

## 岁暖烟火阖家欢

□刘平

我的家乡深嵌在乌蒙山脉的褶皱里,隐于云贵川三省交界的苍茫一隅。这里草木蓊郁,林木丰饶,是最舒心的温暖家园。

记忆里家乡的旧岁新春,总被柴火的暖光轻轻笼罩着,漫溢着化不开的烟火气。那些围炉守岁的光景,似被时光封缄的册页,每一次轻启,都能触到风里浮动的年韵,打捞起沉淀的旧暖与欢悦,心河洋溢着绵长的暖意。

儿时的年,总踩着大人们忙碌的步履悄然贴近。进入腊月,大街小巷便漫起独有的气息,那是裹着烟火与生计的人间气息。女人们忙于腌制腊肉,家境殷实的,还会灌制香肠。新鲜猪肉拌上盐巴、花椒、豆瓣酱等作料反复揉搓,放置三五日沥尽水分,便悬于檐角窗前,任冬日暖阳与清冽北风慢慢风干。而后用砖块、钢筋、木棒纵横垒砌成熏架,引火种、铺干柴,添上柏枝、撒上锯木屑,文火慢熏,从晨至暮。一年的腊味醇香,便在这般自耕自炊的烟火劳作里慢慢沉淀。男人们则攀山入林,砍回结实的栗木、青冈木,将这些耐燃的木头提前备妥,留作除夕夜最暖的薪火。

终于盼来除夕,天刚破晓,家里便荡漾开了生活的馨香。母亲在灶间忙碌不停,灶上的大锅煮着猪头与猪蹄,醇厚的肉香穿堂入室,弥漫在屋舍的每一个角落。父亲领着我与弟弟打扫卫生、贴春联、挂灯笼。朱红春联凝着父亲手书的墨韵,载着岁末的期许。我们笨手笨脚地扶着、按着,小心翼翼地把春联贴在门框上。我仰首凝望,看父亲将两盏自制的红灯笼高悬檐前,欢喜便顺着眉眼往上攀。那抹艳红,在冬日的灰蒙天光里灼灼闪亮,像一簇跳动的火焰,燃亮了一方天地,也燃着一家人对岁月的期盼。

暮色漫过檐角时,年夜饭的筹备便步入了尾声。母亲将一道道精心烹制的菜肴一一端上桌,金黄酥脆的酥肉泛着油光,喷香的回锅肉裹着酱香,软糯的八宝饭甜润可口……每一道菜,都是家的专属印记,是母亲藏在烟火里的深情。

此时,父亲已在堂屋生起熊熊炉火。青冈木在炉膛里舒展地燃烧,火势旺盛,暖意缓缓散开,烘暖了屋子,也焐热了人心。屋外夜色渐浓,一家人围炉而坐,共享这一年里最郑重的一餐。母亲总说,忙忙碌碌一整年,就为了这一桌团圆饭。它盛起岁月的烟火,载住一家的团圆。

炉火噼啪作响,将每个人的脸庞映得透亮泛红。母亲拿出一瓶珍藏的杨林肥酒,倒入粗陶土碗,年幼的我和弟弟尚不能喝酒,便捧着半碗热汤,与家人举杯相碰,声声祝福在烟火里轻轻漾开。父母的眉间盛着化不开的笑意,眼角眉梢的褶皱里,藏着我们未曾读懂的岁月章节。父亲细数着过去一年的点滴,那些清苦却充满希望的日子,在话语里渐次铺展。

母亲的筷子不停,频频往我们碗里添菜,絮语声声落进耳里:“多吃些,多吃些,吃这顿年夜饭,你们便又长了一岁!”我和弟弟大快朵颐,一边贪食着美味,一边听大人们闲话家常,偶尔插言几句校园里的趣闻,惹得满室笑声不断。妹妹总是敛声静气,埋头吃饭,任我们的闲谈有多热闹,她都只静静听着。

