进行脚踏实地长久耕耘，留住读者，不能光靠“颜值”，更要靠内涵。书籍和阅读，才是书店的灵魂。网红书店“只打卡不读书”有利有弊，一方面，可以适当刺激实体书店，并借这些书店承办的活动给年轻人提供一些休闲项目，满足社会需求；但另一方面，流于形式的打卡，与推广全民阅读并没有多少关联。打卡、拍照这样的题外之意，不能代替书店本身的阅读和交流的功能。只有回归书店本身的价值，才能让书店真正持久地获得网红化效应。



冬日里的火盆

■ 陈立武

我的童年是在淮河边度过的。记忆中，夏天好过，冬天难熬，既没有北方的火炕，也无城里的炉火，更不谈暖气和空调，取暖只是靠原始而简陋的泥火盆。

泥火盆是用泥土制成的可以生火的泥盆，据说已有两千年历史。做火盆的泥巴，应选用厚重的黏稠土，而不能用松软的轻砂土。和泥时要反复捶捣、摔打，让泥巴更劲道。为使泥盆耐用不开裂，要在泥巴里掺和些旧麻绳绞碎的一寸多长的“麻刀”，类似今天建筑用的钢筋。火盆比脸盆大一些，选合适的瓦盆做模子，将其倒扣在背阳处的地面，在上面均匀涂抹和好的泥巴，不可一次成型，最好分三次操作。每次阴至半干，用木榔头轻轻敲打泥巴，使其致密瓷实，然后再涂下一层。最终完成并阴干后，便可掀翻过来，去除内模，稍事修补，即可使用。泥巴用得多，很沉，孩子是无法搬动的。

农村没有煤炭，取火原料极其简单。山里人用木材烧炭，我在河岸圩区，只能使用麦场上作物脱粒后剩下的下脚料，如麦糠、稻壳等。常见操作是，先将麦糠等燃料放入火盆，待早饭做好后，把灶膛里未燃化的火灰扒出来，放入火盆里，用鞋底或木锨压实，让这些暗火慢慢引燃下面的火料。火盆燃起后，有些熏人的烟雾，不过人们顾不了那么多，只静静等待屋子暖和起来。

寒冬腊月，雪花纷飞，家家户户离不了这温暖的火盆。“快来烤烤火”，是冬天招呼客人进屋的第一句话。除了烤火取暖，火盆用途还很多。冬日光照弱气温低，衣物难晒干，雨雪天更甚，晾不干的衣物，孩子调皮弄湿的鞋袜要在火盆上烘烤。当然，这需要一个竹编（柳条也可）的罩子撑在火盆上方，且要不时查看，以防衣物烤焦。清晨，小孩子恋热被窝懒得起床，家长会在火盆上烤热棉衣再给孩子穿。大人做活用的烙铁，可以在火盆里加热。爷爷抽旱烟不用火柴，直接将长长的烟袋杆伸到火盆里。

火盆儿不仅是寒冬温暖的使者，还是美食制作的源地。一撮玉米，几颗花生，一把黄豆，爷爷像变戏法样把它们做成香喷喷的美食。金黄的玉米埋进草灰的余烬，不久就听它“嘭”的一声，蹦跳着出来，变成硕大的爆米花。雪白的玉米花浮在草灰上，耀人眼目又好吃无比，让影院里的爆米花相形见绌。将

带壳的花生埋入草灰，估摸熟了后，用小棍子翻出来，剥去外壳捻了红皮，露出白胖胖的花生。但这花生不宜马上吃，放置一会儿凉下来吃才香脆。没有花生还可以烤黄豆，不过黄豆不能深埋，否则很难捡出来，经常被火儿烧得焦糊冒烟。办法是取巴掌大一块铁皮儿（如旧铁锅）放在灰火上，将一小撮黄豆摊在上面，用小柴棍轻轻拨动豆粒。在热火的炙烤下，黄豆扭着身子跳起欢快的舞蹈，一阵劈啪作响后，便可取出。凉冷后的黄豆放在嘴里慢慢咀嚼，一股清香弥漫开来，美味不输花生。

