

如歌岁月 □凌泽泉

日子一天撵着一天，一转眼，便掀开了腊月的门帘，年的踪影悄然靠近堂屋，抚摸着尚存余温的灶台，尔后蹑手蹑脚地走向门口，倚着门楣向外张望，遇人打檐下经过，便紧随其后，赶往人头攒动的集市，好相中一些喜庆的年货。

羞赧的腊月心里也很焦。眼见日子如水淌过，便轻敲几下锅盖，催促人们该早点摊粉扎、蒸年糕、磨豆腐了。腾出几口小水缸，泡上米和豆，浸泡一周后，再用细篾编制的竹篮捞出，提至河边，在河里一遍遍淘洗，回来后倒进木盆里。这些泡得酥软的米或豆像是身怀六甲，胖得可爱。

操水磨的活儿少不了三人：两人推磨，一人喂料。先取一根绳子自横梁穿下，系向磨杆的两端，添料的人则端坐于一侧，在磨杆来回带动磨盘转动的空档，顺势向磨眼中喂料。添下的料被相合的两面磨齿挤压、揉搓、咬噬后，碎为浆汁从齿缝间流下。要是做年糕，就让其落在下面垫有稻草灰的白粗布上，吸去多余的水分；要是做粉扎或豆腐，就得用大木盆在磨下接浆汁。

一盆大米和绿豆的浆汁磨出后，接下来便去灶间忙活。一人在灶下添柴火，一人在灶上摊粉扎。灶上之人先用一块肥猪肉在烧热的铁锅里摩上几回，然后舀上一碗浆汁，平摊在锅底，待边角翘起，呵一口热气，双手快速掀起后再反贴向锅底，只等底部起翘，再用右手掀起一角，左手执蒲扇抄锅底接住，再将蒲扇反扣在竹筛之上，一张薄而软的粉扎便平整出锅。

蒸年糕的柴是早预备好了的老树根。待年糕的浆汁被草木灰吸去大部分水分后，先取些搓成长条，然后一节一节切下，团成馒头状，再在竹制的蒸笼上铺上一块湿粗布，然后把一块块面团排列好，放置锅中，借水蒸气将之蒸熟。刚出笼的肥白年糕则好奇地打量着这烟火人间。

熬豆腐的活儿不复杂，架火烧沸即可，难的是点豆腐。一只大水缸放在庭院中央，两扇卸下的门板平放在大板凳上。先将烧沸的豆浆盛到大水缸里，再取适量已研成碎末的生石膏，轻轻点入水缸中，静置一会儿，原先

寒冬慢火干菜香

众生百态 □李运明

寒冬，草木萧疏，绿色难觅，鲜蔬嫩菜虽然从温室大棚里走上了餐桌，鲜滋寡味，让人了无食欲，这却是吃干菜的大好时节。

我们地处平原地带，没有山区常有的竹笋、木耳和蘑菇之类，但是从早春的槐花到盛夏的豆角、金针菜，从初秋的苔叶、萝卜缨到深秋的梅豆，从鲜嫩的南瓜片到经霜的红薯叶，却无一不是晾晒干菜的上好食材。繁忙的劳动之余，母亲忙里偷闲每年总要晒上一些。经过晾晒、贮藏，这些曾经鲜嫩清爽的食物，仍散发出缕缕醇厚的芳香。

入了冬，时光仿佛从峡陡流急的深谷流到了舒缓平缓的浅滩，多了不少的从容和悠闲。母亲拿出干菜，开始了漫漫寒冬里一段齿颊生香的美好时光。

干菜里，槐花、苔叶、萝卜缨是做包子馅的好材料，当然最好的还数槐花。一个阳光明媚的晴日，母亲抓了几把清爽的槐花，闻着槐花淡淡的清香，她脸上漾满了笑容。她把槐花浸泡在温水里，槐花恣意地舒展着皱缩的身体，一会儿就把盆里胀得挤挤挨挨的。待槐花胀开，母亲把水挤干，再抖散开来。泡发好的槐花，拌上粉丝、鸡蛋花，在热油锅里翻炒几下，就是上好的包子馅料了。包子蒸出来，雪白圆润、褶皱清晰、俏嘴鼓凸，薄薄的皮、醇香的馅，一口一口地咀嚼着，心里洋溢着暖融融的春意。

