

## 父母面前,更像孩子

□ 譙徵

“只有在父母面前,我们才更像孩子。”当母亲做好早餐,“唠叨”几遍之后,她才不安地走出家门,生怕我因懒惰而放弃吃早饭。我躲在被窝里默默编辑以上引号中的这段文字,发送到朋友圈。

曾几何时,我们都在父母膝下承欢,等到年龄逐渐增长,却又不得不与父母渐行渐远,正如龙应台在《目送》中所说:所谓父子,母子一场,只不过是他们将你养大,等你羽毛渐丰,义无反顾飞向自己想要的蓝天,他们看着你远去的背影,只剩下孤单,心里不停念叨,慢点飞,别累着。

学校快放寒假前几周,父母便要求我到他们工作的地方暂住几日,等到临近春节再回老家。父母务工的地方在省外地级市的乡村,我几经辗转,换乘几辆车,才到镇子上。父亲趁着空闲时间,骑车子接我,把行李放在车前,我坐在后。当车子缓缓启动,我鼻尖一酸,已经多久没被父亲骑车载着,或许彼此都早记不清楚了吧。

我其实很不情愿称父母居住的地方为“家”,原因

在于那里充其量只能算是他们的暂住地——两张板床、一张饭桌、一台冰箱和一些厨房用具。我们心中的家还在那儿,还在皖北的乡下,尽管老家的屋子已经颓圮,但依然是那么亲切,散发着泥土的芳香。

由于快到午饭时间,母亲连忙问我想吃点什么。她知道我比较挑食,不喜菜蔬。我则像外来的客人,扭扭捏捏,嘴里答应着“吃什么都行”。在简陋的饭桌上,母亲开始有时间询问我在学校的情况,我则像个小学生的模样,一五一十作答。饭后,母亲去工厂做工,让我在屋里休息。

天气寒冷,我在室内闲来无聊,便踱步御寒。当目光散落在母亲为我提前铺好的被子上,心里诉不尽的感触。

当我远离农村,脱离父母独立生活,衣食住行等诸多杂事都要自己一人承担之时,看似“手里有粮,心中不慌”,实则内心无依无靠,俨然流浪在城市中的异乡人。只有假期回到父母和家人身旁,才能心如止水,不起波澜。可是,这种孤独,困难的境遇,青年人

必须经历,称之为“走向成熟的必经之路”。物质资料上的匮乏可以有父母帮助解决,但内心里的孤寂,谓之“苦其心志”,却需要自己下一番功夫。

傍晚,雪花纷纷,母亲顶着一头“白发”仓促归来。洗衣做饭,烧茶倒水,本来冷清的屋子由于她的到来立刻焕发生机……

深夜,我蜷缩在被褥中,听到母亲缓缓起身,问我睡了没,我说“没有”,她便让我把被子整理一下,快掉到地上了。

凌晨5时,我听到父亲和母亲开门出去,不时又有人返回。母亲站在床前,无奈地说:“别老是来回翻身,被子都快掉了,多大的人了。”话罢,她为我掖了掖被子,匆匆离去。我则躺在被窝里,脑海中回忆母亲悉心照顾我的种种场景。

人活于世,为了学习、工作、家庭和事业,精神上难免会负重,有些疲惫。我认为,有闲暇的时间,就多回去和父母在一起,因为在他们面前,我们才更像个孩子。

## 四十年前那顿肉

□ 郭俊良

我九岁那年严冬,队里的一头牛生病了,乡兽医站医生来看过几次,也没办法。队里开会讨论“大黄”的事,最后意见是:把牛杀了,肉按户头分,4口人以下一户3斤,5口人以上一户4斤,从北头往南头挨家挨户分。

上次吃肉是八月十五的事了,好长时间没见过肉了,一想起牛肉,口水就流个不停,咽也咽不完。大喜是队长的儿子,吃肉机会多,对肉的做法也懂些门道,他说,“牛肉炒的最好吃,放点辣椒,又香又辣,很好吃;”二蛋家穷,一年中很少吃饺子,连做梦都梦见饺子,二蛋说:“牛肉包饺子好吃,多配点萝卜白菜,一大家都能吃上肉。”

