

■刘艳芹

# 又到腊味飘香时

冬天的夜特别长,每天早上七点去上班,天还未大亮;晚上六点下班回家,天又已经全黑了,以至于我对周遭环境的变化竟然毫无感觉。直到元旦放假那天,睡到九点才起床的我,一推开阳台的窗子,竟然发现对面楼的许多阳台上满满当地挂满了腌制好的腊货,才知道已经又到腊味飘香的季节了。

中午,回乡下去探望父母,刚走到通往父母家的路口,就看见稻场里几大杆子腊货在太阳底下泛着闪亮的油光,打开车门,一股浓烈的腊香味就扑面而来。女儿几步就窜到腊货杆下,东瞅瞅西看看,然后深深地吸了几下鼻子说:“妈妈,外婆晒的腊货好香啊!”看着女儿陶醉的小模样,早在稻场里等候我们归来的母亲赶紧笑着说:“香吗?那我中午先蒸几样给你解解馋。”女儿一听母亲说中午要蒸腊货给她解馋,还一本正经地去挑肥拣瘦了。

母亲晒的腊货,分为吊干和熏制两种。我所居住的荆门城并不大,方圆不过二百来公里,口味却大不相同。城南人习惯吃吊干的腊货,而城北人都习惯吃熏制的腊货。我们家住城南,一直都吃吊干的腊货。后来我和姐姐都嫁到城

北之后,慢慢地入乡随俗也习惯了吃熏制的腊货。从那时起,不会熏制腊货也不喜欢吃熏制腊货的母亲,也开始慢慢学着熏制腊货。

记得母亲刚学着熏制腊货的时候,因为不得要领,熏制的腊货颜色总是没有城北那边熏制的好看,味道也没有那边的好吃。有一次,母亲在熏制腊货的时候,火候未掌握好,将半头猪肉都给熏熟了,险些酿出大事。母亲一度很是懊恼,我和姐姐也多次劝阻母亲,婆婆家给我们熏制的腊货已经够我们吃了,不用再给我们熏制腊货。一向温和慈祥的母亲,这时却犯起了倔脾气,说婆婆家熏制的是婆婆家的心意,她熏制的是她的心意,她一定要学会才行。

后来,有一天,婆婆随我一起到母亲家里去玩,母亲因为知道婆婆是熏制腊货的高手,像得了宝一样,赶紧向婆婆请教熏制腊货的要点。原来熏制腊货窍门还真多呀,首先得用从山上砍来的新鲜树枝才行,若用干柴极易着火,而且干树枝烟雾不大,熏不出漂亮的颜色;新鲜树枝又以樟树、松树和柏树枝为最佳,这三种树自带清香味,熏制出来的腊货香味就会更加浓郁,婆婆每年熏制的腊货都

是用这三种树枝熏制,因此她熏制的腊货又好看又好吃。

母亲家的后山上没有柏树,但是松树和樟树很多,每年冬至过后,只要年猪杀了,母亲做的第一件事就是熏制腊货。经过几年的操练,母亲熏制腊货的手艺是越来越高超了,不管从颜色还是味道上都可以和婆婆熏制的腊货相媲美了,母亲也终于可以让我和姐姐也能品尝到她的心意了。

吃午饭的时候,饭堂里满是腊货那令人垂涎欲滴的香味,女儿夹起一块蒸好的香肠,细细品味一番后,煞有介事地说道:“嗯,外婆熏制的腊货又好吃又好看,但和我奶奶熏制的腊货味道还是有点不一样。”“咋不一样了,是不是觉得少了什么味?”女儿从小就是个吃货,味觉非常敏感,我以为是母亲在熏制腊货时少放了柏树枝,被女儿吃出来了。

结果女儿在我们带着疑惑的脸上扫视了一圈之后,才慢悠悠地说道:“没什么味道,只是多了一样味道,多了妈妈爱女儿的味道。”没想到一向大大咧咧的女儿居然能说出如此细腻的话语来,我顿时觉得屋子里更香了。

(通联:市月亮湖北路洋丰培训中心)

■李甫辉

## 母亲的年豆腐



我们家乡人的习惯,但凡丰收了黄豆的年份,过年大都要打豆腐的,乡人们大概以为这样比去买更省钱些。

那一年,母亲在渠堤下半边堰的堤坝边一块二三三分大小的旱地里点种了黄豆。秋天丰收了,我们便去割,捆扎后挑担在禾场里晒场。趁着中午太阳大黄豆快裂进出来的时候用连枷反复翻打。清理掉豆萁豆荚和小土坷石块干瘪豆,便聚拢起四五升的黄豆来了。连天晒干,母亲又将豆子放在竹篾小晒簸里,用手倾斜端着迎了太阳光亮看着滚,将滚下的好黄豆收贮在瓷坛里,她是要筹备着过年打豆腐了。

