# 腊八蒜香滋味长

■魏青锋

在我童年的记忆里,年的序幕总是从腊八节那天悄然拉开。这宛如一场盛大的序曲,预示新春佳节即将到来。而老家的年味,更是随着那一碗碗喷香的腊八粥和一瓶瓶酸爽的腊八蒜,日渐浓郁。

腊八节晨曦初露,母亲的腊八粥便已熬得香气四溢。我和姐姐携着这份暖意,踏雪前往村后的花炮厂,给辛劳的父亲送一碗醇香的腊八粥。岁末年初,是花炮厂的旺季,父亲已快一个月没回家了。我们返回时,母亲不在家,餐桌上摆着两碗冒着热气的腊八粥,仿佛在诉说着家的温暖和期待。

我们正吃着腊八粥,母亲提着一袋沉甸甸的紫皮蒜和半壶米醋,推门而入。我知道,她又准备腌制腊八蒜了。在母亲心中,腌腊八蒜似乎就是腊八节不可或缺的传统仪式。只有目睹那些蒜瓣在罐头瓶里一天天变绿,直至变成深邃的墨绿色,年的气息才真正扑面而来。到时,忙碌了几个月的父亲也回家了。

饭后,姐姐开始刷碗,我和母亲则围坐着一起剥蒜。个头小的蒜留着平时吃,挑拣了饱满的蒜瓣放进洗干净的罐头瓶里,母亲边撕蒜皮边给我们讲腊八蒜的来历:先前民间一直有“腊八蒜,腊八‘算’,放账的送信儿,欠账的还钱”的说法。每到腊八,年关将至,商号习惯在这天关门清理账目。为了避免唐突和尴尬,清账的人会带上一坛腌制的“腊八蒜”,“蒜”和“算”谐音,以此委婉地表达了要账的意思,欠债的人也心领神会。久而久之,赋予了特别含义的腊八蒜也更加声名远播了。

腊八蒜的制作并不复杂。紫皮蒜剥干净,清洗沥干水分后,装入罐头瓶中,随后,将米醋倒入铁锅中,加少许盐巴和冰糖煮沸。有了冰糖腊八蒜会更加酥脆香甜,加热米醋是为了加速溶解盐巴和冰糖,缩短腌制时间。待米醋放凉后,再加入生姜丝和小米椒,倒入罐头瓶中,以醋汁完全淹没蒜瓣为宜,随后盖上罐头瓶盖,捂上一层塑料布,用皮筋扎紧瓶口,尽量密闭。剩下的,就交给时间慢慢酝酿了。

经过几天观察,瓶中的腊八蒜好像没有变化,只是醋液里泛起很多小气泡。有天放学回家,我惊喜地发现腊八蒜竟然变绿了!那抹浅浅的绿色在白嫩的蒜瓣上若隐若现。过了约莫二十天,瓶中的大蒜仿佛被施了魔法一般,整个玻璃瓶都变成了墨绿色,宛如装满了玉润的翡翠,让人赏心悦目。

耐住性子,马上就大年三十了。随着噼里啪啦的爆竹声,父亲把热气腾腾的饺子端上了炕桌。母亲也打开了密封已久的罐头瓶,一股诱人的酸辣交织的香气瞬间弥散着整个房子,还好关着门窗,不然得飘出好几里地呢。饺子喷香可口,腊八蒜则微辣中带着丝丝的甜,甜味中又融入了浓郁的酸,两者搭配起来既解油腻又开胃,形成难以言喻的味觉体验,让人回味无穷。

做过民办教师的父亲边吃饺子边给我们科普:腊八蒜不光味道好,而且还有营养保健作用,腊八蒜中的大蒜素和硫化丙烯有很强的杀菌作用,能杀灭人体里的病原菌和寄生虫,大蒜素还可以促进新陈代谢,降低胆固醇与血液浓度,有助于预防心脑血管疾病。

姐姐师范毕业后,被分配到镇中心学校当老师。除夕夜一家人正吃团圆饭,我端了一碟腊八蒜走在姐姐身旁,她笑言:“谢谢,我够得着!”我不说话,只笑眯眯地看着她。姐姐恍然大悟,想起腊八蒜的寓意:“莫非,我欠你钱?”“钱倒是没有,你欠……欠我个姐夫……”姐姐羞红了脸,起身要追着我打,而我早笑着跑开了。

屋内,父母的欢笑声此起彼伏,温暖了整个寒冬。

# 父亲的老挂钟

■小林子

在我家客厅正中间的墙上,总悬挂着一座古朴而陈旧的老挂钟。

据父亲说,这座老挂钟是他祖辈传下来的,所以,父亲对它珍爱有加:一有空闲,他就会将挂钟里里外外仔仔细细地检查一番,要么就是给挂钟上点润滑油,要么就是用抹布将挂钟擦拭锃亮。也因此,挂钟虽老旧而略显斑驳,但依旧熠熠生辉,边框上的雕刻花纹依旧精致,清晰可见,犹如父亲那双历经无数风雨的手,粗糙却充满力量。黑色的钟面被岁月打磨得更加光滑,就像父亲那寡言少语但饱含深情的眼神,总能在特定时刻给予我无声的鼓励与安慰。每一次抬头望向它,都像是在和父亲进行一场无声的交流,那份无须言语的理解与鼓励,比任何话语都要温暖人心。