记得爷爷曾从火盆中翻出一只红薯给我。那红薯冒着油，嗞嗞作响，剥开焦香的外皮，露出热腾腾的红薯肉，吃起来既香甜无比又酥软可口，味道远比水煮的好。烤红薯撩起了我心中的馋虫，于是学着爷爷将红薯埋进盆火里。然后急猴子般盯着，眼巴巴地守候，不时掏出来看看，可红薯总是那么生硬。最终耐不住外面玩伴的呼唤，跑出去玩了。疯玩中猛然想起火盆里的红薯，急切跑回家时，闻到的却是焦糊气味，红薯早变成了烧焦的碳球。

屋外北风呼啸，屋内阖家团聚，一家人围坐火盆边闲聊，享受美食，盆火映衬着咱庄户人的安详和满足。不论是吃花生、玉米，还是黄豆、红薯，我们的鼻尖和脸颊上都会蹭上许多黑灰，自己看不到，却看得见他人的，一家人饱了口福起身时，你看着我，我看着你，发出会心的笑声。

火盆边还有很多温馨、恬静的场景。爷爷给围坐火盆的孩子讲故事，孩子们双手伸在火盆上，两眼紧盯爷爷的面庞，稚气而兴奋的脸儿随故事跌宕变换着表情。爷爷边讲故事边“吧嗒”着旱烟，烟雾缭绕中那张布满沧桑的脸，尽显和善与慈祥。奶奶戴着老花镜在火盆边慢悠悠绣着鞋垫，姑娘媳妇们聚过来，边拉着家常边向奶奶讨教，纳鞋底做女红，热腾腾的火盆让手儿活泛开，做出的针线活倍有灵性儿。银铃般笑声一阵紧一阵，伴随着火盆的热浪荡漾开来。入学后的我们也有了自己的正事——做作业。将小方桌抬放在火盆上方，每人端坐一面，脚蹬着火盆，舒展着双手，比谁的作业做得又好又快……

这些场景，像鲜活的写生，像古拙的雕版，温暖而朴素，灵动又安详，凝固在岁月时空里，闪烁历久弥新的光泽，令人陶醉的芳香。

黄山

欢庆锣鼓

■ 凌泽泉

十几面红漆大鼓就这样盘坐在露天的舞台上，只有居于舞台中央的那面大鼓倒悬在空中，硕大的赭黄色鼓面愣生生地盯着台下的观众。

一群腰扎红腰带的后生，生龙活虎般地跳上舞台，又开双腿，将双脚钉在大鼓旁，绾起衣袖，左右手各握住一根缀着金黄穗的木槌，只待领头的槌一声怒吼，场上所有的槌便一股脑儿击向沉默许久的鼓面，鼓声便如风掀狂浪般向四周飞溅。

在我的老家，每逢春节，狮子队彩排之前，便要在用方形饭桌拼成的大舞台上，擂响一通狮子出场的催征战鼓。

这排山倒海般腾起的锣鼓声，从村子里汹涌地滚过，像是冲开了乡亲们心头关闭已久的快乐闸门。大姑娘小媳妇放下手头正在编织的毛衣，毛头小伙子放下刚烤熟的番薯，大爷大妈抛开正料理的家务，向锣鼓声密集的场地上快飞地拢去。

圆盘式的鼓面被急骤的雨点节奏鲜明地擂着，惊天动地的鼓声窜过屋脊，越过树梢，跳过河沟，翻过山梁，向四野八荒急促地传递着欢天喜地的快乐。

脸盆一般大的铜锣被包裹着红绸布的槌儿敲着。脆生生的锣声，合着鼓点的节拍，一会儿顺着鼓声飞驰而下，一会儿越过鼓声逆流而上，一会儿又伏在鼓声上缠绵缱绻。有时锣声脆叫着在鼓声前开道，有时锣声又落在后面，催促着鼓声快快赶路。更为热烈的是，锣声和鼓声抱在一起，在场上打滚，你不服我，我不服你，一会儿锣声趴在鼓声上，一会儿鼓声压在锣

声上。有时锣声和鼓声拉着手一道向前狂奔，一会儿锣声跌倒在地，鼓声在一旁窃笑，锣声爬起来，揪着鼓声的尾巴追打着，鼓声一猫腰，锣声摔了个嘴啃泥；有时鼓声跑累了，坐在地上歇着，大气不出，只有锣声孤零零地在那里喋喋不休……

