

广寒寨里藏大江

□南京 李根萍

山间起流岚,淡而轻薄地悬在山腰,好似一条洁白的围脖,优雅大气,缥缈神秘。路旁的农家偶尔在朦胧中浅露半角屋檐,村庄修到山势起坡的地方,便停留在大片的树林和花草中。

难忘去年春夏之交,和战友一起相约来到赣西故乡广寒寨,观赏映山红。

一条清亮的小河从山里欢快地蹿出,起伏在两山的夹缝中或田间里。“天上广寒宫,人间广寒寨。四季有美景,来了不想走。”广寒寨处在赣西萍乡之西,湘东之南,犹如一块藏在深山的宝玉,吸引四方旅客。

来得不是时候,错过了映山红的花季,听当地老表说,山里还有条江——大沙江,美丽迷人,决计去探个究竟。

挥别广寒寨苏州园林式古色古香的小街,跨过石桥,沿山里蹿出来的小河溯江而上,去追逐那漫山遍野的芳菲,追逐山里的那条大江。

不一会,远处的山腰,出现房子,还有个坝。大坝的下方,与小河相连。原来大沙江不是江,而是个“集雨成溪,截溪成湖”的水库。因水库地处广寒寨乡官溪村大沙江自然村,因而得名。藏在山中的大沙江水库功劳不小,是萍乡五

大水系草水河的源头之一。

高山出平湖,村里出新景。为了吸引山外来客,当地政府投入资金,经过数年的打造,水库升级为广寒寨体育公园,是户外运动和郊外踏青的胜地。

水库一角有座铁索森木桥,不由想起“金沙水拍云崖暖,大渡桥横铁索寒”的泸定桥。当然,这里的铁索木桥没有泸定桥长,也没泸定桥险。漫步桥上,伸手可摘到旁边的野果,两边有坚固的护栏,晃晃悠悠,桥在水上,人在空中,云在头顶,风在耳旁,陡然让人忆起童年,忆起荡秋千。

山腰迎面是家两层漂亮的民宿。门口菜地里长着绿油油的辣椒,地上晒着刚采的草药。进门瞧瞧,房间洁净,设施挺全。听老板说,前几天生意不错,今天假期尾声,稍淡一些。在这山里住几天,真的不虚此行,久久难忘。

出了民宿,环库一周,回到水库的大坝上。伫立坝上,溪水潺潺,远眺水面,夕阳西下,恋恋不舍地悬在山尖,或许它也难舍这一山之景,难舍这一库碧水?眼前的大沙江,静如处子,唯有微风阵阵,吹起她心间无数波纹,莫非这是在思念心上人?眼前之景,山水合一,分不清是山拥着水,还是水抱着山。反正彼此相依相伴,难舍

难分,这山水原本也是一对恋人啊!

走一路,赞叹一路,空气里漾着淡淡的甜,漾着淡淡的回忆。风吹思绪,惊动了库里的鱼,惊动了沉默不语的树,惊动了天上的云。

小时候,困在家乡的山水间,感觉生活枯燥单调,向往外面的世界,向往诗和远方,总想着早点离开家乡。出走半生,尝遍人间冷暖,原来苦苦追求的,还是家乡那湾山水好,家门口也有诗,也有“远方”。好想从此隐居这山水间,用山泉洗净红尘之气,将一切浮名抛到山外,背依青山,濯足读书,前尘往事都变成心中那素静纯朴的柴扉,挡住山外一切纷扰,找回出山时的自己,年年以春山为樽,春水为酒,繁花为饌,饮尽山间美味。

山里人家,淳朴热情,令我流连忘返。晚饭时分,不想出山,特意在进口处找家餐馆坐了下来,主要是品品山里的土菜。这时山里静了下来,群山披了一层暗纱,朦朦胧胧。水库边的草丛树林间虫子开始低吟浅唱,鸟儿陆续归林。极目远处,只剩下天边的一点亮色。

月升中天,微醺出山。上车不久,打了个盹,梦见自己当年在山中打草、放牛、砍柴、割禾的样子。醒来一看,车子已过万重山。

面的同时,母亲再把葱、酱油、猪油与酸白菜、腊肉、猪油渣调和均匀,制成馅,腌制十分钟。面醒好后,擀成面皮,放上馅,捏成团上锅蒸,蒸30分钟就熟了。掀开锅盖,圆圆滚滚滚黄色的菜团子便在氤氲的热气中探出了头,虽没有现在酒店的菜团子那般优雅,但诱人的香味却显现着乡土气息特有的单纯和质朴。家里的孩子往往是顾不得烫手,一人抓起一个菜团子狼吞虎咽吃起来。

