

人间烟火处 年味渐浓时

福

品尝美味凉粉 感受烟火人间

通讯员 李国昭 马美优 文/图

夜色未收,晨曦微漾。临街的小卖部前,两位老人正忙前忙后地熬着凉粉,香气氤氲、火光跃动,一锅美味的凉粉即将出炉。

张桂香与丈夫丁明昌从事凉粉制作已有28年,从青丝到白发,两人相扶相携抚养大了3个孩子,如今儿女都已成家立业,但老两口依旧坚守本业。两位老人说,一方面是为了帮助儿女减轻负担,另一方面是忙习惯了闲不下来。

巧家县老店铺的冬天有点冷,刺骨的寒风吹得人瑟瑟发抖,两位老人却围着火炉忙得不亦乐乎,他们熟练地重复着每一道工序,磨浆、去渣、过滤、沉淀、熬煮、搅拌、舀粉、冷却、凝固,直到最后的装盆,每一个动作都游刃有余。张桂香老人说:“我们没有什么大的想法,只希望国家安宁、儿孙平安,无病无灾地过完这一生。”

天光乍现,东方泛白。待凉粉装盆冷却后,丁明昌用背篓将凉粉背到集市上,他们有自己的摊位。路上,他自豪地说:“冬

天吃凉粉的人比较少,夏天生意才好,因为我们用的豌豆都是精挑细选的,不掺假、味道纯正,大家都喜欢吃。”“我年轻的时候曾背到10多公里外的铅厂去卖,前脚刚到,后脚凉粉就被大家抢购一空,可惜现在老喽,走不了那么远的山路了。”大概是因为回忆起年轻时的壮举,他的心情十分不错,一路上不停地和熟悉的摊贩打招呼。

集市逐渐热闹起来,人群变得熙熙攘攘,老人特地穿上一件花棉袄,快速摆弄好桌椅、碗筷、调料后,便与附近熟络的人闲聊起来。不一会儿,第一位客人到来,老人微笑着为她端上一碗余温尚存的凉粉,客人大快朵颐,连连称赞。

三餐四季,清欢至味。小小的凉粉凝聚着劳动人民的智慧,承载着小小家庭的多少快乐,映射出多少老人们对美好生活的希冀,愿你有一日也能来到老店,尝一碗老店独有的凉粉,感受一下老店的人间烟火、岁月清欢。

年货集市忙 千里寄年味

通讯员 代有福 文/图

农历腊月十九,是巧家县红山乡赶集的日子,超市、农贸市场、商铺人头攒动,热闹非凡,群众正在忙着置办年货。

集市上,春联、灯笼以及干果炒货等各种商品应有尽有,此起彼伏的叫卖声和群众的讨价还价声预示着年关将近,年味越来越浓,群众仔细挑选着自己需要的物品,满心欢喜地置办年货,人人脸上都洋溢着幸福的微笑。

当天,家住熊家梁子的熊大哥也来赶集,但是他并没有去逛热闹的集市,而是第一时间来到了集镇上的快递收发点,他

要将精心准备的腊肉和灰豆腐邮寄给远在杭州工作的女儿,女儿因工作忙不能回家过年。在他看来,自家熏制的腊肉和灰豆腐就是年货的一部分,让女儿吃上老家的腊肉和灰豆腐也算是全家人一起过年了。

近年来,快递业务越来越便捷高效,每逢年关,都有群众来办理寄递业务,为远方的亲人邮老家特产的干酸菜、腊肉、灰豆腐、脐橙等特产。寄出去的不仅仅是特产,更是儿时的记忆,是千里之外的家乡“年味”,是割舍不断的亲情和远隔千里的思念。

吃“长街宴” 品昭阳年味

通讯员 王秋静 文/图

一条长街,八方赴宴。1月26日,昭阳区永丰镇绿荫社区水韵长街迎来了一场盛大的迎新年“长街宴”,吸引了上千人参与,共享昭阳乡村年味。

100余张八仙桌依次排开,座无虚席。蒸肉、烧白、大刀圆子、墩子肉、豆腐干、酥肉、糖饭、排骨萝卜汤、小炒肉……水韵长街的群众以昭通“九大碗”热情款待赴宴的八方游客。在水韵长街“长街宴”的后厨,热气腾腾的菜散发着诱人的香味,厨师们正在全力以赴地烹调菜肴,为晚上6时的长街宴准时开席做足准备工作。

晚上6时,水韵长街“长街宴”正式开席,桌连桌,凳接凳,游客们在自己的桌前,等待冒着热气的特色“九大碗”上桌。“在我们农村只有吃席的时候才可以吃

“九大碗”,这是我们小时候的记忆,让我们吃出了小时候的回忆,也让我们吃出了乡愁的味道、妈妈的味道。”游客张先生说。

水韵长街位于龙氏家祠正对面,该区域于2023年底升级改造后投入使用,交通便利,基础设施完善,已有150余户商家进驻,是集“农旅、文旅、康旅”于一体的休闲娱乐目的地。自1月20日水韵长街第一届年货节启动以来,这里已圆满举办了音乐节、“长街宴”等活动。“长街宴吸引了周边上千名老百姓、游客来品尝我们家乡的‘九大碗’。他们都说味道很好。边吃饭,边喝酒,边听音乐。他们很开心、很高兴,感觉就像回家一样,很温暖。”云南蛟龙文化影视传媒有限公司董事长张黎说。

