星级编辑 蔡富根组版 王贤梅 校对 陈文彪

### 母亲的腊八饭

记忆中,腊月初八是个非常好的日子,因为在这 天有腊八饭吃。

母亲是我心中天下最有能耐的人。在我童年生 活里,尽管食物供给贫乏,母亲却巧手做了许多滋味 悠长于我心中的味道:干菜焖肉、酒糟虾、臭腌菜、咸 干鱼等,都有滋有味有记忆。让我难忘的是腊八饭, 那是母亲最为上手的味儿。母亲已做了几十年的腊 八饭,材料也是随着生活的富裕而变化着。将白菜 梗、红萝卜、白萝卜、豆腐干切丁,佐入花生仁与白花 花大米做成素腊八饭;加点碎腊肉或碎腊鱼什么的, 变成咸味腊八饭。最为我眷念的是用红豆绿豆黑豆 花生红枣莲子干杏肉做的甘香软糯的甜腊八饭。

每年秋后,母亲总会备些红豆绿豆黑豆花生红 枣莲子,黄豆可在冬季菜荒时做菜;红豆绿豆黑豆热 锅干炒当春节炒货。寒冷的腊八这天,将这些杂豆 和上红枣莲子干杏肉,用大米煮上一锅香喷喷甜丝 丝的糯米饭,拌上白砂糖,让我和三个姐姐真是吃着 碗里看着锅里。那年月,食物虽保障供给,然全是计 划着的,那白砂糖也是因过年每家每户才可凭券特 供2斤。素日难得甜馨,在腊八这天吃着甜腻腊八 饭,蜜得心都痒酥酥的。饮食五味,甜味是最先能触 觉到人的快感神经元,年龄越小,味蕾神经对甜味越 敏觉也越喜爱。

□翁俊安

母亲做的甜腊八饭不仅甘甜香润,而且软糯柔 口。腊七晚上,先将红豆绿豆黑豆浸泡在清水里,这 样能煮得软;然后将大米洗净开水泡下,装到米箩里 在院子里冻上一夜。直至20多年后,我才明白,冻 后的米内淀粉类的物质因寒冷充分转化成糖类等有 机物,这样味道更甘醇香美。古谚曰:"霜后白菜甜, 冬日腊肉香"。

腊八中午,母亲把在土产店里买的红枣莲子干 杏肉用温水涨开,花生用锅炒香,与寒冻后的饱满大 米下锅加少许水煮熟。母亲告诫大姐,水一定不能 多,多就成腊八粥了。经过柴灶大锅煮的腊八饭,柔 糯不黏,色泽光亮,甘香可口,拌上白糖,在过去贫乏 的年代能有这甜馨的味道,胜似珍馐。

饮食是舌尖上的典籍,也是活着的历史。母亲 做的甜润腊八饭,在如今山珍海味都不足为奇的富 裕时代,在提倡绿色健康养生年代,甜腻食物已不 再是美食美味,可那记忆中的愉悦心情和甜馨享 受,一到腊八这天,却能在心湖涟漪不停。古人云, "吃罢腊八饭,就把年来盼"。享受一下传统风俗味 道,哪怕是回忆,甜润的感觉里有过年欢快的影子,

# 杀年猪

□王富强

在家乡有一首年谣:腊月二十四,掸尘扫房子; 腊月二十五,推磨做豆腐;腊月二十六,杀猪割年肉 ……因此,在儿时,每逢春节前夕,生产队里总有一 户人家要杀猪过年。

在农村养一头猪真不容易,倾注全家人的精 力。猪一日也是三餐,主要饲料就是泔水,伴上稻 谷加工后的糠。那时人都吃不饱,猪想吃点带米粒 就难了。好在我家就住在长江岸边,春夏时节碧草 芊绵,猪白天就在这里吃青草;秋冬时节草木凋零, 猪靠长长的拱嘴,刨起埋在土里的根茎。

杀猪的日子正式确定后,很快整个生产队都知 道了,村庄不大一有消息很快传播。包括左右生产 队的人也闻信而来,先是目睹杀猪的过程,然后再 买点猪肉回家过年。

杀猪的师傅挑着担子应约而来,他的行头还真 不少,一头是个椭圆形的小腰盆,一头是个大竹篮, 篮子里装着大小刀具、刮铲、斧头、铁钩等应用之 物,走起路来叮叮当当地响个不停。