家里有一个大缸,装着一缸子腌酸菜。这一大缸酸菜放在外屋的一个角落,用一块大石头压着。整个腊月,一缸酸菜几乎都被母亲用来包菜团子了。菜团子就着稀饭、米汤吃,那是我儿时难以忘记的美味。当那缸子酸菜见底了,冰雪消融,万物复苏,故乡的春天也就来了。

春节越来越近,母亲开始张罗着剪窗花、贴窗花。选一天,一家人围坐在八仙桌旁,拿出准备好的红纸。我负责裁纸,其他的则交给母亲和姐姐来完成。母亲喜欢剪花鸟鱼虫,这是她的强项。只见她拿起红纸,几刀下去,“喜鹊登梅”就呈现在眼前。母亲还常剪“二龙戏珠”“梅花傲霜”“百鸟朝凤”“年年有余”等。姐姐虽然只会剪六角雪花,可也足以让我羡慕。我靠在桌旁,央求她教我。只是这剪刀似乎“欺生”,一到我手里就变得异常笨拙,根本剪不出什么造型。尝试几次之后,我没了耐心,只好去贴窗花了。

故乡的腊月年复一年地上演。母亲精心操持着,一家人从初一忙活到三十,在我心里,年味儿就是一家人共同忙活的烟火味。

冰上运动

□山东淄博 李秀芹

在上世纪五十年代,我的童年时期,大家生活条件都不好,有些孩子冬天只穿一件空心棉袄,里面没有衬褂,外面没有套褂。新老大,旧老二,缝缝补补给老三,作为家中老三的我,也只能穿姐姐穿小的旧棉袄。穿不暖、睡不暖,但那时的我却一点也不觉得冷,因进入深冬,凛冽的北风呼啸而来,小孩子们便盼着气温降低再降低,等西湾里的水结了厚厚的冰,我们便迎来了免费开放的“儿童乐园”,到西湾开启冰上运动。

说是在西湾,其实进不了西湾里面,只能在西湾旁的小沟里滑冰,小沟里的水太浅了,最深处才刚没过膝盖,而且河面又窄,宽处能三人并排滑过,窄处只能一人驶过,有点施展不开拳脚。

能在西湾上滑场冰是村里所有孩子的梦想,但没有一个人敢,因为西湾旁住着一位哑奶奶,她听不见也不会说话。她生了四个儿子,个个和铁塔一样壮实。每当西湾上结了冰,她便出现在西湾旁,大有一副“此路是我开,此树是我栽”的架势,谁若敢往西湾上踏一脚,她立马“哇啦哇啦”大喊着,朝这边奔跑过来。谁再不收回脚,她会过来拧住耳朵,将脚从冰面上拖出来。再厉害的孩子也不敢反抗,冬天农闲时节,她的四个儿子都窝家里暖和呢,一招呼便出来了。

那时,我们都讨厌这个哑奶奶,因为她固执地认为西湾就是她家的,她的地盘她说了算,而且有小孩子找队长评理,队长也说:

同事老陆

□南京 王慧琪

新年元旦的上午,老陆给我打来问候的电话。我以为他在南京的家里,他说在几千里以外的广西北海。我突然想起来,前两年他也曾在春节前后给我打过类似的电话。没什么事情,就是问候问候。他退休都快二十年了,谢谢他还老是想着我。

南京的冬天一般都比较冷,他和老伴,还有好几个当年大学的同学,也都是一家子,组了一个团,在北海一家五星级酒店订了三个月的长包房。这样能拿到较优惠的价格,平均到一天一个人的费用还不到一百元,吃住全在里面了。他跟我说,北海的气候比三亚好,三亚偏热,像是又过一个夏天;而北海,始终是十四五度,穿一件薄薄的羊绒衫,人也不出汗,完全是春天的感觉。这样的气候适合老人。过了年,老陆就八十岁了,但电话里的声音还像以前一样,听起来蛮清脆的,中气还很足。

二十多年前他从一个省直单位调来,和我做过几年同事。之前他一直负责一本党建刊物的编辑工作,业务能力很强,是这方面的

“就是她家的湾,她说了算,我也没办法。”

几个调皮孩子试探了几次,都被哑奶奶赶了出来,大家也安稳了,再也不敢踏入西湾半步。

其实,在小沟里滑冰也挺有意思,大家排成竖排,单个单个滑,有时也蹲下,后面一人帮忙推一下后背,比谁滑得远。

等西湾里的冰开始解冻时,我们便在上面玩“飘冰”,人站在湾边上,取一块扁的石头,用食指和中指夹住石头,微屈双腿,找到合适的角度,将石头扔出去,石头在冰面上轻盈地跳动,将冰面砸出一个一个小坑,谁砸的坑多,石头飘得又远,谁就赢了。这时哑奶奶不会驱赶我们,她看到“飘”得好的石头还高兴得拍手呢。

