◎往事情怀

过了腊八就是年

快雪时晴点点星,千家煮豆气腾腾,年味开封正凌晨。暗腊八,一半儿酣梦一半儿醒。

所谓怀旧,就是沉浸于回忆中,不厌其烦地打捞那些沉淀在时间洪流里的乡土风俗,重温曾与此同在的浓郁亲情。于是,每一个节日,都必然带着我穿越到曾经的年少。

腊月初八,凌晨,鸡叫过两遍后,村里的妇女们就早早地起来抱柴烧火、淘米煮豆。村子里每家每户房顶的烟囱上,开始陆陆续续飘出袅袅蓝烟。屋里明明暗暗的炉火映照着蓝砖地、红油躺柜。擦的乌黑锃亮的水瓮、菜瓮、米瓮、面瓮靠墙壁一字儿摆开。舀水的铜瓢外挂在水瓮沿上。水泥做的炉台油光乌亮,炉台上一大一小两口锅蒸煮着农家的每日三餐。用白麻纸糊的六眼子窗户在当地叫满面门窗。一盘大炕上睡一排乌溜溜的脑袋,父母壮年孩子多,虽不富裕,但不缺人口,更不缺热闹。

此时,锅里煮着红豇豆,冒着热气。熬豆需要很长时间,并且要放一撮苏打。母亲不时地舀起豆子,就着昏暗的灯光看那豆子的火候,拉长的身影像一幅剪纸贴在白泥墙上。等豆子熬到差不多快熟时,母亲盛半碗豆汤,放到院墙上去,等这豆汤结了冰,拿回来仔细端详,那像山脉一样走向的冰凌,据说可以看出来年的收成。然后,我们这些孩子们就会用这豆汤点耳朵,母亲说用腊八的豆汤点过的耳朵,夏天蚊子不咬,冬天不冻。母亲把淘好的软黍米和红枣下进锅里,并不停地搅拌,防止米糊在锅底上。不一会儿,这一大锅用红豇豆、红枣、软黄米熬制的又软又糯的腊八粥就做好了,色泽暗红,香味儿扑鼻。

孩子们常常边吃边数吃到的红枣,每次从碗里拣出一颗红枣,惊喜和幸福就多一次。父母往往把自己碗里的红枣,挑出来分给孩子们。孩子们也相互炫耀自己的收获。吃饱了,摸着滚圆的肚子,看着堆放在炕桌上的枣核,心满意足。

吃罢饭,天还没亮,还能再睡一个回笼觉。直到鞭炮"咚""啪"的两声炸响,打破了乡村的宁静。村庄的早晨开始活跃起来。腊月初八是个好日子,村里总有娶媳妇娉闺女办喜事的人家。院里的狗叫,是邻居来请父亲去他家的喜宴上帮忙。母亲忙迎出去,边喝止狗叫边把邻居让进了屋。邻居盘腿上炕,母亲拿一双筷子,盛一碗腊八粥,和盛糖稀的碗一并放到邻居面前的炕桌上。邻居会笑呵呵地说,那就吃一碗吧,今年娶儿媳妇,也没顾得上做腊八粥。母亲说多着呢,不用客气,只管吃。是啊,一大锅腊八粥,一顿饭只吃了很少的一部分,剩下的,舀在盆里,冻到凉房的大瓮中,年前年后,哪天如果想吃一上笼屉蒸就行了。等邻居吃完,父亲在炕沿上磕了磕他那杆一尺多长的长烟锅,用烟袋卷起,插在腰间,跟着邻居帮忙去了。

轻烟绕村,门前大片的茬子地里,已经放开的骡马牛等牲畜在那里悠闲自在地吃草,也有三两个拾粪的老人提着箩筐,拿着粪叉,在地里徘徊搜索。

"老哥,起得早了哇,吃过腊八粥了?"

