

那年，过腊八

□ 侯凌肖



一些幸福快乐的往事，往往会深印在记忆底片上的。比如，那年母亲为我做的腊八粥，是我一生难以忘怀的香甜……

记得我“接班”的第二年，1979年的腊月初七，住集体宿舍楼的一位工友说：“怪不得天这么冷！明天就是腊八啦。俗话说，腊七腊八，冻掉下巴！”工友的一句话提醒了我，立刻让我想起母亲用大锅熬的腊八粥，那是艰苦岁月里难忘的香甜！

那晚，心血来潮的我，匆匆吃完单位伙上做的晚饭，就“全副武装”：穿上棉大衣，围上围脖，戴上口罩，骑上父亲“下放”给我的大轮“金鹿”自行车，便匆匆忙往家赶。

老家张庄村，在县城的东边，约莫六里地。那些年的冬天好冷啊！特别是一进腊月，寒风凛冽，滴水成冰。

那夜，我顶着吼叫的寒风，一路颠簸摸黑回到了家。

冀地取下悬挂梁头下的小竹篮，里面有秋天晒干的核桃纹大红枣，精心挑选着大而没虫眼的枣儿，以确保果肉多而甜美。小脚的母亲在房间里端着灯盏转来转去，知道儿子好这一口，于是选食材的“必修课”做得格外认真。直到我到堂屋催她休息，母亲才唠叨着“收了工”。

腊八这天清晨，裹紧被子贪睡的我，被一阵风箱的“啪嗒”声吵醒，我揉了揉惺忪的眼睛，急忙起了床。刺骨的寒风直往脖子钻，我不禁打了个寒颤，裹紧棉衣缩着脖子赶紧向厨房里走去。这时的厨房，已是烟雾缭绕。原来，母亲和妻子开始熬腊八粥了。只见妻子坐在灶旁一边拉风箱，一边往灶膛里填柴；系着围裙的母亲，正用勺子搅动着大锅里热腾腾的粥饭。这时，我的目光聚焦在母亲的手上，只见枯瘦的手已被冻得通红，“虎口”和指关节处裂出一道道血口子，我知道，那是母亲冬日操劳留下的疼痛印记。这一针刺疼了我的神经，鼻子有点酸酸的。

厨房里，婆媳二人交谈甚欢。母亲一边用铁勺在锅中不停地搅动着，一边兴高采烈地给儿媳介绍着做粥的经验。随着武火、文火地慢慢熬煮，小米粥的味道开始在厨房里弥漫开来，诱惑着我的味蕾，望着锅里金黄黏稠的腊八粥，真让人流口水。“娘，快熬好了吧？”我忍不住问了一句。母亲一边搅动着“噗

噗”起泡的粥饭，一边半开玩笑地说：“快啦，馋虫又出来啦？”，我和妻子都开心地笑了。

熬粥的火候，母亲掌握得很好。等锅中小米完全开了花，枣儿熟透，豇豆、红豆、小豆熬得软绵绵的，锅里的粥有一定的黏稠度，母亲就笑着对我妻子说：“好啦，好啦，住火！”这时，再看锅里热气从粥面上鼓起一个个黄色的小气泡，发出欢快的“噗噗”爆裂声。母亲低头看着锅里自己的“杰作”，又用勺子舀起点熟透的豆类品尝了一下，连声说：“中，中，好啦！”脸上随即绽开了幸福的笑容。

吃完粥饭，我打着饱嗝走出厨房。有母亲腊八粥“垫底”，我浑身便暖和起来，让人在寒冬里感到幸福与温暖。

东方已露鱼肚白，这时村庄已是炊烟四起，一股股烟火的味道逐渐浓烈起来，那是村庄家家户户在熬腊八粥呢……

斗转星移，时光飞逝。四十余年过去了，母亲也去世多年。但每至腊八节，我总会忆起艰难岁月中母亲为我熬的腊八粥。

最
难
忘



□ 李秀芹

上世纪五十年代，有一年腊八节，父亲回家，神秘兮兮地从包里掏出一个小纸包，里面包着一瓣蒜，父亲说，这是糖醋腌蒜，好吃得很，一点儿也不辣。说完，父亲用刀把那一瓣蒜切成了八片儿，蒜中间一片大的送祖母吃，母亲和家里六个孩子每人分了一小片。

