

本期主题: 腊月那些事

打糍粑

■ 明伟方

腊月寒冬，北风呼啸。在这片宁静的乡村，家家户户开始忙碌起来，筹备着春节的来临。在这众多习俗中，打糍粑无疑是最具仪式感的一项。它不仅仅是一种食物的制作过程，更是一种家的团聚，一种对美好时光的追忆。

在那个熟悉的乡下老家，母亲是打糍粑的能手。每当腊月来临，她便开始筹备这场盛会。那时，我们兄弟几个在城里忙碌，但母亲的一声召唤，让我们纷纷放下手中的工作，回到家乡，共赴这场打糍粑的盛宴。

家门口的稻场上，那座祖传下来的石臼静静地躺卧着。它见证了岁月的沧桑，承载着几代人的回忆。小时候，我们常常在石臼旁玩耍，仿佛它能带我们穿越时空，回到那个无忧无虑的童年。母亲将糯米泡上几天，待我们回家后，便开始了打糍粑的准备工作。我们先将石臼冲洗干净，抬进温暖的屋里。母亲将泡好的糯米倒入木甑，蒸煮过程中，糯米香气四溢，弥漫整个房间。

糯米蒸熟后，倒入石臼，我们兄弟四人两人一组，轮流打糍粑。手中的木棍上下翻飞，糯米饭在力量与热情的交织中逐渐变得细腻柔韧。汗水流淌，但我们乐此不疲，因为这是我们与母亲共同度过的美好时光。

打糍粑的过程漫长而艰辛，但我们都毫无怨言。糯米饭捣得越烂，糍粑的口感就越佳。每当看到母亲满意的笑容，我们便觉得一切辛苦都是值得的。

捣烂的糯米饭被迅速转移到簸箕里，我们趁热将其捏成圆形、长方形、正方形等各种形状。晾干后的糍粑，色香味俱全，让人垂涎欲滴。

春节期间，炸糍粑成了家家户户必备的美食。将糍粑放入油锅中炸至金黄色，蘸上白糖，内软外焦，美味可口。此外，煮面条时加入几块糍粑，也别有一番风味。

时光荏苒，岁月如梭。转眼间，我已离开家乡四十余年。然而，那浓郁的年味，那打糍粑的欢声笑语，始终萦绕在我心头。每逢春节，我总会想起那段美好的时光，那份对家的眷恋，那份对亲人的思念。



杀年猪

■ 胡光贤

年关将至，在我的老家农村又迎来了杀年猪的传统时节。每当我踏入乡村时，听到那断断续续的猪叫声，就会勾起我对家中往昔杀年猪情景的深深怀念。

在杀年猪的前夕，我家总是忙得不亦乐乎。母亲会精心准备一堆干柴，为杀猪时提供必要的柴火。随后，她会用石磨制作豆腐，以便将猪血融入其中，制成美味的血豆腐。赶乡场时，母亲还会购买些干菜，为“杀猪饭”增添几道可口的菜肴。父亲则负责提前联系屠夫。而提前通知亲朋好友是必不可少的，邀请他们在杀猪当天来家里共享“杀猪饭”盛宴。

杀年猪的前一天晚上，母亲会忙碌地清洗锅碗瓢盆，以及杀猪所需的澡缸、八仙桌、条凳等物品。父亲则会到邻居家邀请几位帮手，尤其对于体重超过四百斤的猪，更需要几个身强力壮的人来按猪，否则一旦猪挣脱束缚，在村里乱窜，可就麻烦了。同时还需要请几个妇女来帮忙打下手。

我和亲戚家的小朋友早就迫不及待了。当烤肉的时刻终于到来，我们围坐在灶火旁，将一片片红彤彤的肉块放在火钳上熏烤。油珠在肉片表面跳跃着，仿佛在庆祝一场狂欢盛宴，偶尔飞溅到我们的脸上，虽然有些疼痛，但我们都顾不上那么多了。几分钟后，当鲜红的肉块变成灰白色，我们便争先恐后地抢过肉块，撒上一点食盐就可以吃了，如果喜欢重口味的，还可以蘸点卤香辣椒面吃。那鲜嫩的口感和特有的味道，加上干柴燃烧的木香，真是让人回味无穷。

