

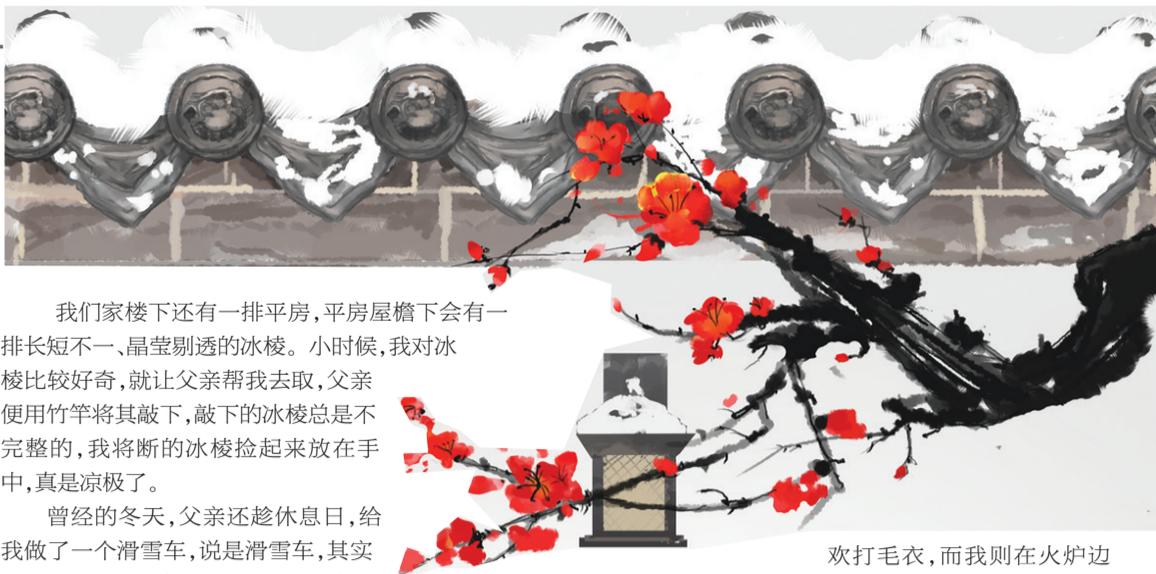


曾经的冬天 ■ 湖南长沙 魏亮

我所在的城市迎来了今冬的第一场雪。对于这场小雪,虽然天气预报上早几天就有预告,但对我而言,心中还是有些许惊喜。窗外的白茫茫一片,却打开了我的记忆闸门,回到了儿时的雪天。儿时的雪天,在我的记忆中,是留有一席之地,也是冬天时光中乐趣所在。

上世纪九十年代初,我已到了上学的年纪,父母亲便将我从乡下接进城,跟父母亲一起住在工厂的筒子楼里,并在家附近的工厂子弟小学读小学。那时的冬天,特别冷。下雪也是有节奏的,先下雪粒子,再下小雪,继而是下大雪。这一下雪过程之后,就把大地染成了白色。

大雪停后,便是我们筒子楼里的伙伴们玩耍的时刻到了。我们全副武装地来到楼下空地上,便开始团雪球,团好雪球之后就扔向对方,这便是童年打雪仗。顿时,宿舍区内人气火热,几队人马都各自为战。互相扔雪球,打得很激烈,你追我赶,好不热闹。等打雪仗消停下来,大人们会拿出铁锹,来到楼下空旷处,开始堆雪人。先把积雪铲在一起,开始造雪人的身子,将雪人的身子压紧后,便开始做雪人的头。圆圆的雪人头做好之后,接下来就是将家里的胡萝卜切成不同的形状,充其雪人的眼睛和鼻子。完成这一切,不过一刻钟,看到雪人成形后,孩子们都笑了。虽然所做的雪人并不是那么漂亮,但是却让我们的童年生活充满天真和趣味。



我们家楼下还有一排平房,平房屋檐下会有一排长短不一、晶莹剔透的冰凌。小时候,我对冰凌比较好奇,就让父亲帮我去取,父亲便用竹竿将其敲下,敲下的冰凌总是不完整的,我将断的冰凌捡起来放在手中,真是凉极了。

曾经的冬天,父亲还趁休息日,给我做了一个滑雪车,说是滑雪车,其实就是由两根长木条放至下方,上面安装一个小木椅子,前方一个木扶手,都用铁钉将其固定好。父亲用一根黑色的皮带轮套住前方扶手处,用作滑雪车的人工动力。每到大雪过后,父亲便将自制的滑雪车带到楼下开阔处,让我坐在滑雪车的小木椅上,并让我抓好前方的扶手。父亲便开始用皮带轮拉着滑雪车开始前行。也不知道滑了多远,反正,每次下来,父亲额头上总是有汗珠。但看到我坐在滑雪车上开心的模样,父亲总是拉我无数个来回,不知疲倦。