大年初一的清晨,总有一味食鲜是岁月里的定数——汤圆。父亲包的三角形汤圆、母亲包的豌豆角汤圆,个个雪白饱满,憨态可掬。苏麻馅的最是诱人,轻咬一口,绵密甜香便在齿间流淌;富油馅的裹着花生、核桃与芝麻的醇厚,香气缱绻,回味悠长,让人欲罢不能。这一碗汤圆,裹着岁时的期许,藏着一家人盼团圆、念圆满的初心。

年夜饭散后,一家人并未各回房间,依旧围炉而坐,让围炉夜话漫过悠长夜色。炉火越燃越旺,暖意浸透我们年少的身躯,也熨帖着一颗颗雀跃的心。父亲从柜中取出烟筒,捻少许烟丝放进烟嘴,点燃一张火纸凑近,“咕咚咕咚”的声响里,烟丝忽明忽灭,淡淡的烟香混着缕缕轻烟,在炉火的光晕里缓缓升腾,为这大年夜的温馨添了几分闲逸与朦胧。

母亲总闲不住,打开针线竹箩,为我们缝补新年的衣裳。新制的衣服总要宽松些,衣袖、裤脚稍长的,便理着边角细细缝上几针。她的指尖在针线间轻盈穿梭,絮语也伴着针线缓缓道出:“过不了半年,这些衣裳便刚好合身了,你们正是长个子的年纪。”母亲的话语,永远围绕着柴米油盐,牵挂着一家人的冷暖。我们兄妹几个靠在母亲身侧,凝望着那穿针引线的指尖。我静坐一旁,听父亲闲谈过往,偶尔抛出几句稚气的疑问,父亲总是耐心应答,炉膛里跳动的火焰,似也在侧耳聆听,燃得越发温柔。

在那个没有智能手机和电脑,连收音机也属稀罕物的年代,围炉夜话便是一家人最珍贵的时光。言无边界、话无俗套,彼此的喜忧在烟火里坦诚相诉。母亲会讲起那些古老的传说与乡野故事:孟姜女的哀婉,牛郎织女的牵挂,柯四先生智斗恶霸的凛然,仁人志士为民请命的赤诚……这些故事在炉火的映照下,褪去了陈旧,愈发生动鲜活,听得我们心驰神往,也丰盈了我整个年少时光。

我们亦会细数新年的心愿与打算。我总会高声道出心底的愿望,盼新岁里学业精进,得师长褒奖;弟弟则挂念着一副铁环,盼着能在街巷间自在奔跑,任风拂过发梢。父母听着我们的心愿,眉间漾开欣慰,轻声叮嘱我们勤勉向善,奔赴心中所念。

夜色渐深,炉火慢慢收敛了锋芒,屋内却依旧暖如阳光。我们兄妹几个倦意渐生,头一点点往下垂。母亲拿来平日攒下的空药瓶,注满滚烫的热水,拧紧塞进被褥里,那便是寒夜里最踏实的暖意,随后轻声催我们去睡觉,絮语里藏着细碎的牵挂:“早睡早起,明天谁起得早,便能讨得好彩头,多得一份好东西。”

那大年夜的烟火,那炉火的暖光,那满室的笑语,都深深烙进岁月深处,成了往后岁月里一想起便觉温暖的念想,岁岁年年,从未淡去。

## 藏在土火锅里的年味

□杨东升

有些记忆,是泊在舌尖上的。岁月像金沙江的水,哗啦啦地就淌过去了。那可口滋味,却沉在心底的某处河湾,生了根,总在不经意间悠悠地泛上来,譬如家乡的土火锅。

土锅,顾名思义就是用陶土手工烧制的一种锅。它外形圆鼓,中间竖着的圆筒是装木炭的炉膛。初见它,是小时候在老家的碗棚顶上。一口粗陶的深锅,颜色黧黑、外壁粗糙,摸上去有沙砾的质感,捧在手里,是沉甸甸的踏实。每到过年的时候,父亲都会把它洗刷干净备用。

