

回家的温度

□赵剑颖

婆婆每年都在院子种菜,一年四季,我们总有吃不完的新鲜和腌渍的蔬菜。

她把精挑细选的菜,择掉枯叶、根须,抖落泥土,洗净,等我们回家拿。我说了多少回,家里用水要去邻村拉,不方便又辛苦,菜不用洗。她嘴里答应着,下次还是收拾得干干净净,装好袋子给我,说不收拾好让单位的人看见了说咱邋遢。我才想到,每次她来城里,都穿戴齐整,很隆重的样子,原来她怕我们面上不好看。她通常都是下雨天、农闲进城,一身汗水等在门口,拿来几捆菠菜、一把小葱韭菜、一袋刚拍的嫩苜蓿,吃过饭不停又返回原上。

后来有了手机,她不再来回奔忙,打电话让我们回家取菜。

再后来有了车,我们每个周末回家,吃一顿她做的饭,临走时后备箱装满瓜果蔬菜,芹菜、水芹菜等野菜体面地与西红柿、黄瓜挤在一起。她专门跑到三里外的苗圃找野菜,头茬苜蓿、枸杞芽和经冬的芹菜,味道足,不打农药,干净。我知道野菜储备了日月天地精华,也知道婆婆骨刺的双腿需要多少次挪

移,才装满这一大袋,它们清香的味道里有微微苦涩,焯水时辣眼睛。

土地被征用,不用再干农活,婆婆把仅剩的八分边角地全部种上菜。她到十里外的店张镇买辣子苗、茄子苗、红薯秧,点种甜瓜、豆角,一个人提水浇灌,给秧苗施发酵后的油渣、豆饼肥。从春到秋,菜地十分热闹,她一边干活,一边与菜说话,看它们的嫩茎柔蔓地伸展,结出各色果实,她养蔬菜,像养孩子。她以前上过两年扫盲小学,认识自己名字,不知道什么是信仰,却懂得“人不欺地,地不欺人”的道理。采收后枯萎的衰草,在秋风里瑟缩,像极了她垂暮的侧影。她高血压症状越发明显,端碗的手不由自主抖动,记性更差了,后半句话接不住前半句,有时正干活突然发呆,而自己浑然不觉。草色一季返青,摸不到时间细致的五官,我只能在自己耳朵里,听指针缓慢而迅疾的滴答声,看他们一天天变老。

过年,是婆婆最热切的期盼:在外工作的孩子都回家了,她不用整天对着耳背的公公自说自答,或是沉默相对。我们采购生熟肉

食、米面油、干鲜果子、花生瓜子、蜜饯小零食,车子停到门口,一样一样往家里搬,村里路过的人说:“娃们回来了,你看你多好,啥心都不操,过个好年!”这是她最受用的一句话,也是她整年操劳的唯一心愿。

三十早饭后,我们妯娌三人就开始准备中午的团圆饭和年夜饭。婆婆这天什么都不做,站在旁边指挥,说:“你们一年只干一天活,我今天当个甩手掌柜。”但她还是不放心,一会儿把盆罐子递到你手上,一会儿去剥葱捣蒜,比自己一个人干活进厨房次数还多。她是娘家几个孩子里唯一的女孩,从小帮娘家干家务活做针线,忙惯了,闲不住。她可能知道一些老话,说年三十干活一整天都会劳累,想歇一天,终究还是忘记箴言,回归操劳的秉性。兄弟们贴对联,挂红灯笼、剁肉馅,我们做蒸碗、炸丸子,其实原材料婆婆已经准备好,我们干的这点活,就是走个形式。厨房里热气袅袅,孙子们闹嚷嚷地追着她跑,零星鞭炮声传入家门,这种大家庭生活是她心底一直向往的。

初一早上,我们都还没起来,热腾腾的臊子面已经摆上桌,公婆养成早起的习惯,今天

不用打扫卫生,怕把福气扫走。瓜子壳、鞭炮纸屑,收起来堆在一起,孩子们笑话,说这是迷信,他们不知道,公公昨天下午悄悄从地里拖回一捆修剪的苹果枝子,一句话没有,安置在院子,寓意“平安、有财”。我们尊重他们的想法,随着年龄增长,我唯有感受是越来越认同一些传统思想,哪怕是荒谬的、幼稚的、唯心有悖科学的思想。谁都会给自己的寄托穿上外衣,西装旗袍也好,马褂斜襟盘扣衣衫也好,只是一个躯壳,虔诚不该被轻慢、嘲笑,他们朴素的想法里有无法企及的深邃悠远,尊重也是孝道。终年操劳,他们不怨天尤人,没有给孩子灌注凡事走捷径的观念,一点一点行善事,积德积福,他们的心愿是地里的庄稼,非要经过春天起身,夏季蓬勃,秋季才有收成。漫长冬季,土地要歇一歇,积蓄下一年的力量,他们却不歇着,这盛大的年、团圆的喜悦,是他们冬季的功课,也是一年的总结。