那是我第一次吃到糖醋腌蒜，开始以为和普通蒜没啥不同，小口咬一丁点儿，舌尖一碰到立刻欢乐起来，酸酸甜甜脆脆爽爽，最后连手指头上的余香也不放过，忍不住放嘴里“砸吧”几下。

母亲问父亲，哪里得来的这瓣蒜，父亲说，是同事从家里带来的，办公室每位同事分了两瓣儿，他吃了第一瓣儿，剩下一瓣儿悄悄包起来，带回家让家人尝尝。

一片糖醋腌蒜，勾起了馋虫儿，家里孩子一个个吸吮着手指头，望着父亲，希望再给“变”出一瓣来。母亲让父亲去向同事糖醋腌蒜的配方，父亲说，不用问，听字面意思就知道，用糖醋腌制就行。

那天，母亲本来要腌腊八蒜，便照着父亲的方子，将蒜瓣放瓶子，加些醋和少许糖精，密封起来放置阴凉处。父亲胸有成竹地说，等着吧，等到了春节，糖醋腌蒜就大功告成了，到时一人分几瓣儿吃。

我从那天便有了盼头，一天不知道去看几次腌制腊八蒜的瓶子，就这样一天天盼，一天天数，盼着蒜瓣儿开始变绿，心情也跟着雀跃起来。到了春节，刚穿上衣服，我便跑去把一瓶腊八蒜抱出来，迫不及待地打开盖子，一股儿醋蒜味儿扑面而来，父亲给我们每人夹了一瓣儿，我咬了一口，味道不对呀，没有腊八节那天吃的糖醋腌蒜好吃。

父亲笑着说，一个味儿呀，没有什么不同。就是颜色不一样，估计我们腌制的时间不够。

我虽然有些失望，但毕竟我们腌制的蒜也酸酸甜甜，而且过年有饺子吃，有新衣服穿，糖醋腌蒜略有“失色”也影响不了过年喜庆的主旋律。

后来，生活条件好转，我寻来了做糖醋腌蒜的“真”方，才知道父亲当年那个方子纯属山寨版的。糖醋腌蒜需要用鲜蒜头，将鲜蒜头放清水里泡一周，然后捞出沥干水分，加盐腌制一日，再将醋和红糖（也可加入些许酱油）熬煮放凉后倒入蒜中，腌制一月即可食用。

腌制好了，送父亲一罐让他尝尝，父亲说，这是他第一次吃到糖醋腌蒜，是下酒的好菜。

父亲记性真差，那年同事送他两瓣糖醋腌蒜，他不是自己独吃了一瓣儿吗？父亲这才说了实话，当年同事是送了他两瓣儿，他没舍得吃，想包起来回家让我们尝尝，到厂门口看到看大门的老梁了，老梁是个孤寡老人，没妻没子，怪可怜的，父亲便送了他一瓣儿。

至于糖醋腌蒜的味道嘛，父亲全是听同事说的。当年那个方子，也是父亲编的，那个年代红糖是稀罕物，只好用糖精替代，哄我们高兴一个腊月。

每年，鲜蒜上市时我便买一兜回来做糖醋腌蒜，能从夏天吃到第二年鲜蒜收获时节，有时腌制多了，存放好几年也坏不了。物质丰富的岁月，对很多食物都少了期盼。这些年，每年腊八我也腌制一瓶腊八蒜，还按父亲的方子，不过将糖精改为冰糖，留着春节蘸饺子吃，旧时过节的仪式感提醒我们莫忘旧事故人，时光深处的岁月，虽然物质匮乏，却有人情，有味道，有对生活浓浓的期盼。

小女孩身旁，俯下身子，捧起小女孩冻得发紫的脸蛋：“别哭了，好乖乖，下雪天有两个小朋友的家长不能来接，如果不把他们亲自送回家，他们的爸爸妈妈会急坏的。不说好了吗？让你在门口等着，哭啥？走，回家，妈妈先奖你五块泡泡糖。来，咱唱‘世界上只有妈妈好’……”

“她就是幼儿园的阿姨？”众人吃惊。“世上……只有……妈妈好……”小女孩断断续续、呜呜咽咽的歌声在暴风雪中久久回荡……

小小说



风 雪 天

□ 张允盛

2020年的最后一场雪，终于压着岁末的脚步前来向这不平凡的一年告别。早晨上班时还是星星点点，乐悠悠的雪花儿，中午却像翻了脸，赌气似的把鹅毛般的身躯儿劈头盖脸地“砸”下来。那风也真是的，狂叫着，呼啸着和肆虐的雪花“紧密配合”，看来不把麟城搅个天昏地暗誓不罢休……