过年最开心的事情,莫过于吃土火锅。土火锅的做法很有讲究,特别是食材要一层一层放进锅里。

第一层,必须是品芋。这品芋可是大有来头,它曾是清朝的宫廷贡品,如今已是寻常百姓家的美味。父亲将品芋去皮洗净,切成不规则的块放进锅底,铺得平平整整。父亲说,这是“打底”,要经得起住久煮,要吸得饱汤汁,要托得起上面所有的食材,非品芋不可。

品芋之上,便是土鸡。父亲将鸡砍成块,洗净后放进锅里,放几片老姜,撒入少许花椒、盐,盖上锅盖小火炖20分钟。汤渐渐由清转醇,鸡肉的鲜全都化在汤里。父亲连汤带肉,慢慢倒入土锅中,恰好漫过底层的品芋。滚热的汤触到品芋,腾起一团白蒙蒙的水汽,过年的序幕,仿佛就在这一刻正式拉开了。

有了汤底,后面的食材便依次放进锅里。

金黄的是酥肉。父亲把肥瘦相间的猪肉剁成茸,用苕粉、蛋液、盐和花椒末调成的糊将其裹匀,入滚油中炸至定型,再复炸至通体金黄、外皮起一层酥壳。父亲炸酥肉时,是不许我们在旁边看的,怕我们被溅起来的油烫伤。我只好远远站着,看酥肉在油花里翻滚、膨胀,一股浓香霸道地占领整个屋子,那是任何嗅觉都无法抗拒的诱惑。这酥肉,一半是现吃的,刚出锅时烫手,咬下去外酥里嫩,肉汁盈口;另一半,便是留给土火锅的。

褐黑的是木耳、鹅黄的是黄花菜、玉白的是竹笋,这些都是山野的馈赠。父亲用开水将它们泡发,木耳肥厚,黄花菜柔韧、竹笋脆嫩。它们自身味道虽淡,却在火锅里吸入鸡汤的鲜、肉汁的腴,变得丰盈多汁,成为土火锅里最熨帖的配角。

然而真正的主角,在我看来,总是那两样需要格外费功夫的细活:卷蒸与丸子。

卷蒸的做法,是极有仪式感的。取一个深碗,将剉好的肉泥放入碗中,打入鸡蛋,加入红薯粉。比例是关键:粉过多则硬实,过少则松散,有经验者以筷子挑起蛋液,落下时能拉出匀细的丝缕为佳。放入作料搅拌,直至蛋液与肉泥、红薯粉完全融合,成柔顺光洁的浅黄糊浆。在蒸笼屉中铺上香蕉叶,将糊浆缓缓倒入,摊成约两指厚的均匀饼状。盖紧笼盖,以中火蒸制。蒸汽氤氲中,蛋香、肉香与红薯粉香悄然融合。约20分钟后,用筷子插入中心,拔出时无湿浆粘连即可。熄火,待其自然冷却、凝固定型,切片入锅,可谓土火锅的点睛之笔。

肉丸子则另有一番气象。选上好的后腿肉剁成茸,加入作料,顺着同一个方向重重搅拌,直至搅到肉茸上劲,黏稠地抱成一团,然后用勺将肉茸舀入火锅最顶层。丸子并非非常的圆球,而是做成精巧的长条形,齐齐地码上半圈,雪白粉嫩。母亲曾指着它们笑说:“你看,像不像一群小猪崽围着猪妈

妈?”于是,这寻常的肉糜,便又添了一层“六畜兴旺”的寓意。

这土火锅的食材——糯香的芋、醇厚的鸡、酥脆的肉、山野的菌笋、金黄的卷蒸、鲜嫩的丸子,都被父亲那双满是皱纹却稳如磐石的手,一层一层,秩序井然地放进那口土锅里。最后,再浇上鸡汤,撒上一把翠绿的葱花,土火锅便满了。

母亲往炉膛里放青冈木烧制的炭,这种炭耐烧,火稳,没什么烟。初始时,锅中是寂静的,只隐约听见炭火细微的噼啪声。须臾,锅沿便有一丝热气试探般地溢出。渐渐地,那热气浓郁起来,化作袅袅的烟,绕着烟囱呈螺旋状上升。