"哈哈,早吃过了,吃罢粥还又睡了一觉,二小子娶媳妇放鞭炮才把我给震醒了。"

他们的对话和咳嗽声在冬日的早晨听起来格外清亮。初升的太阳照进屋里。炕上,画着花鸟鱼虫的绿油布擦得干干净净。鸡毛掸子立在后炕,母亲和奶奶坐在炕头剥蒜,并说些闲话。旁边卧一只肥硕的花狸猫。除了吃腊八粥,腌腊八蒜也是腊八节必须做的事情。还要把剩下的蒜瓣栽到盘里,放在向阳的窗台上,不久,窗台上就会有一盘子郁郁葱葱的新绿,这是农家最早的春天。

几近中午,鞭炮声又响。那是邻居家的新娘新郎开始拜堂典礼了。我们忙跑去看,院子里已经站满看热闹的人们,甚至院墙上都骑着三五个嬉闹的孩子,人声鼎沸,说笑声不断。

"看油喽……"随着一声吆喝,有手端红条盘的后生从人群中穿梭而过,也有放炮竹的小子们不时地来两声炸响,有代东的领事满脸笑容地给大人们发纸烟,给小孩子们散糖,大家说些恭喜的话。一块红线毯,从房檐上垂下来,上面一方红纸密密麻麻写满了随礼的人名,主持婚礼的司仪高声念道:"今天是腊月初八,是二小子和翠翠的大喜日子……"前面站一对新人,男着一身蓝中山装,女穿大红的棉袄棉裤,胸佩大红喜花,满脸的幸福和羞涩,被同辈们玩笑着推来搡去……

过了腊八,过年的序幕就拉开了,此后,每家每户都将热火朝天地开始置办年货,准备过年了……

文/张 秀

◎寻味日志

拍碎一碟狮子头

此狮子头非彼狮子头,那狮子头是淮扬菜中的名角,肉泥粉丸,独居精致瓷碗中,雍容华贵。在扬州做客,瘦西湖边酒庄品尝过,至今难忘。

我所说的狮子头,在江淮腹地的小城中,为再寻常不过的早餐面点。和着香油和鸡蛋的面粉,慢慢揉出来的面团,油润泛黄。做成花卷状,用竹签从中线轻压,左右对称,两耳都隆起面褶皱,一层层,状若狮子面。狮子头,名字或许由此而来。

早餐,摊前点起油锅,炸了油条。间隙儿,贴着锅边,滚进去一个个狮子头,在热油里翻滚。待到火候,被笊篱抄起,倒在盘中。一个个狮子头还滋滋冒着油温。

孩提时,西山头脚下有东方红饭店。两层的楼房,上了岁龄的建筑很是暗旧。饭店前搭棚,排列餐桌,罗列面食。从肉包、馒头、花卷、发糕到油炸类的糍粑、麻团、春卷、油条等等。以分币为起步外加粮票。早晨摊点前熙攘,赶着上班的、求学的,还有许多来往站前广场的旅客。

狮子头混在早餐名录里,也是个角色,只不过不是主角。狮子头常在摊点最边缘配角位置,身价低廉。旧时,请人吃个早餐,可以小笼包,拌干丝,最不抵肉包也成。倘若端上几个狮子头待客,算是低看了客人。

多年后,随城市改造,车站搬迁,站前广场迅速被房产小区占领,东方红饭店位置早变成城市道路,难觅踪影。如今早餐品种单一,一店一特色。传统名录里的狮子头忽然不见了。

不禁想起当年的狮子头,捧在纸袋中,温热着。过油后的狮子头外部焦脆,油未渗到内里,有着面食的酥软。

这日,起早去古镇,赶着趟去喝早茶。在古镇老街里游走,喧闹街市中,我忽然看见街角的早点铺上,一口油锅被柴火舔着。摊前不锈钢盆中堆着各色的油炸餐点,像极了浓缩版的东方红饭店。

走到近前,看见迎街四方桌边坐着三两位老人,端着结满茶垢的瓷杯,只叫了起锅有着油温的狮子头。提一枚狮子头,独放碟中,一位老人只用掌心轻拍。忽而,狮子头碎裂,大大小小一起堆在盘中。老人聊着天,茗茶,只两指在盘中捻起一小碎块,扔进嘴里,酥脆。我好像感受到狮子头油炸的碎片,被牙齿撞出润香。那茶碟,在老人的动作里,徐徐而就,话题袅袅,脆糯间,有着一番口味。