回家的路再遥远也是方向,回家的温度融化冰盖,一汪春水泛着柔光,望着我们,还有后院梧桐树上的喜鹊,那对黑亮亮的眼睛。

(单位:淳化县林业局)



馒头馅饺子

□魏青锋

“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”母亲重复这句谚语的时候,我们姐弟三个正坐在炕上,围着小炕桌看着母亲左手轻巧地转动饺子皮,右手的小擀面杖来回滚动地擀着。母亲说着还伸手扯了一下我的耳朵,于是我的半边脸都沾满面粉,哥哥姐姐都捂着嘴笑。

我们边看母亲擀饺子皮边等父亲。父亲去找强叔要工钱去了,早上去了一次,说是下午给,下午的时候,父亲又去了,说等要到账就买些萝卜粉条回来剁馅包饺子,刚放下书包的姐姐脱口而出:“爸,能不能买点肉回来,大家都想吃肉饺子。”

“是你想吃吧!”父亲伸手捏了一下姐姐冻得红扑扑的脸。

天一直昏黄着,刮着阴冷的风,吹动门上的棉布帘帘发出声响,听天气预报说这两天会有小到中雪。

院子里有了响动,我兴奋地站了起来,母亲下炕揭开门帘看了:“是猫把柴垛碰倒了!”

过了一会儿,天已经黑尽了,传来窸窣窸窣的声音,像极了父亲的脚步声,母亲看过了,悠悠地说:“下雪了,是雪落的声音!”雪渐渐大了起来,风也尖叫着往窗格子里挤。我们终于等到父亲挑起了门帘,母亲迎了上去,一身雪花的父亲却是两手空空。

“怎么,没要到?”母亲边拍打父亲身上的雪花边黯然地问。

“出去筹钱去了,一直没回来,这雪下的,估计回不来了。”父亲使劲跺着脚上的雪。

母亲转过身,脸颊有些湿湿的,掩饰地进了厨房。一会儿母亲又从厨房走出来,脸上挤着笑容:“你们下来赶快剥葱,妈今天给你们做馒头馅的饺子,保证你们吃了不冻耳朵,手上的冻疮也会很快好起来!”

母亲说着,取出仅剩的三个馒头,在案板上切成丁,大葱洗净切碎,锅里烧了油,把大葱和小馒头丁倒入锅里炒得黄灿灿,满屋子飘着浓浓的葱香味。“饺子馅”做好了,我们又围着小炕桌,开始包饺子,我们学着母亲的样子,舀一小勺馅料,倒入饺子皮中,饺子皮对折,拇指和食指转着圈捏边,可是小手上没力气,捏合得不紧,等会儿就张开了口,母亲每个都要重新捏合。她还准备了三枚硬币,跟除夕一样把硬币包进饺子里,谁吃出来谁就是今年最幸运的人。

我们在炕上包饺子,父亲已在灶膛里生了火,等水沸腾了,胖胖的馒头馅饺子入了锅,父亲开始添硬柴,冲出的火光映着我们急切的脸。一会儿,饺子浮了起来,在水中翻滚着。母亲调了醋汤,放在炕桌上,饺子的香味不断撩拨我们的味蕾,我们焦急地等着父亲把一碗一碗热气腾腾的饺子端上来。

咬一口,真香!和之前豆腐粉条馅的一样醇香可口。

姐姐吃到了一枚硬币,大呼小叫起来:“我是最幸运的。”接着哥哥也吃出了硬币,我苦着脸,无精打采地扒拉着碗里剩下的饺子,母亲伸筷子在我的碗里夹了一个饺子喂到我的嘴里,我咬了一口“嘎巴”响,兴奋地跳起来:“我也吃到硬币了,我也是最幸运的人!”