“杀猪饭”是年前的一场盛宴，通常会有十几道菜，其中最令人回味的莫过于肥片肉了。我家的猪都是用从田地里割来的猪草，加上苞谷面煮熟后喂养的，肥片肉油而不腻，很是健康美味。只需将煮熟的肥肉块切得薄一些，在蘸水中蘸一下，吃起来简直是舌尖上的享受。每年的那一顿杀猪饭，我能吃上七八片肥肉。特别是带有一点瘦肉的五花肉，更是美味可口。

吃完杀猪饭后，我们小孩子便出去玩耍了，而大人们又开始忙碌起来。妇女们找来青菜叶子，将血豆腐包裹起来放在簸箕里让太阳晒干，若遇天气不好，就用火烤，过几天后，美味的血豆腐便做成了。他们还会将洗干净的猪肠用来制作香肠。先将肉切成小块，放上花椒、胡椒、食盐等调料后，再小心翼翼地灌入猪肠里，然后挂在灶火上慢慢烤干，等到次年三四月时，取出来与血豆腐一起炒着吃或者蒸着吃，可真是一道美味的农家特色菜啊！

年味里话年猪，舌尖尽是乡愁情。如今，我已在城里工作多年，父母也跟随我来到城里帮忙带小孩。虽然我们早已放弃在农村养年猪的日子，但杀年猪时的美好回忆却时常浮现在我的脑海里。每当年末岁初年味渐浓时，这些回忆总会如潮水般涌上心头，让我倍感儿时的温馨。

灌香肠

■ 刘庆明

进入腊月，家家户户屋檐下挂满金黄色的腊肉、香肠。在我们小区，每栋楼房每家阳台上也挂满腊肉和香肠，那些腊肉和香肠在太阳底下晒得金黄油亮，远远就能闻到其香味，这也是阳台上一道亮丽风景。

我家腊肉和香肠也挂满阳台的竹竿，这一串串香肠，在太阳底下晒得冒油，金灿灿的黄色，这都是老伴这些天忙出来的功劳，我家两竹竿香肠、腊肉，一竹竿香肠、腊肉是准备通过快递寄给远在北京工作的女儿。

前些日子，老伴见天气尚好，她从手机上查到有一星期多是大好晴天，于是对我说，早点起床，去猪肉摊买肉晒腊肉、灌香肠。我和老伴来到菜市场，一走进猪肉市场，只见人山人海，热闹非凡。每一个猪肉摊旁都挤满购买猪肉的人，他们和我们一样趁着大好天气，腌腊肉、灌香肠。只见那些屠夫忙得不可开交，都在为客户挥刀剁肉。

老伴经过挑选，一次性买了几百元的猪肉。我提着几十斤猪肉出了菜市场，回到家，老伴便开始忙碌起来。

只见她把买来的瘦肉多于肥肉的猪肉，洗干净，拆去骨头和筋肉，再剁成小块状。然后将盐、白酒、味精、少许酱油和八角以及老姜放入一个盆里，再把切好的肉放入盆里，拌均匀，腌几小时或一晚上。

在还没有灌香肠之前，小肠就要准备好。老伴早早买来猪小肠，那天我用电单车带她到河边洗，只见她用筷子慢慢把小肠上的肥油刮干净，把小肠刮得薄薄的，成透明状，这活儿得要有耐心，我陪着她整整一上午时间。老伴在灌香肠时，不断地用缝衣针去刺穿小肠，以排除空气，确保香肠紧实。

阳台上是最好晾晒香肠的地方。一般晒7至10天。我家的腊肉与香肠做法很相似，自从女儿多次对我们说，不能用烟来熏肉，老伴便用做香肠的这些配料来浸猪肉，整整浸上两天，然后放在太阳底下晒，一直晒到腊肉呈金黄色状。这种腊肉烹饪出来的口味不比烟熏肉的口味逊色。

当我们把香肠、腊肉通过快递寄出去后，没几天接到女儿打来电话，说收到了香肠和腊肉，我们这才放下心。

每当吃年夜饭，喝着美酒，吃着老伴灌的香肠和晒的腊肉，老伴看着我们口角边满是油渍，个个吃得那么香，她高兴地笑了，这是老伴幸福的笑容。

我最了解老伴，只要家人吃得香，她就开心，再忙她也感到值了。我想，这也是一家人团圆的最美好时刻。