此刻，县城一家幼儿园门口，冷冰冰的铁门旁，一个戴白兔绒帽、穿花格袄的四五岁小女孩正在风雪中号啕大哭，许多人不由自主地围在了她的身旁。

“你家在什么地方？你爸妈叫什么名字？”有人问。

“妈……哇……”回答人们的是人一生下来就似乎无师自通的最原始的两个音符。

“你指指你家在什么地方，我送你回去行吗？”

“发微信，给这幼儿园曝曝光！”一个染

话 过 年

□ 赵金厚

进入腊月，春节的脚步越来越近。我仿佛闻到了饺子的喷香味道，听到了爆竹的噼啪声响，触摸到了岁月辞旧迎新的强劲律动。年，维系着中国人的美好希冀，凝聚着亲人团圆的甜蜜美满，散发着东方文化的祥瑞气息。

相比眼下，我更留恋儿时过年的美好。四十年前的光景，城乡一片贫瘠。小学还未毕业的我身着粗布棉衣棉裤，徜徉于年集的人山人海，听鞭炮噼哩啪啦得响彻云霄，欣赏私塾先生书写春联的规范潇洒，品味冰糖葫芦的爽脆甘甜。年在我心里流淌着春的美妙旋律，闪烁着诗的梦想色彩。

我捧着鲜艳的红奖状高兴得像一头小鹿快步跑回家，爷爷、爸爸、妈妈脸上乐开了花。爷爷捋着雪白胡子庄重地说：“我孙子真有出息，大年三十爷爷给你五块压岁钱作为犒劳。”爸爸则许诺我写信给唐山当兵的远房小叔，邮一枚威风的军帽作为奖励。

过年了，屋里屋外要焕然一新，生活才能有进步，有盼头。我帮着爸爸清扫堂屋，一根



当半夜里被爆竹惊醒，就再也睡不着了。索性穿衣下床，蜡烛、油灯一齐点亮，光明驱散了冬之严寒，心里被年的晨曦照亮。灶台边，柴火在灶口欢快地跳跃，锅里饺子上下翻滚，饺子熟了，盛到碗里，母亲不许我们先吃，她用筷子夹了一个，口中念念有词：敬天敬地，保佑五谷丰登。然后，我们兄弟跟爷爷、爸爸、妈妈磕头拜年。我们把盛好的饺子端到堂屋八仙桌上，爷爷坐上首，爸妈分别坐在中间。我们兄弟坐在下边，当爷爷发了号令后，我们才拿起竹叉子夹饺子吃。

吃完年夜饭，稍坐片刻，就听到街上热闹异常，欢声笑语荡漾在大街小巷。人们穿着新衣服兴高采烈地走到街上，小辈的脸上洋溢着新年的喜悦，老人的脸上洋溢着新年的幸福。人们互相道贺，致以新年的祝福。自驹过隙，素月流空。四十年沧桑巨变，我们的祖国已迈向社会主义现代化建设强国的征程。人们每天都能品尝到四菜一汤，饺子在冰箱里拿出来一热，天天都能品尝年的味道。所以，现在的年味变淡了，一些传统的过年习俗被岁月湮没。

