

本期主题：**故乡的年味**

做腊菜

■陈昕

转眼，又近年底了。年，不像以前有浓浓的年味，似乎更像一个闹钟，提醒你一年终了，一岁开启。

最怀念年前香肠腊肉尝新的日子。家里通常会在冬至前开始做腊菜，以前每年都是父母在做，父亲走了后，我便和母亲一起做。母亲总是会买回市场上最好的土猪肉，说是一年做一次，食材一定要好。做香肠的肉要用三肥七瘦的猪肉切成小块，太瘦，香肠太紧实易扎牙，肥了则满嘴是油，所以肥瘦要得当；做腊肉相对比做香肠要简单些，五花肉要切至长短大小大致一样，挂着才好看。

除了食材，最要紧的还有配料，这决定了腊菜的味道。从前母亲总依赖父亲，说是记不住父亲从前放配料的比例。在母亲大致的印象中，我摸索了两年，配出家人喜欢的味道：每斤肉里盐、白糖放二钱一，高度三花酒放五钱，是做腊肉的配比，因为腊肉是开放式的，而香肠有肠衣包裹，配料不会流失，所以那些配料要略低于一二；再把八角、茴香、草果、桂皮、香叶和花椒磨成粉末，均匀地拌在肉里。市场上有十三香，但我家却喜欢用自己磨制的，看得见形状和颜色的香料，仿佛才会香得真实而浓厚。腊肉腌至三天入了味，便可挂了；香肠则要当天做好，不然腌过的肉不容易滑肠，是不容易酿的。等到香肠也风干了几日，便可以 and 腊肉一起熏了。

酿香肠是个技术活。可以选择矿泉水瓶，剪去多余的瓶身，留下瓶口约8厘米的小漏斗状，将擀去了腻子的肠衣用细绳系在瓶口处，然后将那些半肥瘦的肉酿进肠衣里，这事需要两个人配合，一人酿，一人将酿好的香肠慢慢往下挤，这样才能将肠里的肉移至肠尾处，前面的肉也才容易进来。待酿好了一根肠衣，就用棉线系出均匀的一节一节，在系的过程中要用牙签刺破一个小洞，不使肠衣破裂。等到所有的香肠酿好了，就用热水把香肠淋洗一遍，以便让香肠干净整洁。

香肠腊肉做好了，还要一道工序才能称之为“腊味”，那就是熏。

要熏好腊菜，首先要准备好甘蔗渣或柚子皮或柑子皮等，总之就是果皮类，在微燃的炭火里放入它们，果皮特有的清香就会慢慢附着在香肠腊肉的表面，直至微微渗透进肠里肉里，缓慢的过程之后将咂摸出迷人的味道，仿佛人世间所有美好情感的前情铺垫。

让我迷恋的还有那样的时光。我喜欢在寒冷的冬日里熏腊菜。我们熏腊菜不同于农村有火塘的厨房，可以在日日做饭做菜的时光里用烟熏火燎来慢慢烘出腊菜的香味，城市里的我们只能用半个半天或一天的时间熏好，然后放入冻箱以免腊菜发酸变质，于是我们需要一个工具以便在短时间里把腊菜熏制好。熏的地点在我家楼顶的露台，风大，寒冷，我却喜欢一个人待在那里，时光是安静的、丰富的。我们会把做好的腊菜放到一个大大的改装了的铁桶上熏，那些甘蔗渣或柚子皮或柑子皮和着炭在铁桶底部微燃，铁桶上盖了一些旧报纸，以压住升腾而起的香烟。那些植物的芳香在桶里环绕、环绕，渗透、渗透，我就守在那样的时光里，尽管有时炭火熄了，要重新起火，会弄得我略显灰头土脸，但我仍然喜欢在寒冷里守着它们，因为我觉得在那样的时光看书是别有风味的，添添果皮，就着炭香、果香、肉香，看着升腾的烟雾，是不觉得寒冷的。尽管现在衣食无忧，但我仍然觉得自己的前世一定也是一个读书人，手里握着心仪的书，目光不时望望露台上已经落下果子枯黄了的百香果藤枝，心里除了期待着时光烘烤的美味，也在期待来年的又一个轮回。欢愉淡淡，满足与安闲亦淡淡。

冬至日，是我家的尝新日，家人团聚。美味不时常有，团聚总有仪式相伴。母亲和我做出的腊菜，味道经家人一再确认是传承了父亲做出的味道之后，母亲笑着让我记住做腊菜的配比和程序，以后她做不动了，就只能靠我了。

我从前也不会和父母一起做腊菜——年轻时，翻阅诗书的素手少做羹汤，最多是打打下手。其实打下手也是快乐的，至少彼时父母安康。现在想来，那些都是生命中的好时光。

剪窗花

■马亚伟

“过大年，贴窗花，窗花就是我的家，过家家，吹喇叭，腊月家家贴窗花……”小时候过年，家家户户都要贴窗花。美丽缤纷的窗花，装点着冬天，装点着新年，也装点了人们的心情。