寒冬腊月里,我们在西湾玩到天黑透了才回家,零下十几度的室外,我穿着一件空心破棉袄还热得出汗。母亲晚上给我缝补棉衣,一摸口袋,还装着好几块扁石头。

等小孩子们玩着玩着长大了,才明白哑奶奶的心意,别看她听不见,可心灵着呢,她是担心小孩在西湾滑冰有危险,所以才严厉禁止我们上里面去玩。

一年又一年,多少个白天傍晚,每天都坚守在西湾边。难怪队长和大人们统一口径说“西湾是她家的”。不光西湾是她家的,村里的孩子们也被她当成了她家的。

回忆中的冰上运动,总绕不开哑奶奶,无言的冰面上,她守护着我们,用爱心暖化了光阴。

团子里的腊月

□湖北武汉 余平

前几天老家来人,我请亲戚们去酒店吃饭,酒过三巡菜过五味后,酒店服务员端来一大盘主食——菜团子。女儿面对着这盘圆溜溜黄澄澄的菜团子却没有胃口,咬了几口便不吃了。我对她说道:“我小时候只有腊月才能吃上菜团子……”女儿睁大水汪汪的眼睛,不相信我说的话是真的。

我的老家在东北的小城,故乡的冬季寒冷而漫长,漫天大雪一场接一场。雪下得多了,融化不了,村子的山峦、麦地、打谷场、柴火堆慢慢都被大雪覆盖起来,大雪封门更是常有的事情。在这样严寒的天气,我们能吃到的蔬菜极其有限,除了大白菜就是萝卜、土豆。在霜降之后立冬之前,故乡家家户户都要挖一个菜窖,把新鲜的白菜、萝卜、土豆全都放进菜窖越

冬,这样能一直吃到来年开春。

那时候物质匮乏,家乡人肚子里少油水,入冬后天天吃白菜萝卜,不说孩子,就是大人也受不了。可一进入腊月,家里的孩子们就特别高兴,因为可以吃上菜团子了。母亲的菜团子是以玉米面、腊肉、猪油渣、酸白菜、葱末、酱油等为食材制作而成的,一般来说,一斤玉米面够做三个菜团子。菜团子味道好是因为家里腊月杀了年猪,于是我们的餐桌上飘起了肉香味。

腊月杀猪时只能在当天全家吃顿新鲜肉,然后母亲便把猪肉切成小块,做成腊肉细水长流地慢用。腊肉是菜团子里的精华,其实菜团子的做法并不复杂。母亲先把玉米面放进面盆,放适量苏打,加温水搅拌。面和均匀后放在一边,用湿布盖着,这个过程叫醒面。醒

家里,宰杀年猪。当天晚上,家里会用大锅焖烧新鲜的猪肉,摆下酒席,宴请附近的乡亲。除去送人的那些,大部分猪肉会被母亲用来腌制香肠、腊肉。这些香肠、腊肉可以存放很长时间,确保到了春天播种的时候,大家还能有肉吃。

做豆腐,黄豆必须仔细挑选,只选颗粒饱满的。黄豆挑好以后,母亲会将其用井水浸泡,定时换水。泡个两三天,母亲就搬出石磨,把泡好的豆子磨成豆浆,再把豆浆倒入锅中,大火熬煮,下卤水点成豆花。最后,母亲用纱布将热腾腾的豆花包好,压在石磨下面。再等上大半天,水分被挤出,豆腐就做好了。这时,母亲总会先切几块,让我们送给房前屋后的邻居。在乡村,家家如是,年年如此。

人间烟火浓

□安徽合肥 汪亭

母亲打来电话,说要等我过几天回家以后再杀年猪。我抬头看看墙上的日历,才发现竟然已经到了农历腊月。我这个离乡多年的游子,对故乡的草木农舍、俚语习俗,只剩下了儿时的记忆。

扫房屋,对于乡亲们来说,是腊月里的头等事。周末的清晨,母亲早就把我和姐姐拽出温暖的被窝,让我们帮忙将棉被、绒袄等搬到院子里晾晒。然后,母亲戴上草帽,用芦苇扎成笤帚,绑在竹竿的顶端,仔细清扫包括房梁在内的每个角落。在家乡,这叫“扫年”,寓意着把旧年的晦气一扫而光,干干净净地喜迎新春。

“扫年”之后,就要着手杀年猪、做豆腐、准备鸡鸭鱼肉了。母亲一般会在腊月中旬把屠夫请到

青石街

NEW SUPPLEMENT 688 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com