现在想来,母亲每次包了硬币的饺子捏边都会有区别,这样才能确保每个孩子碗里都有一个,所有孩子都会是来年最幸运的人。

时光如梭,转眼已过去了二十多年,我们都坚持自己擀饺子皮自己剁馅料,看着孩子们吃着或肉或菜包的饺子,不由得就想起了那年冬至香喷喷的馒头馅饺子。

不管到什么时间,那每一只饱满的饺子里,都包着父母对儿女深深的爱。

(单位:陕西建工第四建设集团)

壬寅·冬至

□春草

晨起觉冬至,自叹光阴急。
鸿雁传千问,人情可期。
虽是闹顽疫,温馨万金抵。
雪舞梅自开,踏芳杨柳依。

清茶解百忧

□艾青春

又看到楼下开了一个天福茶庄,想起了我与茶的故事。古代,茶是与诗人相连,是与佛家相连,是与高贵之人相联系的。现代,茶叶进入了千家万户,喝茶,成了凡人的生活享受。

记得我6岁时,在老家凤翔农村上学前班,放学回家看到爷爷蹲在门口,用搪瓷缸喝茶,爷爷让我喝一口茶水,我一看,搪瓷缸里茶叶占了一半,我喝了一口,只感觉有点苦,有点涩,就不好喝。爷爷笑着说:“这是花茶,小孩子,不懂茶。”

后来,我15岁时上初三,有一个周六,我和父亲买了沙发从县城用架子车拉回来,又热又渴。父亲在搪瓷缸里泡了些茉莉花茶,过了一会,父亲喝了一口,让我也喝一口。我看着黄褐色的茶水,先喝了一小口,感觉不苦,又喝了一大口,感觉有一点花香。我就记住了茉莉花茶有点香味。

工作之后,我在单位遇到了50多岁的张叔叔——一位爱喝茶的人,他比较爱喝碧螺春这种清淡的绿茶。一年四季都用玻璃杯子盛茶、喝茶。他给我讲,碧螺春在四川雅安、江苏苏州都有,茶炒成后,干茶条索紧接,颜色鲜绿,白毫显露,卷曲成螺,故名“碧螺春”。碧螺春芽尖有点毛茸茸,倒入水后,白云翻滚,芽叶舒展,泡十分钟后,茶叶在水的浸泡下落到杯底,等茶全部落底,水的颜色也就成了淡绿色,喝一口,淡淡清香,又香又甘,喝完头杯茶,唇齿留香。再蓄水,再喝茶,等泡三杯后,茶味就越喝越淡。

听张叔叔讲完后,我也开始喝茶了,也喜欢喝绿茶等一些清淡的茶。前年去杭州,喜欢上了龙井。有天开会,我和朋友去了名叫“香茗茶室”的地方,看茶买茶。

一位茶艺师用紫砂壶泡茶,给我们展示茶艺,让我们领略了茶的色香味韵。品尝了几杯龙井茶,让人回味无穷,只觉得淡而远,香而清,非常好喝。听说,西湖龙井在隋唐时期就已经是贡茶了,它分为狮、龙、云、虎、梅五个品类,最好的龙井是杭州狮峰山在清明节前采摘的龙井。听着茶艺师讲元代诗人虞伯生的《游龙井》:“徘徊龙井上,云气起晴窗,烹煮黄金芽,三咽不忍漱。”喝着茶,让人乐在其中。

我买了一些较好的明前茶带回喝。每次冲泡,都会仔细观察这好看的龙井。龙井茶颜色嫩绿,形状扁平、光滑、挺直,取一小撮,用烧开的矿泉水冲泡,叶芽形状清晰,茶叶每一片都直立不倒。刚开始,少一半在上,多一半在下,在热水浸泡中,茶叶游动,从上飘下。五分钟后,水色变成黄绿,茶色黯淡。入口香浓,直透肺腑。龙井茶有个特点,不是越泡越淡,而是冲泡三杯后,味道、颜色和第一杯相同,不淡不浓,香韵适宜,是“色翠、形美、香郁、味醇”的好茶!

中国的茶,已经有4000多年的历史,发于神农,闻名于周代,兴于唐宋,普及于清朝。反映出了中华民族的悠久历史和文明礼仪。茶,已经是人和人加强交流的润滑剂,已经成为商业界的待客礼,俗话说“万丈红尘三杯酒,千秋大业一壶茶”。倒茶,也有讲究,讲究茶倒七分满,留下三分是人情,倒茶太满不礼貌,也有逐客之意。

茶,作用很多,止渴、生津、解百毒。在工作之后,喝一杯清茶,解百般烦恼。茶给我的最大的作用是养生、提神、怡性情。茶乃天地精华,顺乃生活根本,喝茶,不分好坏,不论种类,都会让我们更加热爱生活。

(单位:陕建二建集团)

杀年猪记忆

□张淑兰

去年回老家,刚到村口,就听到村庄上空不断飘荡着一阵阵的猪嚎声。我问我家的二爸:“咱村有人养猪了?”二爸说:“国家实施精准扶贫以来,帮扶人员给咱村的贫困户免费送来了几十头猪仔,年底猪仔出栏后,大家不仅挣了万把块钱,还要整一桌像样的杀猪饭,现在正杀猪呢!”