豆角、梅豆和南瓜片则适合慢火炖煮。下雪的日子，屋外冰天雪地，寒气逼人。屋内生着火炉，火苗轻轻摇曳着，火光把我们的脸晒得发烫。傍晚时分，母亲把炒锅放在火炉上。锅里切好的五花肉见了火，吱吱地响。等到把五花肉肉炒至半熟，母亲开始给锅里加入开水，一声爆响，锅里腾起一团白雾。白雾在屋内氤氲飘荡，绕梁不绝。火苗悠然地舔舐着锅底，不一会儿，锅里就开始咕嘟咕嘟地响起来。估摸着肉要熟了，母亲再把泡发好的豆角、梅豆或者南瓜片倒进锅里。锅开了，肉味里滚翻着干菜香，干菜香里包裹着肉味，在鼻翼萦绕，是那么鲜香醇厚，诱人入禁不住唾津潜溢。

母亲有时还想法子做出干菜的新鲜花样来。有一天，我刚踏进院门，就闻到一股喷香。待我坐到桌旁，母亲便端来一盘刚出锅的美食。油炸的，扁扁的，有指把长，嫩黄焦酥，看上去像油炸的小鱼。我试着尝一口，焦酥嫩香，非常好吃，像鱼却没有刺。母亲说：“这是‘梅豆鱼’。”她是把梅豆泡发好以后，小心地揭开，然后灌进去肉馅，接着在外面抹一层薄薄的芡糊，最后油炸而成。

我咀嚼着醇香的干菜，反刍着过往的时日，温情的暖意充满了漫长的冬日，难以释怀。

乡村腊月年味浓

的浆汁迅速凝在一起。将凝滞的浆汁放进门板上已经用草锅圈围成的圈中，再用锅盖盖上，外加几块砖石压着。滴滴答答的黄浑之水从木板上滴下，据说用此水泡脚可防冻疮。

蒸好的年糕和做出的豆腐冷却后，已被分别浸泡到水缸里。门前的场地上，摊开的竹帘上面晒着青绿色的粉扎。锄把和扁担交叉支起的晾晒架上，肉红色的香肠和刚出卤的咸鹅咸鸭咸猪肉，则亲热地挤在横着的长竹竿上，安静地晒着太阳。

吃过腊八粥，乡人的脚步更慌了。年画是必买的，灶间的油盐酱醋还要添一些，糕点、糖果买得还不足，香烛、香蜡、红纸忘了买，走亲访友的礼品还不够，孩子们的鞋袜还需备几双。琐碎的置新中，有着一份份小惊喜。

一晃到了腊月二十三，家家户户开始挥舞起鸡毛掸，扫去屋角的蜘蛛网，扫去墙壁上的浮尘，扫去一年来的愁容。小年一过，庄子里上演杀年猪大戏。请来屠夫，在场地正中架上一口烫猪用的长方形大木桶，几个壮汉用麻绳将肥猪绊倒捆结实，抬到大板凳上，屠夫挥刀刺向猪的颈部，一股鲜血喷涌而出，流到下方接血的桶里。向桶中撒一点盐，静置一下，一桶血旺成了。出完血的肥猪被抬起，扔进盛着开水的大木桶里烫，四位壮汉拉扯着预先布

设在桶底的两根麻绳，肥猪在盆里滚动，让其全身烫得均匀。烫好后，屠夫用刀在猪蹄处捅一道口子，插进一根长长的空铁管，然后鼓起腮帮使劲吹气，直到猪的身子膨胀起来才罢。用刀刮去皮上的毛，冲洗干净后，抬上来开膛破肚。内脏被取出，劈成两半，放到案桌上，早有妇人把猪下水收去，灌肠清洗，猪肝、猪蹄也被洗净。案桌上的猪肉，主人家先留一些，余下的留给乡亲们。

年的手已触到了门扉，家家户户都在忙着请先生写春联。煤油灯下，裁叠好的红纸，研黑的墨都摆在堂屋正中的方桌上，先生握笔在砚台里蘸了又蘸、舔了又舔，然后泼墨走笔，一副春联扬着喜庆展露了真容。