春节是中华民族传统的节日，回归春节文化是华夏儿女的心声。春节是民族的根，春节是老百姓的魂，在这里亲情得到慰藉，梦想开始起源。

倚着春节的阑干眺望未来，春夏秋冬，风霜雨雪，都会给你动力，看见了吗？远方的一抹新绿孕育着希望，那是春节为你谱写的最美诗篇：面朝大海，春暖花开。

请本版图片作者与编辑联系，以便奉寄稿酬。

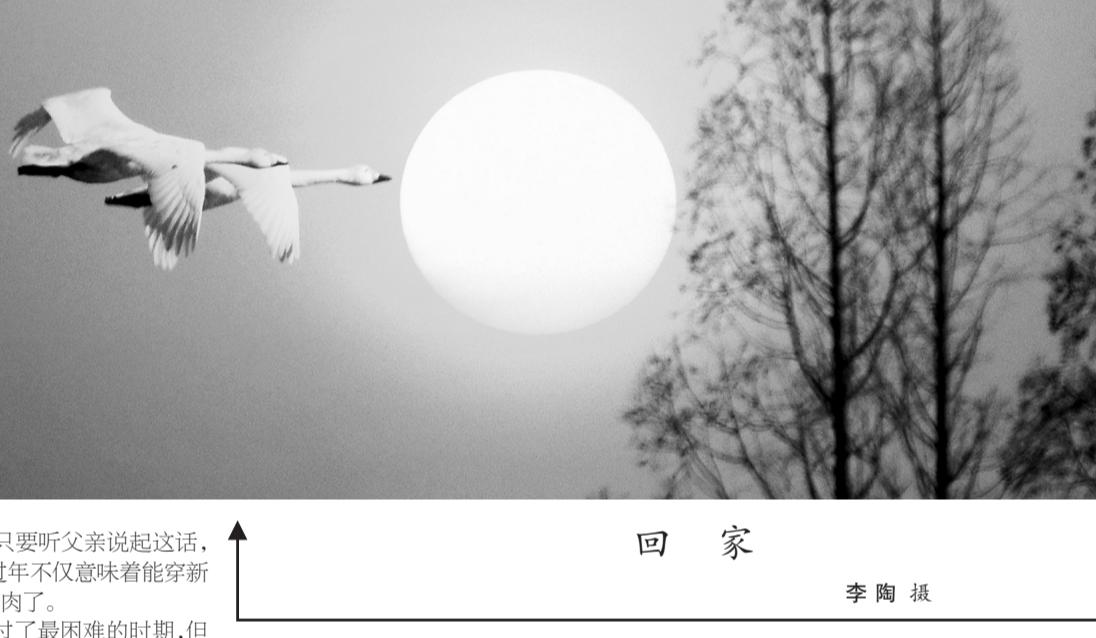
父亲「蒜」错了的配方

乡 愁

□ 梦梦

在那季节枝头
苏醒的梅花
用芬芳把这个月份
熏香
在那田间地头
忙碌的父老乡亲
用质朴把辛勤的汗水制成盐
再把故乡这条路踏后风干
变成那长长的乡愁

曹 风



回 家

李陶 摄

杀 年 猪

□ 刘明礼

大黑猪被架上了门板，几个人死死地摁住，还有人牢牢地捉住猪的耳朵。负责杀猪的嘎三缩袖口，右手持着一把一尺多长的尖刀，左手摸摸猪的脖子，右手的刀对准位置，只见白刀子进去红刀子出来。顿时，一股热血从猪脖子子里喷涌而出，汨汨地流到门板下的大盆里。再看那只可怜的猪，很快就停止了挣扎。嘎三用刀从猪脚切开个小口，把一根长长的钢钎从切口处插进去，把整头猪顺着猪皮上左右不知插了多少下，然后用气筒给猪皮下充气，直吹到圆圆鼓鼓，再用麻绳将切口捆住。其他猪被吓得瑟缩一团，死死地挤到猪圈一角。

大黑猪被架上了门板，几个人死死地摁住，还有人牢牢地捉住猪的耳朵。负责杀猪的嘎三缩袖口，右手持着一把一尺多长的尖刀，左手摸摸猪的脖子，右手的刀对准位置，只见白刀子进去红刀子出来。顿时，一股热血从猪脖子子里喷涌而出，汨汨地流到门板下的大盆里。再看那只可怜的猪，很快就停止了挣扎。嘎三用刀从猪脚切开个小口，把一根长长的钢钎从切口处插进去，把整头猪顺着猪皮上左右不知插了多少下，然后用气筒给猪皮下充气，直吹到圆圆鼓鼓，再用麻绳将切口捆住。其他猪被吓得瑟缩一团，死死地挤到猪圈一角。

毕竟是人多肉少，队里杀的猪各家各户分不到几斤。于是有些人家，还会自己杀猪。无论谁家杀猪，左邻右舍都会主动去帮忙，而附近的孩子一定不会错过观看这场大戏。快乐的童年，也在年复一年的杀年猪中成为了过去。

往事如烟。如今人们生活富足，不再是只有过年才能吃上猪肉了，而庄户人家也很少再有人养猪。杀猪过年的热闹场景，亦如流水一般，东逝远矣……

杀 年 猪



心香一瓣