过年的热闹总是与童年的欢乐相依相伴,听着那不断传来的猪叫声,儿时杀年猪的记忆也变得越来越清晰。

小时候,乡村的年味是从杀年猪开始的。那时候,村庄过着大集体生活,大家的日子紧巴巴的,一年到头社员只管埋头劳动、挣工分,只有过年才能吃顿肉。俗话说:“年猪叫,年快到。”每到年关,只要一听见猪叫,我们一群小孩就会边跑边喊:“杀猪了,过年了,快,看杀猪去!”等一群人跑过来,杀猪刚好开始。只见屠夫把磨得光亮的刀背噙在嘴上,然后攥紧拳头在猪脖子上猛打几拳,说时迟那时快,刀子就从猪脖子捅了进去,刹那间,血哗啦啦地顺势流进了放在地上的盆子里。小时候看杀猪其实很害怕,尤其是听到猪那悲哀的嚎叫,我内心总是会隐隐地疼上那么几下,但是过不了两个时辰,这种痛便在香喷喷的肉香中消失得无影无踪。

猪杀死以后,会被大家抬进那口早已被烧得热气翻滚的大锅里,待它全身均匀受热后,屠夫又会拿起一把刮刀,只听见“嚓嚓”的声音不断,待到两袋早烟的工夫,猪毛就被褪了下来。褪完猪毛,大人们又把猪吊在预先准备好的杆子上,用水冲洗干净,然后开始开膛破肚。屠夫的手法很娴熟,不一会儿,膛落里高高地挂着

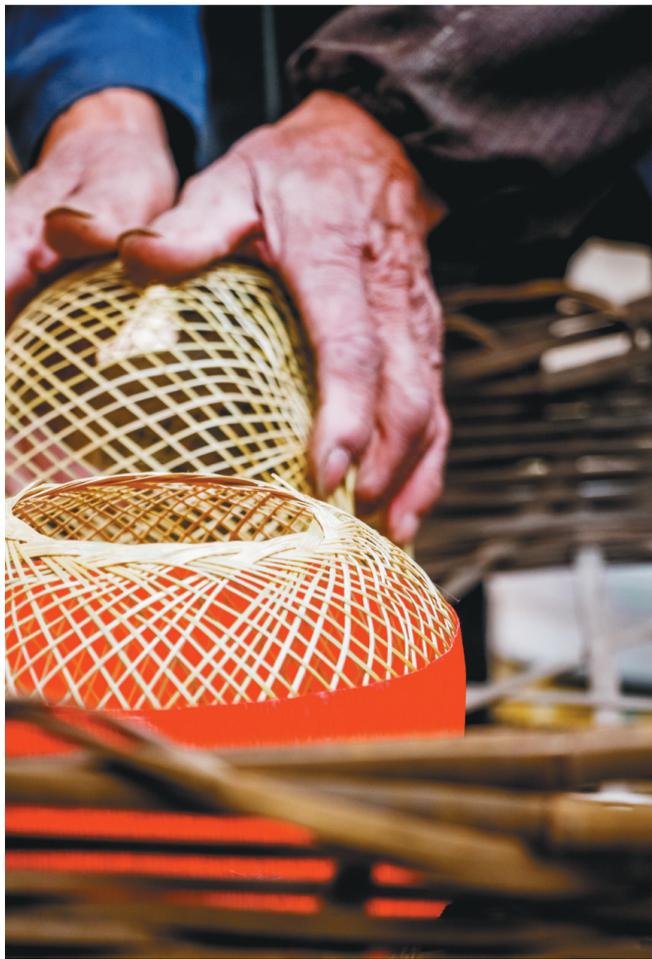
白白净净的猪头和一串猪下水。年猪杀完后,有人会把猪头猪尾摆放在一起,寓意有头有尾,更多的是期望生活衣食无忧。