在大雪纷飞的冬夜里,我们一家人都会呆在室内。那时的取暖工具是火炉。一家人都会坐在炉火边烤火,一边干自己的事情。父亲爱喝茶看报,母亲则喜

欢打毛衣,而我则在火炉边看书。炉火只有一面,为了防止背后凉,端坐在火炉边的我,面对炉火,像拥抱一个女神,伸出双臂、敞开心怀,但是又不能且不敢抱紧。然后转身,挺直腰板,让炉火女神再温暖自己的后背、腿后和屁股。炉火上,父母亲还经常熬粥、煲汤。父母亲看我怕冷,还经常在炉火上煮当归蛋给我补充营养。冬夜围炉阅读,全身都暖洋洋的,甚是舒服。

岁月流转间,二三十年过去。如今,我早已离开筒子楼,住进了城市高楼。站在窗前,看到窗外白茫茫一片,我回忆童年的冬天,也许想念的并不是冬天,想念的是那个回不去的童年和逝去的回忆,还有那浓浓的亲情岁月……

腊肉的记忆 ■ 四川乐山 荣光友

我对做腊肉的记忆是从童年时开始的。1953年5月10日,我出生于四川省乐山市五通桥城郊边一个子女众多的家庭里。爸爸妈妈养育了大哥、二哥、姐姐、我和妹妹。那时,父亲在一家木器厂工作,母亲在家务农,除了种粮种菜,她还要养猪养鸡。为了养猪,我妈妈常常忙着割猪草、拾菜叶等喂猪,她还特地种植了玉米和红薯,作为猪只在“追肥”阶段的营养饲料。

看着一天天长大长肥的肥猪,我妈妈和家人都非常开心。小时候,我们家和许多普通百姓人家一样,在物质并不丰富的年代,只能十天或半月,才能到街上的肉铺里买一点猪肉吃。如果能够自家养猪,杀猪吃肉的话,那将是美好生活的重要标志。至于杀猪的时间,我们这里的人家一般都选在农历腊月期间,并被称为“杀年猪”。那时候没有冰箱,为了保存猪肉就得做成腊肉,可存放上几个月或更长时间都不会变质。美味的腊肉是节假日家宴或招待客人的硬菜,同时也是十天或半月为身体充电的“硬件”。

杀猪这一天,是我们家的“盛大节日”。专门聘请的杀猪匠人捆猪、杀猪和分割猪肉等非常专业。如此情景,让我们小孩子特别兴奋。更为兴奋的是,在这一天我们家还要举办杀猪宴,用炒猪肉、炒猪肝、猪血旺汤等招待长辈和亲朋。

这一天的夜晚定然是紧张欢快的夜晚。因为我的父母亲,要将大部分猪肉用来做腊肉。首先是将猪肉切成大小均匀1公斤左右的肉条,抹上一层由食盐、八角、花椒、豆豉等做成的酱料,然后放入大缸中腌渍。其次是腌上两天后打开腌缸,将猪肉上下翻动一遍,接着再腌制。两天以后,再次翻动一遍。翻动了几次,大约八九天之后,但见肉色变暗,酱料已完全渗透进了猪肉。这时,用麻绳穿上腌肉,将它们一条一条地挂在通风透气的房梁上。如此风晾八九天后,就可熏制腊肉了。

我们这里熏制腊肉一般有两种方法。一种是柴火灶烟熏法。小时候,我们这里做饭用的是柴火灶。人们常常将需要熏制的腌肉条悬挂在柴火灶灶门上方高低适中的横梁上,天天烧柴煮饭炒菜,柴火灶上飘的烟雾和

热气,渐渐地肉条熏成了金黄色、暗红色。用该方法熏制的腊肉,肉质紧实,入味深邃,香味悠长,深受人们的喜爱。

另一种方法是,箩筐式烘笼烟熏法。用竹条编织一个直径一米多,高度一米多的箩筐式烘笼,倒扣在挖有灶坑的地面上,在烘笼接地之处,开一个灶门,用于生火添燃料。烘笼顶端用竹条加固,放置需要熏制的腌肉条,并用菜叶或草席覆盖密封住肉条;然后再用草席或旧布包围在烘笼周围,防止跑烟。这时,只要将木炭点燃放进灶坑里,再添加干燥米糠、少量陈皮等,很快,烟雾弥漫持续熏制。