繁忙的腊月，终于可以喘一口气，静静地立在年三十的身旁，用一颗热情似火的心，把新年接进簇新的柴扉。



火红的日子 韦森兴/摄

生活时刻

职工韦开志书画协会

难忘童年炒米糖

人生百味 □高桃芝

我的童年是在乡村度过的。那时，炒米糖是农家必备的零食。每到冬天，各家各户便开始忙碌制作炒米糖。

炒米糖的制作过程比较繁琐，前期要做很多准备。我清楚地记得，父亲把质量上的好的小麦淘洗干净，装入蛇皮袋里每天浇一次水，让小麦顺利发芽。母亲把糯米淘洗干净，放在木甑里蒸熟，将米饭晒成一颗颗硬邦邦的米粒后，再用黑沙在铁锅中翻炒成炒米。接着把发芽的小米和生糯米混合泡入水中，用石磨磨成米浆。

熬糖是技术性很强的活儿。父亲往往提前半个月，请村里的老师傅德叔来指导。天刚蒙蒙亮，父母早早地起床，这时德叔也上门了。他们把磨好的米浆上锅熬煮，用大火烧几个小时，让麦芽水与麦皮迅速分离；再取下屋梁上的木制架子，四角系一块帐子布，下面放一口大木盆，把麦芽水与麦皮倒进帐子布里，德叔两手不断摇晃木制架子，纯麦芽水逐渐过滤出来，流进木盆里。

过滤的纯麦芽水倒进锅内继续煮，到下午两三点时，麦芽水慢慢地熬熟了，一股扑鼻的糖香弥漫在空气中，引诱着小孩围到灶台边，叫着要喝麦芽糖水。母亲

拿瓢给每人倒上一小杯，我端着刚出锅的麦芽糖水，迫不及待地品尝，那甜丝丝的味道在唇齿间迅速流窜，一种丝丝缕缕的幸福流进我的心田。

下午五六点钟，糖浆开始变稠，待到锅铲上的糖呈一排排冰凌状时，意味着麦芽糖熬好了。

父亲卸下厨房的门板，洗干净后作为案板。这时，德叔放一点糖稀到锅里，把炒米倒进去，快速揉成一坨后装进干净的蛇皮袋，再放入木盆里，上面盖上几层干净的布，让脚力大的父亲踩在木盆里，一脚一脚地踩平整。父亲再把蛇皮袋里的炒米糖倒在案板上，左邻右舍的大人们抢着帮忙切炒米糖。在一阵欢声笑语中，一块块长约两寸、宽约一寸的长方形炒米糖，齐刷刷地摆在案板上。

刚切好的炒米糖软软的，还有余热，甜而不脆，待冷却后，炒米糖变得香脆可口，满齿留香，特别馋人。最后把切好的炒米糖装进紧口深坛子。在我的印象中，一坛子的炒米糖能吃到来年开春。

现在，人们已将这些传统食品产业化，市场上到处可见不同口味的炒米糖。只是和儿时相比，似乎少了许味道，想必是那段魂牵梦绕的成长岁月吧！

香甜“徽雕”糕

拌。将搅拌好的糕料填入模印内，用木轱辘碾压结实、成型，再刮去多余的糕料敲打出模。打糕看上去很容易，没有想像的那么复杂，但要打出来的糕既好吃又好看，就不容易了。从制作的糕模、糕料，到每一种的糕料配比，都很讲究。如果糕模做的不好，打出来的糕就难看，跌档次，更别说招待客人做年礼了。选用的糕料很关键，各种食材好不好，相互配比多少掌握不好，打出来的糕不是太硬，就是易碎，颜值也逊色许多。

打年糕特别热闹。当把糕从糕模里拍打出来，那一阵咔嚓里咔嚓的声音，伴着大家的欢笑声，此起彼伏，裹着那年糕浓郁的香甜，那种喜庆的过年气氛，充盈着整个屋子。

小年粑粑香

七彩时光 □朱灿铭

“腊月二十三要送灶，老头子望老奶奶笑。不要问我为何高兴，因为好吃的日子马上到。”当父亲哼起小调，那香喷喷的粑粑就浮现在我的眼前。

父亲按照七比三的比例，提前将粳米和糯米混合好，交给母亲用淘米箩淘洗干净，再沥水晾干，磨成细粉。

腊月二十三一早，父亲上了街市，母亲下了菜地。很快，黄心菜、蒜、香干、猪肉等食材就被带回了家。

父亲将磨好的米粉倒入铁锅，使劲翻动几次，兑上开水，盖上锅盖。母亲烧起了锅。

“差不多了，起锅。”父亲一声令下，我抢过瓷脸盆冲到锅台前，盯着父亲把烧好的米面铲到脸盆里。“好小子，能干事了，一会多吃几个粑粑。”听到父亲的表扬，我再提多高兴，跟在父亲后面屁颠屁颠的。

