

余家坡的年

■王成伟

刚进入腊月,余家坡的年就开始了。

大爹吆喝上成年的兄弟和子侄们,把裤管卷到大腿根,赤着脚,刨起一筐又一筐胳膊粗的白嫩莲藕。我和九菊姐姐成军哥哥等一帮小孩在旁边拍掌、欢呼、装筐。等不及了,大人就用井水一洗,咔嚓掰断,分给我们一人半截。生吃的藕既脆又甜,藕丝就像蜘蛛网一样缠绕了每个孩子的嘴。家族里每家每户都会分上一大筐抬回家。等杀了年猪,配了肉骨头炖了汤,咕嘟咕嘟香飘满村,就是一个软糯美味的年。

腊月底,杀年猪是件大事。

精心饲养了一年的猪到年底已经膘肥体壮等待出圈。择个好日子,一大早就烧满一大腰盆开水,卸掉门板,三五壮汉合力抓捕,一阵嚎叫,村里的杀猪师傅刀法奇快,眨眼间就解决了猪的痛苦。大红富贵牡丹的铁瓷盆接满哗哗流淌的猪血后,一根近两米的长铁棍从一只脚跟穿皮过肚而来直抵脖颈,用嘴猛吹,不一会儿的工夫,猪身就是个圆滚滚的肉气球了。麻利地去毛、搓洗、开膛、刨切,热气腾腾的开水雾气中,全是大人们忙碌的身影。上世纪八十年代的农村,见到气球比较困难,每个猪身上只有一个猪膀胱。主人家会洗干净吹足空气拿草绳一扎,就是一个猪头大的透明气球了。几家孩子会羡慕得不行,抢着玩好多天,直到瘪气还要在墙上挂几天舍不得扔。

午饭时间,梅菜扣肉、肥肠炖白菜、红烧五花肉、莲藕炖骨头、尖椒小炒肉、酸菜烩猪血……一群巧妇把最新鲜地道的农家年猪菜隆重送上了桌。主人家通常提前叫了族人和邻居,几十号人一起品尝这一年中最有气势的一次饕餮大餐。在那个物资匮乏的年代,如此豪放的盛宴只有在杀年猪时才能看到。老人、妇人、汉子、孩子,齐聚一堂,欢笑着,称赞着,喷香的猪肉把亲情和乡情融化在汤里,进入肠胃,进入血液,进入骨髓,进入记忆。

时隔多年,母亲都还记得,有一年在小爹家吃年猪饭,三四岁的我和建云,姐弟俩一左一右像两头小老虎,站在膝前,一边咯咯地笑着,一边不停地赛着吃,完全歇不下来。以至于好多天都消化不良,此后十多年都不敢碰一点儿肥肉星了。

年猪是必须要杀的,但是余家坡的年,没有鱼是坚决不行的。

无论年景好坏,整鱼红烧是除夕大餐上最核心的一道硬菜,“年年有余、红红火火”的寓意全靠它来表达了。余家坡梁子后是一条汉江河,水深鱼肥,村民甚爱。鲢鱼、黄颡鱼、大白刁鱼……还有甲鱼河虾,都是余家坡人的最爱。四五月产卵期,鱼籽就特别多,配了泡椒鸡蛋干煸撒了葱花,就是人间佳肴。舅舅有条渔船,常年打鱼为生,每隔一段时间都会送来各种野鱼,慰问我们的肠胃。到了年底,小年刚过,舅舅必会准时送达。舅舅每次来我家,就是过年。

汉江河的野鱼怎么做都好吃。除了红烧干煎,鱼汤煮面也很美味。鱼是大自然的馈赠,或许还算易得,面条就稍微麻烦点了。

上世纪八十年代的农村吃面条一般是手擀,媳妇们是否手巧,重要标准之一就是看会不会擀一手好面。粗细均匀,连绵不断,不过这个体力活不轻松,每次面擀完都大汗淋漓。后来有了压面机,节省了不少体力。都不富裕的村民舍得花钱买压面机的不多。一家买了,周围半个村子都会过来借用。如果操作不当,险情常有发生。

有一次进县城拜年,看见亲戚家煮的面条又细又长,毫无杂质,还整齐笔直地装在一个雪白干净的圆纸筒里,实在好看又好吃,第一次知道面条还可以做得这么优美又便捷,真是让我们村里娃开了眼界。后来才知道,这就是筒子面。

如今,大爹已经去世多年,他的荷塘已消失多年,年轻帅气的舅舅已过花甲,汉江河早禁渔多年,筒子面已普及得无人问津,而我,已离开余家坡二十多年,可是余家坡十字路口水井旁的那片荷塘为什么还时时碧波万顷浮现眼前,腰盆里的年猪还热气腾腾,舅舅那些野鱼还活蹦乱跳,直让人念念不忘泪水涟涟呢?

