

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。也更因为在这个时候,那一丝丝团圆的气氛愈酿愈烈,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,万物霜动,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,一半用开水稍稍余过后,放进大缸里倒上酸菜沤酸菜。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友邻。在那个少油水的年月,一盆盆的萝卜焖土猪肉、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,非得让对手多喝几个碗,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,买些肉或是花酒,挂在扁担的两头,一摇一晃地回家了。母亲便要忙碌起来,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啃,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。避暑菜炒腌肉、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,为此甚是依然。

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。



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,叉开双腿,将双脚钉在大鼓旁,缩起衣袖,左右手各握住一根缀着金黄穗缨的木槌,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,播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,毛头小伙扔下刚烤熟的番薯,大爷大妈抛开正料理的家务,向锣鼓声密集的场地上飞快地拢去。

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,在场地上打滚,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。有时锣声和鼓声手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嘿嘿不休……

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。更多的时候是锣拼鼓吁,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槌穗,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,这槌槌仿佛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,也擂在台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,扭动植物的关节,点亮庄稼的梦想,掀动花蕾的开关,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,一出场就恣意汪洋,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,忙就忙得汗流浹背,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,锣声鼓声连同种子被一同种进微温的春泥之中,往后的日子,锣鼓之声,每时每刻都在响亮地提醒种子不要偷懒,要拼力拱破泥土,去迎接春天的抚摸。

想那炎夏夏日,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,锣鼓声就藏在摇铃的豆荚里,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。

想那瑞雪纷飘的日子,锣鼓声便尾随着归仓的谷粒步入农家,在饱满壮硕的籽粒里,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。

“网红书店”不能“只打卡不读书”

吴学安

由于陷入欠薪风波,言几又连锁书店在北京的8家店面,仅3家还在正常营业。作为书店行业的知名品牌,言几又的现状牵动了业界神经,也引来了社会的争议,认为网红书店“虚有其表”。

网络购书低价便捷、电子读屏方便可及、实体店店铺管理成本居高不下,步入网络时代,如何生存成了实体书店不可回避的难题。抛弃千篇一律的书架式布局,凭借风格鲜明的装修设计吸引读者回到实体空间,许多书店不仅重新找到了自己的定位,也“出圈”成网红打卡胜地,有时难免陷入打卡拍照的游客远多于读者的困境。

文化,是一座城市的独特印记;书店,是一座城市的文化地标。“晓书店”“钟书阁”“言几又”“三联韬奋书店”……一段时间以来,一个个网红书店进入人们视野,到网红书店“打卡”成为一种潮流。由于挂上了“网红”的标签,这些书店往往显得标新立异,也有不少消费者到网红书店拍照打卡代替了静心阅读。

所谓网红书店,以其独特的设计感吸引人们去打卡,还提供各种交流讲座、互动,以及文创、咖啡等休闲方式,正在引领人们的文化消费生活潮流,以至于成为新的文化地标。眼下,越来越多的实体书店意图通过创新经营思路,提升硬件设施,逐渐演变成环境幽雅、颜值超高的新型文化消费场所,同时也意外地成为了许多人拍照打卡的“网红圣地”。

全民热衷打卡的时代,网红书店能让读者与读书清单里的书欣喜相逢。拿起一本书度过一个下午,好像又重拾学生时代在图书馆消磨的时光。对于忙碌的都市人来说,纸质书本里的字总比屏幕里的更有温度,这样的休闲时光怎能

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”注定难逃昙花一现的命运。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“晓书店”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业,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,冬日难熬,既没有北方的火炕,也无城里的炉火,更不该暖气和空调,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,要在泥巴里掺些用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,使其致密结实,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。泥巴用得越多,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,我家在河边圩区,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,把灶膛里未烬化的灰灰扒出来,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燃料。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,家长会在火盆儿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,不多久就听它“嘭”的一声,蹦蹦跳出来,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,放置一会儿冰凉下来吃才香脆。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。冷凉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,滋滋作响,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,跑出去玩去了。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,一家人围坐火盆烤火闲聊,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花鞋垫,姑娘媳妇们聚拢过来,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慢,伴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,比谁的作业做得又快又好……

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,凝固在岁月时空中,内烁历久弥新的光泽,散发令人陶醉的芳香。

黄山