这时节,屋外已飘起了雪,簌簌地打在瓦上,风呼啸着掠过屋檐。屋子里,灯光黄黄的,一家人围桌坐下。父亲温好了自家酿的苞谷酒,酒香清冽;母亲摆好了碗筷,瓷碗的边缘泛着温润的光。当父亲伸手揭开那土火锅沉重的盖子时——“噗”的一声,积蓄了许久的香味终于冲破了束缚,瞬间盈满了整个堂屋。那不是任何一种单一食材的味道,而是融合的、丰腴的、温暖的,一种名叫“团圆”的味道。热气涌涌而上,模糊了彼此的脸,却让这份温情越发清晰。

品芋早已焐得透烂,轻轻一咬便融在口中,满是肉汁与鸡油的香味;鸡肉脱了骨,纤维里浸透了时间的滋味;酥肉失了脆壳,变得软糯,肥腴化在汤里;木耳、黄花菜吸足了精华,鲜嫩无比。那蛋皮包裹的卷蒸,那弹牙的肉丸,每吃上一口,都是扎实的喜悦。汤呢,早已说不清是鸡汤、肉汤还是百味汤,只是醇厚、浓滑、滚烫地顺着喉咙下去,一路暖到胃里,将屋外的风雪隔绝在另一个世界。

大人们慢慢地喝着酒,说着旧年的收成、来年的打算,话头琐碎而温馨。孩子们则埋头在碗里,偶尔抬起头,嘴角沾着饭粒,听一句半句,只觉得那炭火红红的,大人的脸也红红的,心里被食物塞得满满当当,安稳又快乐。

这些年,绥江街头的火锅店越来越多,霓虹招牌下,牛油红汤翻滚着热烈的辣香。但我总觉得,那些是江湖,热闹是热闹,却没了乡愁。我还是喜欢家乡的土火锅,它不仅承载着农耕时代的饮食文化,还是一种节日文化。每逢新春佳节,一家人聚在一起吃土火锅,蒸腾的热气、翻滚的汤底,千言万语,都在锅里。

## 年夜饭

□杜福全

儿时盼过年,大抵是因为可以随心所欲地满足口腹之欲。孩提时代,似乎只有过年才能吃得最满足、最酣畅。平日里,似乎就没吃好过,所以儿时期待过年的心情才那般急切。

儿时的年夜饭,食材并不算多,主要就是吃肉。猪肉在那时本就是稀缺之物,既不能天天吃,也并非想吃就能吃到。那会儿,年前宰一头200多斤的年猪,除去正月里走亲戚拜年的,剩下的就是一家人来年油荤的寄托。平常时候,只有家里来了客人,才会煮肉吃。也就是说,那时候的肉,主要是用来招待客人的。

过年吃肉,也是有讲究的。一年到头,有始有终,所以煮猪肉也得有头有尾,里里外外一样都不能少。这既是对过去一年的交代,也是对来年的祈愿和期盼。除夕这天,母亲最先做的事情就是洗肉,猪头、猪蹄、猪尾、猪肚、猪肝、猪肺等,清洗干净后放进大铁锅里,盖上锅盖,用柴火煮上几个小时。在这段时间里,母亲把洗好的腊肥肠切成小块,放入大铁锅里小火慢熬,直到把肥肠熬成油渣,熬出的油用来炸酥肉。酥肉,是儿时过年必不可少的一道美食,也是过完年还可以经常“偷吃”的食物。用鸡蛋拌面粉,裹住切成小块的排骨或瘦肉,放入油锅炸至金黄,这样做出来的酥肉,香脆可口,存放十天半个月也不会坏。正月里,家里来了客人,在火炉上烧半锅水,将炸好的酥肉放进吊锅里炖上一个多小时,就成了招待客人必不可少的一道菜。