最难忘的一次我家打豆腐,那年我十一二岁的样子吧,母亲操持的,应该是春节前的一个冬阴天。前一天,母亲就将坛里的黄豆倒出来,淘洗干净用清水泡在桶里,第二天黄豆胀得胖乎乎的,便上石磨磨起。我还记得那磨豆情形,我们扶着悬系在梁上的“丁”字形石磨推子,一进一退,磨盘就转起来。母亲坐石磨边添料,她用长把铝勺把桶里的豆子就水舀起,快速准确地投进磨眼里,不时用勺沿刮推一下,将磨眼边没有投进去的豆子推进去。渣浆波浪般地从石磨缝里漫注旋落下来,汇入下面的浆盆里。磨完母亲就去灶台上用大铁锅烧水,把烧开的水浇进浆盆。母亲说,这个工序叫浇浆,浇浆后过滤豆腐和豆渣才易分离。

过滤是将浇浆后的浆舀倒在十字木架上绑系着的包袱里摇。上下摇荡,豆浆便从湿漉漉的包袱下流注到木盆里,同时又将木盆里的豆浆舀在铁锅里用茅草烧煮。过滤完毕,豆渣拌蒜叶炒食、做豆渣粑或喂猪,豆浆则在铁锅里烧开,挑出表面能做菜的豆腐筋,舀进浆盆点浆。

用石膏水点浆凝固是最关键的工序了。只见母亲一手端碗石膏水,一手拿着个葫芦瓢,一边凭经验泼洒,一边小心用瓢搅舀,待到石膏水泼完,便很快用晒簸把浆盆严实盖起来。估摸着时间差不多了,揭开晒簸,顿时热气蒸腾。母亲手执一根筷子轻轻投向浆盆,只见那筷子像最优美的跳水运动员一样,不偏不倚稳稳插在浆盆中,没入刚好一半,“成了!”母亲兴奋地说道。她拿来平铲勺子将表面带沫儿的豆腐削掀到一边,微黄泛绿的水便漫溢进来,母亲睁大眼睛小心翼翼一层一层地将最好的豆腐脑舀到蓝花大瓷碗里,叫我们给湾里的邻居每家送一碗去。也给我们盛些,我们拌了白糖热热地吃下,津甜滑爽,我们吃了一碗,又盛一碗。那样幸福的情形啊,天井里透来的天光映了土屋的四壁,似乎都沉浸在满满的年味里。

全家人吃过后,母亲就将盆里余剩的豆腐脑一股脑儿全舀进搁着的木板上的包袱里,兜系四角,上面再压一块木板,加上重物。待到第二天水沥出,豆腐压干成形,就把大部分切成大块,放清水盆里留备过年。小部分切成小正方块,放置到垫了干稻草的竹蒸笼里,等阴出长毛霉,拌了辣酱等填进小瓷坛里作腐乳,那腐乳做好后,用筷子夹着一点一点地吃,很是下饭的。

(通联:京山县钱场中学)



■范琼/摄影配诗

## 雪夜

夜色越来越浓  
雪花开始新一轮朗诵  
我翻开最后一页  
谁在谁的故事中 释然地哭  
平静地笑

一朵花在高空老去  
纱衣一件 裙裾一款  
是无法回头的驿站  
而寒风吹远的终点

在一棵老树上停着  
默默伫望新一轮暮春

风从脚下升起 一些陈旧羽毛  
便会附在雪的身上 通体透明  
满山洞地翻飞  
像一条纵行的飘带  
这头系在窗棂  
另一头 不知攥在谁的手中

(通联:市总工会)



■冷丽珍/摄影配诗

## 光阴河

光阴是一条渡不过的河  
你在彼岸  
在长长窄窄的青石小巷  
听梵音回响  
不经意地抬头  
心中盛满微笑的涟漪

(通联:襄阳市谷城县实验小学)

■笨犬

## 白杨赋

你是上苍的使者,泽被山河,扮美人间;你是大地的骄子,坚贞挺拔、傲然立世。你也是世间万物极普通的一员,真实、正直、平凡。

真实是你的性格。生命的枝头从不开虚伪的花朵,岁月的年轮从没有扭曲地迎合。你不会掩饰自己,就像大山不掩饰丑陋的顽石,就像沙漠不掩饰裸露的仙人掌。茫茫林海中你昂然而立,向人们展示着大写而真实的“我”。你尊重每一个公平竞争的对手,你佩服每一位努力向上的同伴。你不会侵

占弱者的半寸空间,也不会掠夺小草的一缕阳光。

正直是你的品格。你不会像葛藤,为了向上攀爬,不惜弯曲自己的尊严;你不会学盆景,为了得到主人的青睐,不惜折断自己的脊梁;你更不会学牡丹,为了获取富贵,不惜放弃自己的自由而绽放供人玩赏的妖艳。正因为你正直,风便想折断你的追求;正因为你的正直,藤条便想攀上你的肩膀。但是正直的你,宁愿被化作柴薪烧掉,也不愿做支撑邪恶神殿的大梁。

平凡是你的风格。你不像古柏有一种智者的深沉,不管什么季节,什么气候,总是一种颜色,一种姿态;你也不像红梅有一种令人敬畏的刚强,总是在严寒之中吐蕊,在风雪之中怒放。你没有竹子的虚心,没有枣树的硕果,也没有八月桂花的十里芬芳。你是那样的平凡,那样的普通,春天来了你会泛青,秋天来了你也会枯黄。

你就是你,一棵普普通通的白杨,一棵正直挺拔的白杨,一棵不能改变也不想改变的白杨。