歇过劲儿的鼓声跨上战马，得得的马蹄声卷起漫天的尘土，一声紧似一声，一声高过一声，昂首啸叫着，向远方腾空驰去。锣声也不甘示弱，搅动着冲天的巨浪，在波涛汹涌的水面上，溅起大珠小珠落玉盘的清脆声响。更多的时候是锣鼓齐鸣，鼓歌锣应，好不喜庆！

虎虎生威的后生们，抡起曾经挥锹舞镰的手臂，把裹挟着麦浪和稻浪的穗穗，高高地举起，又沉甸甸地擂下，一槌槌都仿佛是在夯实脚下的黄土，都像是在邀约每一粒泥土去赶一场热热闹闹的露水集。

每一槌锣鼓，既砸在鼓面锣面之上，也擂在合下黑压压的人的心鼓心锣上，这一槌槌仿佛就是春风中剖开泥土的犁铧，翻起黑油油的泥条，散发出泥土的芬芳。这一阵紧似一阵的锣鼓点，就像一粒粒饱满的种子，温柔地跌进泥土的胸膛。微湿的泥土最先被吵醒，忙不迭地催促着草木萌发、种胚发芽。

这一槌槌锣鼓，仿佛就是夏日里的暴雨雷电，痛快淋漓地浇灌着庄稼，扭痛植物的关节，点亮庄稼的梦想，激动花蕾的开关，雷鸣般地敦促着禾苗们拔节、分蘖、扬花、抽穗。

这一槌槌锣鼓，仿佛就是秋日里横扫落叶的金风，锦绣着广袤的大地，斑斓着无边的秋野，急促地拍打着豆荚的门环，摇晃着闪着金光的稻芒，然

后调皮地推翻一桶桶金黄的颜料，把灿黄的颜料一一涂抹到稻谷和豆类的脸上。

这一槌槌锣鼓，仿佛就是铺天盖地的瑞雪，一出场就恣意洋洋，一亮相就压倒群芳，一展喉咙就让山水沉寂，一回眸就令天地动容。

乡村锣鼓，忙就忙得汗流浃背，闲就闲得自在逍遥。农忙时，乡亲们就用双腿作槌，铿锵地敲击着如锣面如鼓面的大地，即便是额头滚落的汗珠，也能擂响一通战鼓。想那春播之时，乡亲们大手一扬，一粒粒饱满的种子击落到泥土之中，侧耳就能听到一声声密集而又雀跃的锣鼓，锣鼓声连同种子一起，不可一次成型，最好分三次操作。每次阴至半干，用木榔头轻轻敲打泥巴，使其致密瓷实，然后再涂下一层。最终完成并阴干后，便可掀翻过来，去除内模，稍事修补，即可使用。泥巴用得多，很沉，孩子是无法搬动的。

农村没有煤炭，取火原料极其简单。山里人用木材烧炭，我在河岸圩区，只能使用麦场上作物脱粒后剩下的下脚料，如麦糠、稻壳等。常见操作是，先将麦糠等燃料放入火盆，待早饭做好后，把灶膛里未燃化的火灰扒出来，放入火盆里，用鞋底或木锨压实，让这些暗火慢慢引燃下面的火料。火盆燃起后，有些熏人的烟雾，不过人们顾不了那么多，只静静等待屋子暖和起来。

想那炎炎夏日，锣鼓声就藏在秸秆之中，陪着秸秆拔节，伴着秸秆孕实。不论白天还是黑夜，锣鼓声都拥着秸秆，在田间地头踮足张望。那一望无垠的绿色波浪，就是锣鼓青葱岁月的真实模样。

想那秋光阑珊的日子，锣鼓声就藏在摇曳的豆荚里，就躲在稻穗的金黄中。每一场金风都会亲切地拂过锣鼓之面，击打出丰收的乐章。

想那瑞雪纷飞的日子，锣鼓声便尾随着归仓的谷粒步入农家，在饱满壮硕的籽粒旁，一遍遍夯实粗犷的嗓门，只待新春来临，它们便把一年四季采集到的天籁汇聚到一起，用木槌一遍遍夯实，用希望一遍遍丈量，用激情一遍遍击打，然后豪迈地走上乡村的舞台。

一年四季，劳累的乡亲们，就这样把每一天都过得锣鼓喧天。