师傅坐在板凳上,翘起二郎腿,抽着劣质的香 烟,一边和别人散扯,一边在耐心等待。

主人熬点稀饭,拌上米糖,让猪吃顿饱饭。只有 此时,猪才能美餐一顿,这是一年当中仅有的一次, 也是最后一次。它美美地吃着,再也顾不上接下来 的潜在危险。

几十双大小眼睛都在观看杀猪师傅独自精彩的 表演。只见他熄灭烟头,系上皮制的围裙,招呼大 家准备动工。四个强壮的男子悄悄靠近,各逮住猪

的一只脚,师傅双手紧紧抓住猪的双耳,控制着它 的头部,不让随意动弹,嘴里咬着一把又长又亮的 刀,将猪侧身按倒在木制的凉床上。猪一看失去了 自由,不由得害怕起来,它除了不断地挣扎外,还发 出"嗷、嗷"的呼救声。师傅一只手按住猪头,感觉 力量还不够,再用一条腿的膝盖顶住;另一只手持 刀,对准猪的脖子,嗖地一刀捅进去,疼痛中的猪又 发出几声悲惨而绝望的嚎叫。猛地一下将刀拔出 来,一股鲜血顿时喷洒在地上的大盆里,血越流越 少,直至血尽气断,猪四脚朝天地躺在那里一动不

一刀毙命,师傅过硬的技能和娴熟的动作赢得大 家的称赞,杀猪的步骤正在有条不紊地进行。师傅拿 出一把薄如纸片的小刀,在猪四只脚的外侧各划一道 小口子,用根长长的如拇指粗细的钢钎捅进去,像在 猪身上疏通皮肤一样,再从划口处吹几口气,用根细 绳扎紧,猪身子像气球一样立刻膨胀起来。

妇女们将大锅里沸腾的热水倒进腰盆,师傅让 人将猪扔进去。拎着猪脚左右翻动,又用水瓢舀热 水往猪身上浇,在浸泡过程中,师傅不时伸手拔一 下猪身上的毛,感觉差不多了,师傅双手拿刮铲,在 膨胀的猪身上快速刮动,一身黑黢黢的猪毛片刻就 变成光秃秃的了。

乡村的生活平常而单调,杀年猪既给主人家带 来快乐,也给其他村民带来一份快乐,大家相互传 递、共同分享这份属于自己的简单的快乐,把乡村 传统的年俗年味过得热烈而厚重。

## 难忘的春节团拜

□落德新

在那"备战备荒为人民"的年代,我所工作的军 工三线企业国营九四〇九厂,即安徽省通用机械 厂,虽地处在大别山深山沟里,由于特定环境,全厂 职工和家属共四千余人,生活在如同一个大家庭里 其乐融融。当时的物资、文化生活并不丰富,月工 资普遍只有四五十元,大家和谐相处,感到生活愉 悦而充实。文化生活方面虽说有些单调,但并不缺 失,厂工会电影放映队每周在大礼堂或露天球场要 放好几场电影。逢年过节,厂里的职工业余文艺宣 传队自编自演大家喜闻乐见的文艺节目,文体活动 谈不上丰富倒也多彩。

春节是全中国人民的传统节日,各地各民族有 不同的欢度方式,我们这些从五湖四海来的"山里 人"在随乡入俗的同时形成了我们特有的过年方 式。首先,在春节还没有到来的一个多月的时间 里,不少人家忙着备置年货,自做封鸡、火腿,灌制 香肠,更有甚者几乎家家都用麦芽、山芋熬糖。腊 月二十三小年一过,家属区到处都能闻到花生糖、 芝麻糖的飘香,洋溢着浓浓年味。厂职工业余宣传 队正紧张地排练文艺节目,厂工会忙着组织职工春 节期间各种体育活动,呈现出一片欢乐景象。而重 头戏则是大年初一的春节团拜,这是一个厂党委、 厂部不成文的规定。一九九二年由于国家对三线军 工企业布局的调整,我们厂也必须调整搬迁,这一 年是我们厂在深山里工作和生活二十六年后,面临 调整搬迁前夕的最后一个春节,因此大家显得格外 重视和隆重。