熏制腊肉是一项耐心细致的工作,特别讲究火候:烟雾太大或太小都不行。太大了,熏制味道欠佳;烟雾太小了则不容易入腊味。更为讲究的是,既要保持由暗火形成的烟雾持续不断,又要防止米糠燃出明火,否则,肉条就可能被点燃被烧毁。喜欢吃腊味轻微一点,熏上一天一夜就可以了。喜欢吃腊味厚重一点的话,那就需要多熏一至两天。我母亲在熏制腊肉时,每次都非常小心细致,认真作业。随着时间的推移,等到被熏制的腊肉由暗灰色变成浅黄、然后金黄、直到暗红,色香味俱全时,则是腊肉熏制结束之时。的确,家制腊肉年年岁岁带给我们许多口福。在二十世纪末,我们老家一带因发展需要变成了城区,母亲也不再种地养猪。因为讲究健康,人们不再热衷腊肉了。但母亲还是要购买少量猪肉制作腊肉,并且还将腊肉技术传给了她的子女后代。因此,适量的腊肉仍然是我们团圆家宴的保留硬菜。自然,脍炙人口的腊肉是我们家庭和谐积极助推,它激励我们热爱生活,努力奋进!



腌咸货 ■ 安徽长丰 陶庆美

还有一个多月就过年了,但是家里一点咸货都没有置办,心里感觉有些不踏实,感觉还是要腌点咸货,才感觉有年的味道和生活的希望。

这几日,难得冬日暖阳的晴好天气,小区里好多人家晾晒了腌鸭、腌鸡、腌猪蹄、腌肉、腌香肠等等,看着看着,不禁想起了小时候的年味情景。

小时候,冬天好像格外冷些。田里的庄稼收获完成了,该卖的卖了,剩下的稻谷用蛇皮袋装好,袋口用麻绳扎紧,码起来,留好一家人的口粮,父亲常念叨“缸里有粮,心中不慌”。那时,农村很多家庭喂养一些鸡、鸭,而且都是“草上飞”散着养的,大多数家庭留作家里来客人时或是逢年过节才吃。在我家,在杀鸡、鸭腌咸货的头一天,母亲一早就去姥姥家,帮姥姥洗床单、被罩,在大水塘边,把塑料皮铺在台阶上,用棒槌一下一下地敲打,因为姥姥平时在舅舅家生活,平常帮他们干些力所能及的家务。傍晚时分,新洗的床单、被罩也已晾干收好,妈妈就把姥姥接到我家来,一直到过春节前,再回舅舅家。

父亲烧好了一大锅开水,母亲、姥姥两人分工明确,一人两手分别逮紧鸡、鸭的翅膀和双脚,一人手拿菜刀,地上早已准备好一只大口的搪瓷盆,盆里装有淡盐水,到时鸭血更容易凝固。烫鸭也是一项技术,时间烫长了,拔毛时容易把鸭皮也扯掉了。腌咸货的旺季,农村还有走街串巷的小贩收鸡、鸭、鹅毛的,好像是两三毛钱一只的收购价格,大家和小贩讨价还价一番,最终不管是价格多少,都把鸡鸭鹅毛卖给了小贩。有的家庭富裕些,就给这些零钱给孩子们,从货郎挑上买些零食吃,还有些伙伴会买些学习用品和小画书看,一帮同伴们会跟前跟后,看得津津有味。

拔完鸡鸭毛后,有些鸡鸭身上的毛管没拔尽,记得父亲还要用稻草生火,把鸡鸭用火燎一下,不像现在市场用柏油扒的。鸡

鸭身、肫、肠是用大粗盐腌的,鸡鸭血、鸡鸭肝兑上豆腐、青菜做成可口的汤菜,热气腾腾中,人人脸上都堆满了笑容。

赶上天气好,母亲晾晒腌鸡鸭,用大约一拃长的小树棒撑开鸭肚子,迎着太阳晒,晒干更快些,我们小孩子就一天天地期盼着过年,因为只有到过大年时,才能有口福吃到大块大块的肉。平时,烩白菜时,难得放上一些鸡鸭油和猪油,味道也很香。如今,大家的衣食住行都和过去相比有天壤之别,生活水平都极大提高,但我还是比较喜欢吃腌的菜,怀念小时候一家人在一起省吃俭用、有盼头的日子,那是对生活的美好憧憬,怀着一份份希望,通过接续奋斗,如今才能畅享一段段美好而温馨的时光。