



□ 张洪

母亲手间的腊味

小寒已至,腊月也就快要临近了。老家柴房里沉寂十个月的火坑又即将重新缭绕起熟悉的烟火味,尔后持续数月,只为呈现年夜饭上的腊味“三部曲”:腊肉、香肠、血豆腐。这些深深烙进躯体之中的味觉印记,是家里年夜饭上永恒的主角。唯有它们端齐一桌,才真正有了过年的景象,年味也才浓郁起来。在这其中,血豆腐的样式简单、口味平淡,看起来或许最不起眼、最不惊艳,只能摆在饭桌的边角处。然对于我而言,却是这份普通家常的味道,最能脑海中勾勒出那些在故土过往、富有温情的生活画卷。

血豆腐,是将豆腐捏碎,掺和新鲜猪血、肥肉了,再加一点盐、胡椒粉搅拌均匀后,揉成包子般大小,经柴火慢慢熏制后凝成的腊味。其吃法丰富多样:可以煮熟切片吃,也可切片同蒜苗炒作菜,还可以切成丁用作吃粉吃面的哨子。到开春做社饭时,它更是不可缺少的配料。在故乡黔东南,一个饮食结构以酸、辣为核心的地方,一枚小小的血豆腐,竟能占据着重要一席,成为家家户户年夜饭上必备的一道菜品。说来其实很惭愧,以前我不太爱吃血豆腐:总嫌弃它熏熏黑黢黢的样子,味道也偏寡淡,若熏制的火候过了,嚼在嘴里干硬硌牙,远不及腊肉、香肠那般油润咸鲜,引人垂涎。

记不得是哪一年的正月里了,有次是

我跟母亲单独在家吃晚饭。母亲只炒了一小锅白菜苔,又从炕架上取下两个血豆腐,洗净煮好切成片,整齐码放在白瓷盘里。我一看,便撇撇嘴咕道:“怎么只有血豆腐呀。”母亲只是微微笑了笑,夹起一片放我碗里,说:“大大,妈自己做的,你尝一下嘛,好吃。”听母亲这么说,我只好夹起放入嘴里,母亲还说:“你慢慢多嚼几下,就有味道了。”说来也奇怪,血豆腐片含在嘴里,始入口只觉得十分平淡,还带有一点烟熏的气味。刚想要皱眉,那股烟熏味却骤然间消散了,取而代之的是豆腐淡淡的清香。里面的猪血和肥肉经过熏制后,味道早已浸入豆腐中,使得溢出的油脂既丰腴却不腻口,又能感觉到一种细微的豆粒触感,在舌尖温柔地绽放。也就自那一刻起,这份朴实而醇厚的滋味,便一直萦绕在唇齿之间,让我深深眷恋着,再也忘却不掉。

血豆腐貌不惊人,吃法简单,但做法可不简单。需要倾注相当的物料、人工,外加些许等候的时光。这些年来,母亲总是在腊月前就开始忙碌。她会挑一个天气好的赶场天,坐最早的班车到县城买黄豆、盐、干辣子、花椒、白胡椒。腊味是否够味,关键就在这些原料是否用心预备,母亲对此坚信不疑。几天后,母亲就会邀伯母、婶婶等帮忙,将提前浸泡一晚的黄豆打成浆,制作豆腐。这是血豆腐的主料,必须是手工

制作,才有那种厚实的口感。做好的豆腐要成块垒砌在簸箕里,下面还会放一个大木盆,静置一宿,目的是沥去豆腐里的一些水分,这样做出的血豆腐口感才劲道。到杀年猪时,会提前把豆腐捏碎成渣装在盆里,待杀猪匠一刀刺入肥猪颈口时,就要立马抓住时机,端上盆靠近刀口,接住喷涌出的新鲜猪血。只要短短的几秒钟,盆里一大半的豆腐就被浸染得通红。趁猪血尚有余温还未凝固,单手不停地沿一个方向搅拌,让猪血和豆腐充分融合。谁曾想,这看似平淡无奇的血豆腐,制作过程却要经历这番惊险刺激的场景。