大年初一一大早,厂办主任就来到厂招待所楼 上会议室,把布置的张灯结彩的会议室再整理一 遍,摆好座椅、板凳,条桌上摆放糖果、瓜子,备好开 水;厂领导早早地站在门口迎接前来参加团拜的同 志。首先由党委书记代表厂党委给大家拜年,向全 厂职工和家属拜年、问好。厂长对过去一年工作和 今后工作作了简短总结和要求。由于厂即将搬迁, 大家在畅谈中总掩饰不住内心的期待和激动,有人 即席赋诗:"通用在深山,能力难施展。到了省城 地,效益必翻番。"还有人表态为了早日搬迁,工作 不计时间,不要补贴,勒紧裤带为搬迁,以表达对工 厂早日搬迁的迫切心情和愿望。

年后在怀着对工作、生活了二十多年大山沟难 舍的心情和企盼搬迁矛盾的心理,工厂整体搬到省 城。一九九二年春节团拜成为了终身难忘的记忆。

#### 过冬

□施光华

近日,一场暴雪低温后,我自省城去 了故乡,目睹父老乡亲们丰衣足食,在家 有供暖、自来水,孩子们上课教室里暖烘 烘时,不禁触景生情,回忆起自己小时候 艰难过冬的情景了。

记得我小时候,家乡小集镇无水、 电,吃用水靠挑,照明点煤油灯。每逢大 雪纷飞,冰凌尺长严寒天气,中青年人双 手拢在棉衣袖筒里硬扛着,老人们怀里 抱着一只泥巴烧制,燃着稻壳的"火坛 子",小孩子们则靠蹦蹦跳跳玩耍取暖。 小学教室里,学生们小脸冻得通红,手指 像红萝卜似的,鼻子下面"吸溜、吸溜"挂 着两条"长龙",有的小学生冻得受不了 就"蹦、蹦"乱跺脚,声音大了,免不了招 来老师一顿呵斥声。

当年老乡们心目中的取暖器,即是 大自然的明媚阳光。只要是天晴日出 时,家家户户屋檐下、草垛边,都会出现 人的身影,男女老少都有,或立或坐或 蹲, 嗑瓜子、闲聊的等等, 不一而足。小 集镇居民大多种田,田少人多,粮食不 够吃,一年要缺几个月口粮。为节省粮 食,冬季农闲时,绝大多数家庭每天只 吃两顿。

那时政策不允许农民种自留地和外 出打工挣钱,说是割资本主义尾巴。允 许农民外出唯一途径就是农业学大寨, 兴修水利,家乡人俗称"扒河"。每年冬 季来临时,区公所、公社所在地的小集镇 上,汇集了许许多多成群结队肩背棉被、 扛着铁锹或挑着粮食、稻草的乡下人,然 后又分散消失于不同的远方。

我冬天日食三顿的机会终于等来 了,19岁那年,得知小集镇上要组织一批 人参加滁河干渠"扒河"工程,吃饭不要 钱,工分照记。我立即找到生产队长要 求参加,谁料队长不同意,说是年龄小活 重干不了。我急了连忙央求说,只要管 我吃饱三顿饭,就有劲干活,保证不拖大 伙儿后腿。队长拗不过我终于答应了。 "扒河"时,我和别人抬大筐,别人照顾我 抬前头。除雨雪天不能出工外,每天要 干九十个小时,晚上睡在工地附近农民 家打地铺。有时活干累了或睡觉冻醒 了,心想,还是在家挨饿好。可每当端起 热气腾腾的白米饭素菜大碗时,又觉得 来得值。历时一个多月,工地上来自"五 湖四海"的人有数千,终于完成长达数华 里的水渠开挖任务。大伙儿望着倒"八" 型宽大水渠别提有多开心了,心中充满 了大大的成就感。

悠悠岁月,50年弹指一挥间,从"冻 着、饿着"到"暖着、乐着",家乡发生了翻 天覆地的变化,无不令人欢欣鼓舞。