我眼巴巴跟着分肉的车子,不做声,我知道,我家没油了,炒菜包饺子都是要用油的。我想,家里只要有盐,有干姜,牛肉用清水炖也行,家里有玉米锅饼,吃馍喝汤也很好。

这样想着,跟着分肉的车子走,慢慢的,看着这道街家家户户飘散着的炊烟,呼吸着弥漫在空气中的肉香味,我的五脏六腑都感到舒展,想象着一家人喝着牛肉汤,吃着馒头的情景,心里像蜜一样甜。

最害怕的事还是出现了,当分肉的车子快到我

家时,肉分完了,也就是没肉了,因为我家住在这道

街的最南头。

我“哇”的一声哭了,跌跌撞撞跑回了家,钻到被窝中任凭爹叫娘叫都不起来……就这样我在泪水打湿的被窝中睡着了。

懵懵懂懂中,大姐叫我吃饭。我闻到了一股久违的肉味,我捂着咕咕叫的肚子起床,眯着眼睛狼吞虎咽地吃了起来。吃完后才得知,原来是爹狠了狠心,把一只下蛋的老母鸡杀了。

那是一只温顺的黄花母鸡,不光下蛋勤,还友善,从不去我们手上抢吃东西。每想到这只冤枉的母鸡,我都感到很心酸。

父亲说:“要想吃肉,就要多读书,多认字。听说城里人天天吃肉。”父亲并没有进过城,但我相信父亲的话。

因为我长期吃玉米锅饼和红薯,得了胃病,一到吃饭就胃疼,反酸水,我想:我一定要走出这个家,我一定要吃肉。

就是带着这种朴素的对美好生活的向往,我开始更加刻苦读书。功夫不负有心人,后来上了大学,进了城,有了稳定工作和收入,再也不用为吃肉发愁了。

每逢过年,看着丰盛的餐桌,我都会想起四十年前吃的那顿肉,虽然心酸,却也弥久留香……

## 祭灶

□ 王富强

农历腊月二十三是家乡过小年的日子,在众多的乡村年俗中,祭灶是不可或缺的一件事,民间又称为“送灶”。

传说灶王爷是玉帝派往人间监督善恶之神,它有上通下达、传递仙境与凡间信息的职责。每年只有二十三日这天,灶王爷才会升天,到凌霄殿向玉帝禀报全家一年来的善恶之行,玉帝根据汇报内容酌情裁定明年的因果报应。因此,灶王爷这份差事对每个家庭来说都至关重要,民间把灶王爷摆在众神之首,称灶王爷为“大”。

平时灶王爷就驻留在百姓家的厨房内,不管贫富人家,即便室如悬磬,但烧饭的灶必不可少。家里有一台土制的灶,呈扇形,前大后小,并排一大一小两口铁锅,中间安放两个吊罐,锅烧饭罐烧水。灶面用传统的方法精心制作,从远处山上挑回黄土,晒干敲碎兑上石灰拌匀,粘性强,防水好。锅沿四周用截碎的稻草秆与纸浆和泥,严丝合缝,不能有一点儿烟冒出。灶膛内壁用泥土适当充填,太实火不旺,太空又费柴。灶台后面是两个灶门,出烟口就在灶门的上面,从灶台砌到1米高时,两个出烟口合二为一,上面架起当地人工烧制的黄泥细圆管,一节一节叠加形成一根独立的烟囱,由屋内伸向屋外。瓦工砌灶也有技术成分,师傅动工前,用砖刀在地上画好位置,测量距离,略作计算。如果尺寸把握不当,烟囱口飏风,烟会向灶门外蔓延,满屋子柴烟就影响人的正常生活了。新灶砌好后,师傅要烧第一把火,也是检验灶是否旺火、省柴、出烟,只要符合这几个指标,灶就合格了。