这几年母亲身体不太好,家里也就没有再喂猪。过年吃的腊肉和香肠,大多是赶伯母家杀年猪时,母亲补点钱给伯父,然后称些肉顺便就在伯母家一起腌制。但是血豆腐母亲依然坚持要单独做。今年元旦我刚回到老家,吃过晚饭,就看见母亲端个小板凳坐在铁盆旁开始搭血豆腐。血豆腐的传统做法是要将豆腐渣摔在双手间来回地摔打,待渐渐成型了,再用双手压实,这样熏制的时候才不会松散,口感也更香韧。这个过程可并不轻松!母亲本就有些肥胖,现在还患有高血压,光是坐着小板凳就显得吃力。只见她左手摊在膝盖处,掌心向上,做出一个准备托举的手势,右手从盆里挖起一团豆腐渣,然后稍微举高用力摔到左手中,左

手接住的刹那又顺势一翻摔回右手中。就这样反复的摔打,从母亲双手间不停地发出“嗒、嗒、嗒……”的声响。每一个都至少要来回摔打十几下,才大致有了模样。见此,母亲才会双手并拢,使劲地攥几下,一个血豆腐就算做好了。现在有的人家做血豆腐时图省事,买一双新的丝袜,将豆腐渣填入袜筒头部,再用手挤压成球状。还有的索性在桌子上摆几排碗,在碗内刷一层熟菜油,再将豆腐渣装到碗内让其自然成型。这样虽是轻松了不少,但是熏制的时候容易产生裂缝,口感自然也会差了很多。

刚做好的血豆腐表面还没凝固,怕沾黏到簸箕竹片上,所以放置的方式也很讲究。通常是提前把干净的包谷叶铺在簸箕内,再将刚“搭”好的血豆腐放在叶片上,然后连同簸箕一起抬到炕架上熏制,过几天等表皮质地坚硬了,才把叶片抽掉。当春节的脚步临近,炕架上的血豆腐也被熏染得恰到好处。上好的血豆腐应当是煮熟后肌理紧致而富有弹性,口感劲道但不偏柴;切片轮廓完整不松不散;色泽如腊梅初绽,透出淡粉光泽;味道咸淡相宜,油脂丰腴却入口不腻。

回城之时,火坑中那炽热的火焰被麻枒柴重新点亮,母亲时不时走进柴房,俯身查看火候。血豆腐非得在这样的慢火青烟里,让时光与烟火浸润其中,最终沉淀下来的,才是那深沉而温暖的味。其实做人做事,又何尝不是如此?重在沉心积淀,忌在急火求成。母亲依旧不忘在我耳边叮嘱那番重复的话语:“大大,在外头要好好做事,不要想一锄头就能挖个金狗崽。”这或许,也正是母亲在过往岁月里,用双手,把无声的操劳凝聚在这份吃食中,对我给予的期望。



□ 文开云

身居云贵高原褶皱
正占下一场雪花的抵达
时钟,却一脚跨到春的扉页
紫燕仍在商榷择日返途
我的诗行已显出几声蛙鼓
那些湿漉漉的叶芽、花苞
迎合春联墨迹,在枝头昂首列阵
久违而清激的鸟鸣
从头顶掠过,空中增亮三分

□ 蒲春丽

一汪碧水律潺潺,古寨袅炊烟。
半岛芦花同我,听秋浅醉流年。

好吃。再吃一圈,主家娘子把猪肝放下来,白菜豆腐放下来,茼蒿葱泡放下来,一茬接着一茬。锅里红红绿绿。每人面前一个小瓷碗,里面放着糊辣椒面,叫巴,味精,还有茼蒿,添上肉汤,当地叫作蘸水,为的是增加味。大家不管夹到什么,往小瓷碗里一搅,放嘴里吃得轰轰烈烈。

个别人矜持,半天不夹菜,端着一碗白饭吃埋头吃。主家拿起汤勺,舀起一汤勺肥肉,送给客人碗里。说,怎么?来我家你还怕饿呀?