年猪代表了团圆,杀年猪的第一顿饭就是宴请乡邻。此时的人们更忙了,你煮肉来我切菜,他炒菜来我烧柴,大家互帮互助,在你一言我一语的嬉笑声中,院子大锅里的猪肉就开始飘香。一个时辰后,那些猪心猪肝之类的就会摆端上桌。男人们一边喝酒,一边吃着拌好的肉,这肉香里氤氲着烟火气,连着乡情,让人间变得有情有义。尤其是那一大锅炖了洋芋、粉条、干豆角、豆腐的杀猪饭端上来,整个乡村都会弥漫着浓浓的年味。人们一边吃着一边赞叹着,一阵阵的欢声笑语把沉默了一年的村庄唤醒了。

后来,随着改革开放的深入,老百姓的生活水平日益提高,猪肉也不再是乡村过年最香的食物,杀年猪这个习俗也发生了变化。分田到户后,村里几户人家养猪,后来,村里养猪的人家越来越少,除了老人和儿童,大部分人都外出务工挣钱了,就连杀年猪也变成了“猪下乡”,就是城市的猪运到乡村来卖。乡民们在外面待久了,口味也变了,过年回家不仅割猪肉,还会买上鸡鸭鱼,幸福指数一天比一天高。

又见乡村杀年猪。看着这些亲切而又熟悉的场面,一种传承的仪式感油然而生。感谢国家惠民的好政策,让我们又重温起家乡的年俗文化,虽然这年俗简单单,但它却是我们维系乡情的感情纽带。无论时代如何变迁,杀年猪早已渗入到我的血脉之中,沉淀为我们每一个春节不可缺少的浓郁年味。

(单位:延长石油七里村采油厂)



竹篾灯笼老匠 禾召 摄

(单位:交银人寿陕西分公司)

风箱里的烟火

□曹延鹏

前段时间居家之际,朋友圈的美食可谓是一道亮丽的风景线。让人不禁直呼吃货造就了各路食神,可谓是“八仙过海,各显神通”。做饭似乎成了一项既有趣又解闷儿的活动。如今,现代化的厨具让我们的生活更加便捷、精致,但却似乎少了几分烟火的味道。

记得小时候家里的厨房有一个灶台,这个地方在我看来可谓是集“神学”与科学于一身的,高贵而神圣的境界。听说每家灶台的摆布和方位都是请人“看”过甚至掐算过的,可不是随便堵两口锅就生火做饭的“土台子”,而在灶台旁安放的风箱,老家人叫“风盒”,是用来给灶膛鼓风用的,这可称得上是老一代人智慧的结晶了。

在我印象里,当我每次需要零花钱的时候,就会主动在母亲做饭的时候,来像帮帮两把——那就是拉风箱。这种活在我看来不用教,没啥技术含量,无师自通。除过蒸馒头这类的,委实责任重大,轮不上我以外,其余都可以考虑参与一下,因为那个推了十几年的拉杆已经磨得光滑玉润,走到跟前就知道手把在哪,怎么操作。一顿饭对于我这种帮法,看着貌似用不了多大一会儿就可以出锅,可往往适得其反。风箱大多数是桐木板卯合而成的长方形木箱,重量比较大,中间有根拉杆,箱体内部有一层活塞木板固定在拉杆上,箱体两端各有两个进

气活门,老人们叫“风舌头”。往里推时,前面的风舌头张开,吸风进去;往外拉时,后面的风舌头张开,就像呼吸一样,将气流源源不断地通过风道吹进灶膛里。现在看来,称得上是活塞式发动机的雏形了。对于我来说,前仰后合、冒冒失失地推拉,不出十个回合,必将这风箱从灶台上卸下来,中途还时不时瞄着灶膛内,看能否烤个馍或者红薯。母亲为了让风箱能多用几年,就搬来一小块石板靠在跟前,这才稳当了下来。

看奶奶和母亲做饭,发现这拉风箱也是有技巧和讲究的,急不得也慢不得,必须听着锅里的响动来。刚生火时,风箱轻轻拉动几下即可,等火势瞬间燃起来后,再添柴加火。对于生火做饭的新手,往往在这个阶段风箱与柴火配合不到一起,很有可能就告一段落了,经常是拉风箱就忘了填柴火,填柴火就忘了拉风箱。但是,一旦火旺起来,拉风箱就可以任性点了,风箱“吧嗒吧嗒”有节奏地呼吸着,灶膛里那一簇簇红黄的火苗,也随之起起伏伏,在锅底来回窜动。

日久年深,家里的老风箱在岁月烟火燎的日子,已经变成黑褐色,早已弃之不用。看着风箱把浸满油渍,更是散发着浓郁的烟火气,似乎久违的“吧嗒”声,又在耳畔响起,沧桑了岁月,也温润了流年。

(单位:陕煤运输榆林销售公司)