所以,这座祖辈传下的老挂钟,不仅是时间的见证者,更是父爱如山的象征。每当我凝视着它,便仿佛能听见父亲那深沉而有力的心跳,感受到那些被岁月沉淀下来的浓浓的父爱。

记得幼时,我对时间的流逝没有概念,总是觉得日子过得缓慢而无聊。父亲就会指着那座挂钟,用他特有的方式教我认识时间:“看,太阳升起,钟面的时针也开始它的旅程,从这一端慢慢走向另一端,就像你一天天长大,我在一天天变老。”那时的我不懂时间的珍贵,只觉得父亲的讲解有趣新奇。直到有一天,我发现父亲满头的青丝中掺杂了几缕华发,那座老挂钟似乎也在无声中见证了我们之间变化的每一个瞬间。那一刻,我突然明白了父亲所说的“时间的旅程”,原来是世界上最温柔也最无情的东西。

后来,我上了高中,学习的压力越来越大,尤其是高考前夕。无数个夜晚,当我埋首于书桌前,想要放弃时,总会不由自主地看向那座老挂钟。时钟的“嘀嗒”声在静谧的夜里格外响亮,每一声都像是父亲在耳边低语:“坚持,再坚持一下,过了这个‘隧道’,前方就是美丽的‘桃花源’。”我的心一下变得轻松愉悦了。

然而,那一段时间,父亲常常工作到很晚,他从未抱怨过,反而会在夜深人静时轻轻推开我的房门,看我是否已经休息。有一次,我偶然间睁开眼睛,看到父亲瘦弱的背影映在月光下,那一刻,我心中涌起一股难以言喻的力量。我知道,无论学习多苦多累,都有一个人比我更辛苦却从不退缩,那就是我的父亲。

多年后,当我自己也成为一名父亲,那座老挂钟依然挂在客厅的墙上,只是它的走动似乎更加沉重了些。我开始模仿当年父亲的样子,给孩子讲述时间的故事,告诉他每一秒的流逝都是成长的痕迹。而我,也在这座老挂钟的见证下,学会了如何成为一个更加珍惜时间的人,以及一个像我父亲那样,能用行动诠释爱与责任的人。

时光荏苒,父亲的老挂钟不仅记录了时间的流转,更见证了一段段深厚的父子情。它不仅是一个老物件,同时也是一份坚守,一种精神的传承。

# 包子浓香是年味

■唐红生

在我的农村老家,平时一般不蒸包子。但春节前一定会蒸包子,正如俗语所说:“二十八,把面发”。大意是腊月二十八,家家都要发面团、蒸包子。

蒸包子大有讲究,应算是年前一件大事了。面发酵的好坏意味着来年收成好坏,发酵越好预示日子越红火;“发面”的“发”有“发财”“发家”之意;“蒸”寓意“蒸蒸日上”。

头一天就将面粉、温水与老酵头搅和好。上世纪70年代农村未通电,更谈不上增温设备,就用棉被捂上,让其慢慢发酵。馅也要提前准备好,食材都是自家种植或养殖的,有萝卜丝、糯米饭、豆沙、雪菜肉丝等。豆沙馅有点费时,需将赤豆浸泡、煮烂,然后分批次包裹在纱布中,挤压出糊状的豆沙,倒掉残渣。再将豆沙放入锅中加油、糖翻炒,去掉过多的水分。

蒸包子的这天可热闹啦,几户人家拼在一起做包子,互相帮忙。揉面是力气活,一般由男人去做,将发酵好的面加入适量食碱拌匀,时不时捶几下,揪下一截,看看筋道不筋道。做包子是母亲的拿手活儿,只见她左手托着包子皮,右手拿着小勺将馅舀到皮上,左手旋转、右手迅速捏成褶,那协调自如的手法令人眼花缭乱。一道道褶子细密均匀,一个个包子宛如一朵朵绽放的花。

头天晚上父母亲就关照我们,蒸包子时不许说“坏了”“瘪了”之类不吉利的话。所以,当天都管住嘴不乱说话。土灶台上是口大铁锅,柴火是树桩一类的大柴,架起来烧,火旺蒸汽足。等水烧开后,将包子一笼一笼在锅上转几圈,这叫“上气”,目的是让包子先“发”一下,尔后再一起蒸。一次能蒸五六笼,每蒸几分钟就要“翻笼”,把最下面的那笼放到最上面,调换位置。这样受热均匀,包子吃起来松软。