小孩子抱着碗钻进来,手短,够不着锅子。大人便夹起大块带骨的瘦肉,放在小孩子的碗里,说,给你打个树兜棍。有人接话,你们吃的日子在后头。这是笑话,懂的都懂,大家都笑起来。

喝酒的更有一番热闹。一人一个小瓷杯,里面斟满酒。农村自己家里烤的苕酒,米酒,度数不高。

主家说,来,干了,来个一心一意,喝完第一杯。

主家说来喝个好事成双。于是继续斟酒,喝酒。主家是会说话的,说来个三阳开

立春

一张宣纸,承载不下这亮兀的暖
青草啮着露水,在阡陌疏跑

我该种上一些豇豆、南瓜
让绿油油的藤蔓沿着阳光和雨季攀援
长成文字歌咏的民谣

坐在节气回到初始的门前
感应脑门,被光阴重重刻上一道皱纹

朝中措·临乌羊麻苗寨

凌波逐影,盈眸皆画,别样清欢。
何必名山胜迹,心安即是桃源。

泰。没得办法,只好又把酒杯递过去。

一年到头,大家难得聚一下,不比以前,都住在寨子里。现在各奔前程,借着杀猪这个契机,把亲戚朋友、寨邻六圈请来,图的是什么?图的是快乐。只有这样痛痛快快的来一场大吃大喝,才真正感到快乐。

吃刨汤吃是重点,话语是佐料。酒过三巡,菜过五味。三杯吐然诺,五岳倒为轻,眼花耳热后,意气素觉生。国家大事,惠民政策,鸡毛蒜皮,都汇聚在面前的这口锅里。人人指点铁锅,个个激扬文字。有人说现在好,以前泥滑烂路,来吃一餐刨汤,回去要滚好几道坎,身上尽是泥巴。主家搭腔,现在外面都是水泥路,想打个滚也找不到机会啊。

吃着闹着,很快到了晚上。有人放下筷子,开始打招呼,跟主家告辞。主家客气,别没吃饱就跑了。客人客气,多谢多谢,酒足饭饱。主人挥手,明年再来吃。大家一通笑,说明年再来吃。

有人掉书袋,莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚。大伙儿一起说,这个诗人,肯定是去人家吃刨汤来,才写出这样的诗。

“天上月儿圆,地上人团圆,簸箕里头糍粑圆。”

糍粑,象征团圆,同时作为一种传统美食,承载着山地民族深厚的情感归宿与文化记忆。

糍粑由具有一定糯性的谷物通过加工制作而成,最常见的是糯米粑。糯米营养丰富,口感好,耐饥饿,用其加工而成的糍粑与主食有很强的互补性,此外承载着送礼等功用。作为糯食最具代表性的一种表现形式,糍粑深受侗族人民喜爱,黔东南地区素有“无糯不成侗”“食不离糯”之说,在我的家乡锦屏九寨地区也不例外。

年,是中华民族最重要的传统节日,承载着华夏儿女的乡愁记忆。过年前夕,在黔东南地区,家家户户都会打糍粑、备年货、共庆喜团圆。所以,打糍粑早已成为黔东南地区侗家人最重要的一项传统习俗,腊月的门一敞开,糍粑就会在年俗的舞台上闪亮登场。打糍粑还是年俗里的一项首要集体活动,需要耗费大量的人力物力。在我的记忆中,每年腊月二十七八是母亲一年中最忙碌的日子,一大早,她就要准备好枒槽、枒槌、簸箕等行头,并召集邻居亲友归拢起来,大伙轮流帮忙打枒、捏枒、摊枒……

首先将煮好的糯米倒进枒槽后,两名中年人相向兑挤糯米成块状,然后并排一左一右一前一后抡槌反复捶打,直到糯米被打烂成柔丝浆糊状即可。打糍粑还要讲究技巧,由于糯米越打越粘,附有很强的倒拉力,力气不够时连木槌都抬不起来,反而被糯米浆倒拉进去。同时,两人要密切配合。有经验的打枒者,抬槌力正,落槌平稳,不偏不倚,正中槽心。声音大响却不清脆,速度不紧不慢,边捶打边歇气,这样不仅打得持久,而且糯米才烂得更快。反之,只要一人经验不老道,力道不够,落槌不稳,容易打到边槽,耽误进度不说,反而会伤槽坏槌掉糯米。