父亲扎上围裙，卷起袖子，洗干净手，打上一碗冷水放到盆边，开始揣面。那热气腾腾的面，将父亲的手烫得通红，以至于父亲才揣了几把，就要蘸水来降温。白生生的“面山”揣好后，父亲盖上网净毛巾，开始烩粑粑馅儿。

父亲把肥瘦相间的猪肉丁，倒进锅里煸一下，又搋出一大勺猪油放入锅里，不一会儿，香味蹭蹭而来。等把馅儿盛出来，父亲又把肉丁和腌芥菜末炒成一盆。

父亲拿出两把勺子刚插入盆里，我就抄起一勺馅儿塞入嘴里，顿时齿颊生香，很是舒坦。

“这个呀，都等不及了。”母亲说笑着拿出一只碗，打入一个鸡蛋，又倒了些酱油拌匀备用。

我做了一个鬼脸，卷起袖子准备做粑粑。

“伢，我来教你。”母亲笑着抓过我的面团，又从“面山”上揪下一坨，攥在左手里不停地捏着，右手往蛋液上擦了一把，然后双手使劲搓着面团。面团搓圆后，母亲用大拇指扎在中间扒出一个坑，来来回回地捻，直到捻出鸡蛋大小的窟窿，放入馅料封口。

“看，我包的粑粑。”我举起刚包好的粑粑，向父母炫耀着。可是，馅儿包得太多，粑粑裂开了口，惹得父母大笑。

“烧锅吧，边炕边做。”当洒了一层薄面粉的簸箕里放满了扁圆的粑粑时，父亲抓起菜籽油壶，沿着锅边往锅里倒入菜油。母亲开始烧锅。

菜油烧热后，父亲用锅铲将整口锅抹匀，手拿着粑粑从锅底一直贴到锅沿儿，盖上锅盖，又去包粑粑。随着风箱的扯动，一缕缕热气夹杂着淡淡的粑粑香，从锅盖的缝隙里钻了出来。

过了一会，见父亲放下手里的活儿，我跟着跑到锅台前。“哗”，刚揭开锅盖，热气就将父亲包围。那浓烈的粑粑香，将我的脖子拽得老长老长。

父亲把粑粑挨个铲了铲，又往四周淋了些清水，盖上盖继续煎烤，如此两次三番后，清鲜盈动的粑粑香到处游荡。

当那金黄酥嫩的粑粑端上桌，我心急地抓起一个，却烫得“哇”地一下扔到盆里，把手指放到嘴边不停地呵气，嚷着：“烫死了，烫死了！”

“慢点，心急吃不了热粑粑。”母亲夹过一个，用筷子叉开，热气、香味、馅料与我的口水一起流了出来。

时光颠簸起伏，亲情历久弥香。泡米、磨粉、制馅、包坯、入锅，每一道工序都注入最醇浓的爱，才会沉淀出回味无穷的粑粑香。

年糕打好要烘焙一下，水分烘干储存才更久、不变质。这种年糕有些硬实，像徽州人一样，特别刚毅、实诚。一块糕放嘴里能啃上半天，越嚼越有味，特别是小孩子，一边啃一边口水直流，弄得满嘴乌漆麻黑的。所以，吃糕还得有口好牙，没牙的老年人只能望而却步。

食品中融入艺术，这就是徽州人的生活智慧。一块小小的年糕，如同一方小小的世界，讲述着一个个美丽动人的故事。在古老的徽州大地，千千万万的徽州人，就是背着这样的年糕当作干粮，带着憧憬和祈盼，走向外面的世界打拼，开始人生之路。家人的不舍和泪水，所有的言语和希望，都已深深地印在年糕里……



黄必胜/摄