不到半小时,包子出笼,顿时热气腾腾,满屋雾气,氤氲中香气扑鼻,弥漫着面粉的麦香、豆沙馅的甜香、菜肉馅的鲜香。乡亲们脸上露出了欢喜和满足感,说笑间充满和睦、喜庆气氛。外面天寒地冻,室内暖意融融,感觉天也没那么冷,生活已“蒸蒸日上”了。

这时,我们把刚出笼倒扣在大竹匾中的包子逐个翻身,并争着去点红、点绿。这也是有讲究的,一来是讨个好彩头;二来是区分一下包子的馅。

我最喜欢吃地皮菜馅的包子。纯天然的地皮菜,加入腌制的雪里蕻,佐以豆腐、葱花、生姜末做成的包子,一口下去,唇齿留香,洋溢的是田野风味。家家用稻箩装包子,一直吃到正月十五以后,包子吃完了,年也过完了。

现在老家仍延续这习俗,母亲每年会让我带包子回城,放在冰柜可以储存好长时间。我时常捧一碗粥,吃几口香喷喷的包子,那滋味胜过珍馐美味。特别是吃到地皮菜馅时,听窗外几声鸟鸣,回忆无忧无虑的儿时,追忆有趣的往事,顿感山野清风满怀,闲情自在。

如今,包子品种多样,而我独爱老家土灶台蒸出的包子,有嚼劲、有田园气息、有乡愁记忆,更饱含家的温情和浓浓的年味。

# 烘笼暖冬的记忆

■杨靖

我的老家在大山里,山上树木茂密,山下田野连片,一条石子路弯弯曲曲,串起许多房屋。自冬月开始,阿公就从柴房翻出旧年闲置的“取暖神器”——烘笼。

烘笼在农村算不得稀罕物,村里的老人绝大多数都会编织。只需一把砍刀,就可从后山竹林拖回一根竹子,然后剔枝、去节、锯段,再用弯刀破竹劈条,划成指宽大小。接着,固定好底部,在微火作用下,将篾条向上弯折,缠绕穿插成笼状。底部需要编织得密实些,才能托住嵌入的红泥陶钵,中间则稀疏呈网状。最后,在顶部开一圈圆形边口,安一条拱状提手,一只寻常的烘笼就做好了。

每当冬天烧火做饭时,阿公就会用火钳将灶孔里烧透的木炭夹进烘笼的陶钵里。不一会儿,烘笼便散发出阵阵暖意,仿佛能驱散冬日的寒冷。为了持续保温,阿公会往炭火上覆盖一层炭灰,甚至在取暖时,还会包裹一条厚重的棉布。如此,烘笼便能持续发热好几个小时。烘手暖脚,是烘笼给予的冬日暖意。家人们会在每一个寒冷的日子里,提一只烘笼驱寒御冷。尤其是夜幕降临时,冷空气较白昼加重许多。家人们吃过晚饭,不约而同地齐聚堂屋,一条棉布盖着双腿,腿下是正在散发着热量的烘笼,眼睛里全是电视机里播放的精彩节目,心情随着剧情起起伏伏,看到精彩处,还不时议论起来,你一句我一句,探讨着主人公的命运,或是推理明日播出的剧情。

有时,嘴馋的阿公会仰头扯一嗓子,邻家二大爷就提着烘笼,穿过院坝,钻进堂屋,呷几口阿公亲手酿的枣子酒。阿婆也不拦着,还说劳作了一整天,喝两口解乏不碍事儿,甚至还会捧出一堆花生作下酒菜。二大爷是个闲不住嘴的人,总喜欢一边喝酒一边唠嗑。有时,他还会跟我讲那些古老神秘的故事,或山精水怪,或水浒壮举。他讲得娓娓动听,我听得格外痴迷。若不是蹲守一旁的黄狗鼻子灵敏,吠叫两声,我还觉察不到棉布不慎落入烘笼,烧出了一个大洞。阿婆摸了摸我的脑袋,说天干物燥,注意安全。阿公放下戒了一辈子也没戒掉的叶子烟,起身从地窖掏出一些红薯和土豆,说是烤着吃,既香又应景。

馋嘴的不只有阿公,还有那总也见不着影儿的花猫。平日里,它鲜少露面,即便出现了,也不过是趴在灶台取暖,跳上房梁捉鼠,抑或是偷摸钻进被窝,吓我一个激灵。但每当烘笼烤食时,它总会不知不觉地从某个角落钻出来,踱着优雅的步伐,围着烘笼喵喵叫。阿公总会分一点吃食给它,还有那只看家护院的黄狗。递到嘴边前,还不忘吹两下,免得烫伤了垂涎欲滴的小馋嘴。

岁月似白驹过隙,转瞬即逝。一转眼,我已长大成人,早已离开了那个充满回忆的小山村,住进了繁华的都市,但那份来自烘笼的温暖却一直流淌在心里。每当寒风凛冽时,总会想起那些简单纯粹的温暖记忆,带着这份美好,走过一季又一季。