糍粑的品类较多,以前常见的有糯米粑、小米粑、糝子粑、薏仁米粑等。鉴于杂粮糯性差,打枒时至少要耗费多出至少一倍的体力,同时也因其易于硬化,如今已很难见到,而糯米粑是年节中不可或缺“重头戏”。糍粑根据馅儿的不同又可分为红豆粑、白糖粑、黄豆粉粑、南瓜籽粉粑等种类,吃法也丰富多样,水煮、煎炸、烘烤等各有风味。

年后,随着气温的回升,糍粑会霉变和开裂。此时,母亲便把没有包馅的糍粑浸泡在水缸里,且三天两头换水,使其持久洁白如新。那些年,食物种类匮乏,家里视糍粑为稀有的零食,因它方便携带且容易储存,过年经常打糍粑一斗米左右(大约50斤),百吃不厌的糍粑能吃到六月间。

如今,历经脱贫攻坚的洗礼与乡村振兴的改变,山乡发生巨变,侗家人的日子也像糍粑一样越打越黏,越过越甜,我们日常对吃糍粑的欲望明显减少,但是打糍粑过年已成为一种闪亮在现代社会的文化传承与民俗体验。可以见得,这一习俗不仅是山地民族农耕稻作文化的历史遗存,还是折射民族团结奋进与铸牢中华民族共同体意识的生动体现。

糍粑黏黏,日子甜甜,侗家人唱歌跳舞喜迎新年!

□ 孙望

青春回响

凯里市的青曼附中,是我念初中的母校,最镌刻心底的莫过于初三毕业晚会——那曾是让全体师生难以忘怀的美好回忆,是全乡老少翘首以盼的年度盛典,更是苗寨山野间最炽热的青春注脚。

记忆里的晚会总是在七月某个暮色四合的晚上启幕,七点的钟声刚落,木质教学楼的毕业班教室便成了欢乐的海洋。黑板上,书法厉害的学长以优美而奔放的美术体挥毫写下“文艺联欢会”四字,周边缀满剪纸花边与五彩气球;天花板换上硕大的电灯,暖黄光芒透过气球的斑斓,洒在围摆成两圈的桌凳上。老师与毕业班学子端坐其间,而门窗缝隙、走廊空地早已挤满了低年级的学生与附近的乡亲,在一百平方米不到的空间里,连空气都漂浮着期待的暖意。

主持人是精选出的帅哥靓女,形象清朗、言辞灵动。校长的殷切嘱托、班主任的温情寄语、村“两委”负责人的淳朴祝福,字里行间满是对学子们奔赴前程的喜悦与不舍。而后,师生轮番登台,一场浸润着苗乡文艺气息的盛宴就此展开。

青曼本是歌舞之乡,苗家人的艺术基因与生俱来,加之这里是全省少数民族乡村旅游点,笙歌鼓舞早已融入日常。附中教学楼紧邻文艺表演场,师生们长期耳濡目染,这场毕业晚会似乎也是他们多年在这里进行文艺熏陶后的文艺汇报。节日里藏着最鲜活的时光印记,张吉祥老师的《人生无悔》满含岁月沉淀,王廷胜老师用英语唱响《昨日重现》,吴国湖老师扮作济公模样演绎电视剧《济公活佛》主题歌,引得全场捧腹;学子们追逐潮流,《小芳》《花心》《水手》等金曲的独唱与合唱,唱尽青春的懵懂与激昂,也有伴随时代流行而奔放热烈、动感十足的霹雳舞、迪斯科。更有根植苗乡血脉的精彩——首歌对唱婉转悠扬,芦笙演奏雄浑高亢,木叶情歌清越动人,还有妙趣横生的小品与精湛的乐器独奏,时而让人拍案叫绝,时而让人忍俊不禁,时而让人沉醉其中。

歌声声、欢呼声、呐喊声冲出教室的窗棂,裹挟着青春的热烈、师生的温情、同窗的情谊与浓郁的民风,在青曼苗寨的夜空里久久回荡,漫过田垄,飘向远山。“亲爱的老师们,可爱的同学们,长征路上再相会!”分别的歌声余音绕耳,宛如炸响。

回想起来,感觉1970前出生学长们的毕业文艺联欢会更显得酣畅热烈,“80后”的毕业虽然也举办有文艺联欢会,却感觉总少了几分热闹和激情。如今,随着青曼小学附中的撤并,这场延续了数十年的毕业晚会,已然成为几代人的集体记忆。老教学楼早已拆建,那些木质的纹理、气球的斑斓、歌声的悠扬,都成了无迹可寻的过往。