除夕这天,要祭祀神仙和祖先,所有美食都要先敬过他们,我们才能享用。母亲将

猪头和猪尾从锅里捞出来,把猪尾巴放在猪嘴里,一同放进一个大瓷盆里,再割一块猪腿肉放进盆里,敬神的供品就准备好了。爷爷带着我们,端着瓷盆,带上香蜡纸钱,一处一处去祭祀。吃年夜饭前,要将所有菜各百一小点,分别装进碗里,摆放在堂屋正中的八仙桌上,碗里不放过任何作料。桌子的上方、左方、右方各摆一副碗筷,正对大门的一方既不摆碗筷,也不放板凳。我们在香火下烧纸、焚香,向祖先献饭、敬酒。

爷爷带着我们做这些事情的时候,我们都一言不发,想来祖先自会知晓我们的心意。我曾问过爷爷,我们把最好的东西都先献给这些看不见、摸不着的神仙和祖先,究竟有没有用?爷爷说他也不知道,谁也不清楚,反正老祖宗就是这样传下来的,图个心安。图个心安,大抵是所有民间祭祀活动的意义所在。在民间观念里,人世间的许多灾祸都是冥冥之中的神秘力量所致,人们对这种神秘力量一无所知,就只能寄希望于神明的庇佑,祈愿免灾避祸,平安吉祥。实际上,在现实生活中,我们做的一些看似无用的事情,不过都是为了图个心安。

这些仪式完成后,母亲已经为我们做好了一桌丰盛的年夜饭。吃年夜饭,也有不少规矩。比如,年夜饭中的蔬菜不能切断,必须整片叶子下锅煮。那时过年,我们家经常煮甜菜,整棵放进油汤里,吃的时候也整棵吃。这是有寓意的,大概是年年相连、岁岁不断的意思。还有,吃年夜饭,要吃完3碗米饭才能喝汤。这规矩可能是从先民那里传下来的,在过去,有米饭吃,是一种生活的理想和期盼。于是,我们要耍些小机灵,一碗

饭只舀一点点,凑够3碗好喝汤。这一天,碗里的饭也要吃得干干净净,这是传承不浪费粮食的美德。

虽说年夜饭主打吃肉,但一头猪的各个部位,能做出好几道不同的菜。光一个猪头,就有猪耳朵、核桃肉、猪舌头、猪拱嘴等,这些部位通常都做成凉菜。吃凉菜的关键在蘸水,灵魂也全在蘸水里。我小时候最爱做的事情,就是调蘸水,无非是在辣椒面里加些醋和味精,再撒点葱花和蒜末,那时也没有别的作料可放了。猪肚、猪肝、猪腰煮好后切成片,也同样用来做凉菜。猪腿肉会整块煮好,年夜饭时吃一些,剩下的就留起来,等家里来了客人再拿出来吃。年夜饭时,平时不太喝酒的长辈,也会喝点酒,乘着酒兴唠唠家常,讲讲平时很少提及的陈年旧事,吃饭的时间便这样延续到深夜。年夜饭,本就是要吃得久,从黄昏吃到夜色深沉。

吃年夜饭的习俗,最早可追溯到晋代。西晋大臣周处在《风土记》中记载:“酒食相邀,谓之别岁;至除夕达旦不眠,谓之守岁;祭先竣事,长幼聚饮,祝颂而散,谓之分岁。”到南北朝时期,年夜饭便已成为一种习俗在民间流传开来。南朝时期梁国人宗懔在《荆楚岁时记》中记载:“岁暮,家家具肴馔,诣宿岁之位,以迎新岁,相敬酣饮。”可见古人吃年夜饭,也有祭祀这个环节,然后才是长幼聚在一起,吃美食、喝美酒,互道吉祥,辞旧迎新。

我们把“过年”叫作“团年”,把“年夜饭”叫作“团年饭”。吃团年饭,实际上是家的召唤、亲人的召唤,召唤在外的亲人回家,与家人团聚,热热闹闹吃一顿团圆饭,共享一年一度的亲人聚会、阖家欢乐。