(作者为郧阳籍作家,现居上海)

年味

飘拂在香香的腊月

■散金霄

冬至一到就数九,“仲冬天气肃风霜,腊肉腌鱼尽出缸,生怕寒潮收不尽,天天高挂晒台旁。”这是房县晒腊货的真实写照。在紧锣密鼓的忙碌中,年味越来越浓了。

“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。腊八粥喝几天,哩哩啦啦二十三。二十三糖瓜粘。二十四扫房子。二十五炸豆腐。二十六煮煮肉,二十七杀年鸡,二十八把面发,二十九蒸馒头,三十晚上闹一宿,大年初一扭一扭。”

忙年的内容,像腊肉一样,丰富着、缤纷着,把腊月的日子,挤弄得密密匝匝的忙碌。但人们总有一股忙不完的劲,说不清的喜,等不及的盼。

腌腊肉,是极具仪式感的事情,既是一年辛劳的美满慰藉,更是对来年幸福的殷殷期盼。于我而言,腊肉的味道,则是过年的味道,家的味道。

互联网语境下,“老腊肉”被拿来调侃颜值不高、身材走样,甚至有些失意的中年人。网友的脑洞让人哭笑不得,好像过了某个时间段,人生就成了一潭死水,掀不起波澜,就像阳台上的那块腊肉,看起来死气沉沉,萎靡不振。某种程度上,两种“老腊肉”的遭遇是一样的:不被年轻人喜欢;被置于鲜肉的对立面;需要多一些阅历,生活上或者味蕾上,才能沉下心来体会“腊肉”的老朽之味。

从我记事起,外婆每年做腊鱼腊肉的时候,我就伴着。外婆总会在盆里翻动着,拿起一块块肉,放在那个上面有铁丝提手的簸箕里,那是留着团年的。外公把它挂在房梁下面的挂钩上,这样老鼠就不能偷吃了。继而,外婆从碗柜里拿出买回来的盐,那盐用塑料袋装着,上面还系着麻绳,印象中外婆让我去买盐,总是大包小包,外婆把盐倒在砧板上,那盐一粒粒晶莹剔透,像冰糖一样,我趁外婆不注意,偷偷塞了一颗入嘴,结果咸得掉泪。“你以为是冰糖吧,是呗?”外婆转身接一点水让我漱口,这个偷盐吃的故事,也被笑了好多年。

外婆把盐锤碎后,均匀地撒在肉上,让肉的每一个角落都被盐包裹着,然后把撒了盐的肉码在瓦钵里,为了让盐彻底入味。几天之后,外婆会把瓦钵下面的肉翻到上面来。大约一星期后,那原本鲜红的瘦肉变成了暗红,油光水滑的肥肉变得卡白,当瓦钵里出现些许带着淡红色的盐水的时候,腊肉就腌好了。剩下的就是晒肉了。晒肉,最好是阳光普照的日子。吃过早饭,外婆用温开水把它们洗净,用绳子一块块穿起来,放在太阳下晒,这个过程称作起卤。在阳光的照耀下,慢慢肥肉油亮透明,瘦肉变成了褐色,连肉皮都变成了金黄诱人的色泽,肉香带着太阳的味道扑面而来,腊肉就晒好了。此后,每当家里来客人的时候,外婆就会操刀割下一块,切成片,跟蒜苗、粉皮、芹菜等分别做成菜,味道都很好,那蒜苗、粉皮、芹菜也会因为有了腊肉更别有一番风味。

外婆做得最多的是蒜苗炒腊肉。外婆把腊肉切成片,用温水洗净,把蒜苗切成段,待锅里的腊肉炒出油后,再把蒜苗放进去,不消片刻,一盘色泽鲜艳的蒜苗炒腊肉就做成了,吃一口味道醇香,肥而不腻,瘦不塞牙,真正是“一家炒肉百家香”。在房县,这蒜苗炒腊肉也算是一道家乡菜。

腊月的香味,从静卧在雪国中的村落里飘来,仿佛是岁末的人们心灵的味道。平时于泥泞中摸索的农人们,弥漫的是油汗的腥酸,却于腊月的喜庆中,毫不吝嗇对香的泼洒:案几上檀香吐烟,腊月便在温馨里沉浮了;厨房里腊肉甫熟,人们便在肉香里生津了;对联上墨痕徐溢,庭院便在墨香里喜庆了;墙角的蜡梅初绽……

这香味醉人的腊月!这渐渐浓浓的年味儿!

(作者地址:房县城关镇泉水南路2号申通快递超市)