“我们曾经终日游荡,在故乡的青山上;我们也曾经历尽苦辛,到处奔波流浪……”只有记忆还镌刻在我们心间,于是在忙碌的灯下,让笔头穿越时光的隧道,去追忆藏在苗寨暮色里的欢笑与感动,让那些镌刻在青春岁月里的情谊与回响,在时光长河里静静流淌。

□ 龙金毓

乡情

每次驱车从贵阳前往天柱县石洞镇黄桥村,窗外的景致从都市繁华渐变为山野葱茏,我的心便不由自主地柔软下来。这片曾收留我父亲、给予我们全家重生希望的土地,是刻在我血脉里的根,是藏在岁月中最暖的光。上世纪四十年代末期的风雨飘摇里,是黄桥村的淳朴乡亲,用最朴素的善意,为父亲撑起了一片天。

父亲常说,那年他揣着仅有的半块干粮,从锦屏县平秋镇一路颠沛到黄桥村时,早已衣衫褴褛、饥寒交迫。陌生的村落、无依的处境,让这个年轻人才刚熬过战乱的恐慌,又陷入了无以为继的绝望。是村口的阿婆先发现了他,递上了一碗热乎的红薯粥,那碗粥的温度,父亲记了一辈子。没有过多的询问,没有丝毫的嫌弃,乡亲们像接纳自家人一样,接纳了这个外来的逃难者。

王大叔腾出了自家偏房的一角,让父亲有了遮风避雨的地方;陈婶时常端来粗粮饼子、腌菜,填补父亲口粮的空缺;农忙时节,乡亲们会喊上父亲一起下地,手把手教他做农活,分给他人间烟火。在那个物资极度匮乏的年代,黄桥村人把仅有的温暖,毫无保留地分给了这个异乡人。他们不懂什么是施舍,只知道“都是苦命人,能帮一把是一把”,这份纯粹的善意,如春雨般滋润了父亲干涸的心田,也在我心中种下了感恩的种子。

后来父亲在黄桥村扎根、成家。感念着乡亲们再造之恩,父亲始终勤恳踏实,凡事冲在前面,凭借着公道正派的品性和敢闯敢干的劲头,被乡亲们推选为村大队党支部书记。任职期间,他牵头修通

□ 姚治彪

吃刨汤

岑巩乡间一到腊月,当地农家要杀年猪,准备炕腊肉,时长成俗。

山里人朴实厚道,杀猪这天,全寨老少都来帮忙,主家必要留大家吃一餐。那一顿晚餐,就是吃刨汤。

大家坐在火坑边,边等着刨汤熟,边聊家常。主家敬茶,该地出产苦茶,用土陶罐煨好,倒在青花瓷杯里黑漆漆的,喝在嘴里苦,仿佛喝药。主家还端来茶点,圆饼切成四块,看上去古意盎然。

厨房里雾气腾腾,掌厨的娘子必是寨子里弄茶饭最好的妇女。先放几片肥肉,熬出油,放入干辣椒、生姜、大蒜,加两勺盐,旋圈酱油。锅里一通噼里啪啦,香味扑鼻。一大瓢水倒入,做成一锅高汤。巴掌大的猪

肉,一节一节的猪肠,纷纷放入汤内,长长的铁勺来回扒拉,滚水翻腾,肉香扑鼻。

掌勺娘子喊一声要得了,主家端来铁锅放在火塘的铁三脚上,用盆端来做好的肉汤,哗的一下,倒进铁锅里。完美的刨汤,色香味俱全,引得大家食指大动。

众人端着碗筷,主家劝酒,能喝酒的就喝,不喝酒的请吃肉。现在没人强逼着喝酒了,主家依旧客气,拿着筷子一划,说来。人人动手,手中筷子伸在铁锅里,仿佛钉耙钩田,在红彤彤的汤里寻找,捻起一块肉放在嘴里咀嚼。农村的猪都是吃红薯、包谷、猪草长大的,咬一口,嘴角留香,具体什么个味道,大家不是诗人,比喻不出,只说这肉

□ 王芳婷

糍粑黏黏