那个年代物质贫乏，色彩单调，但人们对美的追求与向往一直都在。一朵朵盛开的窗花，也是开在人们心上的美好之花。

扫过房子以后，方格木窗上糊上洁白的新窗纸，上面贴上红窗花，煞是好看。窗花贴起来，简陋的农家小院里立即就亮丽了许多。小村庄里，家家窗花都贴起来了，仿佛千树万树花几次第开，让人感受到春天的信息，年的味道也更浓了。

奶奶手巧，是剪窗花的高手。她的工具很简单，就是一把小剪刀，一把小刻刀，几张红纸。剪窗花的时候，奶奶总是很专注，嘴角微微上扬，眼神安详宁静，仿佛投入到美好的享受中。剪刀、红纸在她的手中灵巧地翻转，很快，她把剪好的窗花轻轻一抖，漂亮的图案就出来了。有喜鹊登梅，有金鸡报晓等等，精致漂亮。那时我经常呆呆地看着奶奶剪窗花，她的手怎么就那么巧呢？简直是魔术师的手，无所不能。十二生肖，个个剪出来都栩栩如生；福字、囍字，剪起来得心应手；花鸟虫鱼，也可以在灵巧的手中翻飞出来。

爷爷在一旁看着，笑眯眯地说：“你奶奶这手呀，就是巧！年轻的时候，我就是看中了她的巧手呢！”爷爷一脸欣赏的表情，奶奶有些不好意思地笑了。

奶奶有心教我剪窗花，但我总被腊月里的热闹诱惑，伙伴们一声喊，我就会跑出去疯玩。剪窗花没有耐心是不行的，看似简单，实则需要功夫。奶奶为我示范，她灵巧地转动着剪刀、红纸，剪下来的碎纸落红纷纷飘落，抖出来的窗花生动绚丽。她告诉我剪窗花的诀窍，但是我没有耐心学，只是喜欢看她剪。

贴窗花更热闹，一家人都参与。爷爷奶奶在窗户上贴，我们站到远处看贴的位置如何。窗花是开在腊月的花，是献给新年的礼物。这种花，有生命有温度，尽情释放着人们对美好生活的憧憬和寄托。

如今，爷爷奶奶都永远离开了我。我相信，奶奶也会把窗花带到天堂，剪出万紫千红的春天，剪出美丽缤纷的世界。

打年糕

■厉勇

老家在农村，从小到大，家里几乎每年都会打年糕。烙印在记忆里的，是年糕满满的温暖和幸福。

年糕年糕年年糕，讨“一年比一年高”的彩头。小时候，仿佛只有春节才吃得到，所以每到年底，我就巴望着爸爸妈妈早点打年糕。

家乡的年糕有两种，一种是糯米年糕，另一种是粳米年糕，以粳米为主，加少量糯米，俗称“晚米年糕”。我家以后者为主。爸爸妈妈会把今年刚刚收成的新米浸泡在一个水桶里，七八十斤甚至一百多斤白花花的水里吸收水的灵气，白泡泡浮了起来，多了起来，这中间会换一次水。在它彻底发酸之前，沥干水分，送去年糕加工厂，用机器把年糕打出来。有时也会加些糯米，这样打出来的年糕更糯更软，口感更好。

有一阵子，村里有户人家专门找来了打年糕的师傅和机器，给村里人加工年糕。那临近过年的日子，就成了盛大的节日。

我们这些小孩子，天天泡在闹哄哄的年糕房里，没错，那里不光有热闹的忙碌场景，还有新鲜出炉的年糕。我们跟米泡在水里的情形完全一样，完全把那里当成了家。新打出来的年糕，热乎的香气在房子里四处弥漫，我们这些小馋虫就用甜蜜的讨好的话，从大人那里赏得一条年糕——刚出炉的长条形的年糕味道最糯软，而且热气腾腾，香气浓郁，让人食欲大开，像我这样的小孩子都能一下子吃两三条。

新打出来的年糕，需要立即叠起来，所以，村里的家庭妇女好多都在那里帮忙，年糕像流水线一样从机器里跑出来，一双双大手麻利地把它们一条条极有秩序地码起来，一摞一摞的，然后主人将它们放在箩筐里，挑回家。

吃年糕的方式很多，可以在炭火里烤得外焦里嫩，可以炒青菜，可以切成段放在白粥里一起煮……

外公也很喜欢吃年糕，每个春节，外公都不辞辛劳，从外地来我们家，拎好几十条年糕回去，也不嫌重。

年的车轮一圈一圈往前轧，父亲早早去世，连外公也离开我们好几年了，我则成了一个中年人。这中间，人世的变化，已经颇有沧海桑田的味道，但不不变的是，我们家依然每年还打年糕，我始终还喜欢吃年糕。