文/杨 钧

◎闲看简说

特别的辣 总有特别的香

有很多年一直很排斥洋葱。因为小时候唯一的一次切洋葱,被它尖锐的气息辣得涕泪横流,那种难以言说的痛苦,刻骨铭心。以至于很多年后,当有人为了训练我脑筋急转弯而问我:"洋葱一层层地剥开来,最后看到的是什么?"我斩钉截铁地答道:是眼泪!

直到迷上了罗宋汤,而且决心自己亲手炮制之后,心头的这个结才算打开。

那是我第一次跟人学做罗宋汤。我得承认在把剥光了外皮的洋葱放到砧板上的那一刻,内心里还是充满了恐惧的。我按照报纸上介绍的窍门儿,在砧板旁放了一盆冷水,又跑到客厅翻出了一个游泳镜戴上,然后才嘀嘀咕咕,战战兢兢地操刀上阵,一副要出生入死、深入敌后的样子。"咯嚓、咯嚓"地几刀下去,一只肥硕饱满的洋葱已经被大卸八块,这势如破竹的气势大大地鼓舞了我——这个让我畏惧了十几年的小东西,不过如此。

摘下那个惹人笑话的泳镜之后,我把洋葱放到烧热的油锅里爆香。那劈劈啪啪的一声声脆响,在我听起来特别有一种快意恩仇的意味。接下来的事情就没有什么悬念了——我把之前煸香的番茄和洋葱一起,倒进炖好的牛肉汤里,约莫二十分钟以后,一锅浓香诱人的美味罗宋汤,在那父女俩的欢呼声中闪亮登场——热烈而厚重的金红色浓汤中,酥香而有形的牛肉明灭可见,一片片玉色的洋葱晶莹透明,和一缕缕鲜红的番茄一起点缀其中,在香气扑鼻的汤钵里飘着轻纱一样银白袅袅的热气……装得满满的汤钵,在顷刻之间见了底儿,它以无可辩驳的事实,低调而有力地宣布了我的首战告捷。

从那以后,"妈妈的罗宋汤"逐渐成了我最拿手的金字招牌菜,而一度让我深恶痛绝的切洋葱,也成了不过尔尔的"毛毛雨"。每每在志得意满地喝着自己亲手炖制的浓汤,看着那父女俩喝得大肚小肚溜溜圆的时候,尤其是在听小肚说"妈妈的罗宋汤香浓美味,无与伦比",大肚说:"能喝一碗老婆的罗宋汤,给个省长换我都不干"的时候……那种属于小妇人的喜悦和骄傲,便在我心里一点点地四散开来。

这些年来出入厨房,我在那些油盐果蔬里好像也悟出了一个道道儿:但凡有刺激性味道的食物,总有一种特别的香;就像那些曾经荒诞的经历,带给人的回味,也特别地悠长。文/阿 简

【心窗】

穿过川流不息的人海,走进都市一隅的家门,总有一些小事令你不能释怀,影响着你的心情,把它记录下来,让它成为岁月的书签。来稿请写明作者真实姓名、电话、地址及本人中国银行储蓄卡号,以便采用后发放稿酬,谢谢对我们工作的配合!

电话:0471-6635311

Email:bfxbcyws@163.com

2020年全区高校毕业生就业洽谈会暨春季人才云服务交流大会通知

内蒙古自治区人力资源和社会保障厅定于**2020年2月29日、3月1日(星期六、日)**在**内蒙古国际会展中心**(呼和浩特市东二环与大学东路东口交汇处)举办**"2020年全区高校毕业生就业洽谈会暨春季人才云服务交流大会"**。洽谈会预设620个展位,提供3万多个岗位。参会人员必须携带二代身份证入场。

联系电话:0471-6928041 6601324 网址:http://zph.nmgrc.com