有一种记忆叫吃“庖汤肉”

通讯员 周洪

在镇雄,到快过年的时候,都要宰过年猪。尤其是腊月的某个时刻,清晨或中午,猪的叫声会嘹亮地响彻整个村庄。犹记20世纪八九十年代,过年猪一声叫喊,孩子们就会欢呼起来,心境顿时开阔了,气氛也轻松了,父辈们志得意满,神采飞扬。

那头猪在没宰前的一两个月,孩子们的眼睛像山岩上的绿树那样苍翠,像落山的夕阳那样灿烂,像房檐下的冰棱儿一样晶莹。孩子们一天要往猪圈跑几次,看着它,心里得到一种慰藉、一种满足、一种安抚、一种平衡。

把猪放出来喂食时总要围着它转个不停,摸摸拍拍,嘴里便有了瘦肉的醇香,口水便咽了起来。母亲或父亲总在旁边笑骂一句:“看你那馋样,去猪屁股上撕一口来吃!”于是,孩子们便美滋滋地走开。然后偷偷地掰着手指头把宰猪的时间算了又算。为什么总是那么远呢?于是再跑去缠着父母问:“哪天宰猪呢?哪天?冬月二十七还是腊月初九?”

当父母商量当年的手头很紧,过年猪怕是要卖不能杀时,小孩儿屏住呼吸,紧张得如听地球要不要爆炸的决定似的,心惊肉跳,大气儿都不敢出。一颗心随父母的争论抛上、落下,又弹起来……“不幸了!”这是父亲简洁有力、不容置辩的语气。“啊!”小孩儿一哆嗦,眼泪在眼眶里打转。“孩儿他爹,再困难也得宰呀,一年苦到头为的啥?再说,不为别的,就怕孩子,他一天围着猪圈转,你忍心吗?”母亲使劲想说服父亲,声音都哽咽了。小孩儿心里升起希望,胸口有什么东西扑腾腾地悬起来,父亲不语,小孩儿焦急地等待着。

父亲突然恶狠狠地砸出闷雷似的一声吼:“宰!宰!”小孩儿如蓄势待发的士兵听到首领的号令,浑身挥臂猛喊,屋里的父母被吓了一跳!小孩儿则被头上方的窗户撞出了喜悦的泪水。从此,总不希望听到父母关于宰不宰过年猪的争论;从此,总要时时往猪圈跑,害怕猪在几番票子中突然消失。那票子能当肉吃吗?从此,在睡梦中笑醒过来,惊醒过来,哭醒过来,抹抹湿漉漉的嘴角,咬咬手指头,告诉自己那是梦……

宰猪的日期终于到来,终于松口气

了。屠户来了,帮忙按猪的人来了。父亲则早早起床在门前挖灶烧好一锅滚烫的水,那滚滚的热气在寒冬中升腾起来。

父亲先用棍子将这头几乎要走不动的肥猪从猪圈里撵了出来,还不到院坝,帮忙按猪的人就围了上去,揪耳朵的、提尾巴的、推屁股的、拽脚杆的、抱腰身的,一下子把猪给擒住,屠户用一根又尖又粗的铁钩钩住了它的嘴,众人合力把猪弄上了大板凳。屠户用长刀一捅,猪的惨叫声好嘹亮!这场景,让小孩儿高兴得几乎要飞起来。

猪的叫声停了下来,它的喉间有了一个洞,血接了满满的一盆,看母亲用纸钱抹洞旁的血并点燃,口中念念有词时,小孩儿止不住地笑出声来。把猪烫过后再到去毛,把猪剖开、分割猪肉、理汤分油,好不热闹。曲到高潮,大家围在一起,美美一顿“庖汤肉”。美味啊……

父亲从此有了阔绰的应酬,母亲有了不再羞涩的慷慨,小孩儿有了滚圆再滚圆的肚皮!这是镇雄小孩儿的20世纪八九十年代的记忆。

猪被宰的惨叫声,在那个年代的回忆里,至今仍是多么悦耳、动听。如今,那般苦涩的童年已然不在,但宰过年猪的习惯在镇雄的每一个村庄都不曾更改。这是一年中一家人最重要的事情之一,是每一个人植根在岁月深处,哪怕走得再远都携带在身上的乡愁。

妈总打电话问我何时回去,“过年猪等着你回来再宰,你已经好久没吃过‘庖汤肉’了。”爸总说自己家中喂的猪肉香,腊肉熏好后过完年提两块走。于是,想老老妈妈的时候就馋起了老家的过年猪;馋老家的腊肉的时候,就特别想老家的爸妈。于是说:“爸妈,今年我一定回来吃您老两口辛苦养的过年猪。”只要老家还在宰过年猪,老家的味道就最为亲切而温暖。

今年,你家的过年猪已经宰了吧?还有多少人家里的过年猪没宰呢?明年,还回老家吗?老老妈妈,是不是又喂上明年的过年猪了呢?

年快来了。每一年的接近年关的时候,每一个镇雄人的心里都有一句特别柔软的话:你爸妈喊你回家宰过年猪了……



泡豆子。



凉粉。



“九大碗”。



“长街宴”。

新春送福。