后来家庭经济条件渐渐好转,第一件事便修缮灶台,将陈旧的土灶拆除,以水泥瓷砖为材料,又砌了一台新灶,无论质量还是外观都比土灶强多了。新灶上还要贴一副与灶王爷有关的小对联:上天奏好事,下界保平安。只有炉火旺盛,灶台飘香,全家人的生活质量才能不断提升,才能安心从事各项生产劳动。

因为灶王爷掌管着世间的民生民瘼,所以祭灶在春节所有的祭祀活动中倍受人们关注。这里既有对灶王爷的敬重之情,也隐含请托之意。家家都想通过祭灶后,给灶王爷留下一个深刻的印象,在天庭启奏时给予关照,甜言似蜜,好话连篇,家长里短的事就不要提了,把幸福吉祥的谶语捎回来,让全家人满怀信心和希望地走进新的一年。

在我的记忆里,祭灶最具特色之处就是母亲反复向灶王爷念诵着祈福的偈语:保佑老少安康、财源广进、五谷丰登、六畜兴旺……母亲的一套说辞既贴近生活,又涉及家庭各个领域,可谓是面面俱到,这也是母亲在几十年的生活实践中提炼出来的独具个性的语言精华。

## 寒冬里的腊味

□ 蔡淼

俗话说,进了腊月就是年。腊月间,整个村庄开始热闹起来,到处都飘散着腊味。

腊月间在农村有一件大事就是杀年猪。

临近腊月份村里家家户户轮流去找杀猪匠约定日子开始杀猪。当然了,杀猪是一件大事情,免不了请村里德高望重的老辈子看黄历。冬天的早晨,寒霜附于大地之上,天气干冷阳光羞涩。但是七八点的样子就会打破安谧。村上的劳动力就会陆续到某一家开始帮忙杀猪,这是村子里约定俗成了的规矩。不用通知,进入主家堂屋喝上几杯茶水,侃会儿大山。随后大家分工明确,在杀猪匠的指挥下齐心协力一上午的功夫完成一家的任务。主家则招呼村里的婆娘开始做饭俗称杀猪饭。屋里屋外,热闹非凡,东家长李家短地说开来不时加一些荤段子,跟在自家一样。大家帮忙将肉用盐腌制并挂于厨房,用柴火的烟熏制一冬腊肉就形成了。

过去生活条件有限,熏制的腊味除了腊肉腊鱼外,我们往往还会用熏制腊肉的工序熏炕豆腐干。将自家种的黄豆推成豆腐,晾干之后置于酿熏的腊肉旁,到了年三十的前几天再取下来,色泽亮丽,油光锃亮,风味独特。

为了迎接春节,母亲会使出浑身解数,制作各种美味佳肴。腌制泡菜,制作豆腐乳,每天忙得不亦乐乎。到了大年三十这一天,母亲便像是一位武林高手一般使出各种招数,炒的、炖的、蒸的、煮的、熬的、卤的,可谓是应有尽有。那些蘸满了乡土气息的腊味在餐桌上不仅能养胃更能养心。记忆里过年母亲首先放大的招就是煮猪蹄子,将猪蹄子放在炭火上烧得黑黑的,然后再将烧黑的蹄子用刮刀一刮,整个猪蹄瞬间变得晶莹剔透,金光闪闪。然后洗净剁成大块头,烧沸水放入葱姜蒜,花椒,再将猪蹄放入,十分钟后转文火放入白萝卜熬一小时便可出锅。大年三十晚上喝着母亲做的猪蹄萝卜汤备感幸福。

除了猪蹄汤,蒜苔炒腊肉,豆干炒土豆片,辣子炒豆芽,再配上母亲制作的豆腐乳和豆瓣酱别提有多美味了。寒冷的冬天,整个村庄的冷空气都被浓浓的腊味所包围。这种味道只有在腊月间才会如此强烈而又温暖。莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚。说的大概就是

我们山间的腊味吧!其实这不仅是一种腊味,更是一种亲情的味道,一种温暖的