腊月大塘拐

赵延文

腊月，赵大塘人收藏好了农具，开始从田头转到灶头，这是他们一年中最休闲最惬意的时光。他们杀鸡宰鹅，磨豆腐做挂面，走亲戚赶集市，把腊月安排得井井有条，打理得烟火缭绕。腊月过后就是新年了，对赵大塘人来说，过年就是天大的事。

在赵大塘西头大院，每年腊月间最重要的三件事就是：磨豆腐，做挂面，蒸年糕。这是一个大家庭三代人之间的劳动协作，也是上世纪六七十年代农村生活的真实写照。

一

到了腊月，三爷开始做豆腐。做豆腐是体力活，俗话说，人生三大苦差事：“打铁、拉船、磨豆腐”。磨豆腐之所以苦，因为做豆腐要起早贪黑，还得出体力，但这对三爷都不是事，三爷每天早上都推出十大板新鲜豆腐。

夜里十一点开始，三爷开始推磨，三奶坐在石磨旁，用勺子向石心均匀地添豆子，推磨的木架一头用绳系在木梁上，一头推着磨耳转动，“咯吱吱”地响。石磨转动有声，将浸泡后的豆子碾压成白色的豆汁，豆汁顺着磨壁缓缓流入木盆。三爷将木盆里的豆汁再倒进拴挂在木梁上的布兜里，布兜四角用竹条撑开，三爷高低晃动竹条，布兜里的豆汁又缓缓流入木盆，最后布兜里只剩下一团豆腐渣。

过滤后的豆汁再倒入锅里煮，三奶烧火，三爷用石膏点浆。三爷一边点浆一边匀速搅动锅里豆汁，然后盖上干净纱布，撇去纱布上面的水，再将锅里的豆花盛出来，倒进木竹模具用粗布包裹好，再用物体压上。一刻钟后，像白玉一般的豆腐就成了。

三爷说豆腐是否好吃，关键在选豆和点浆。豆子要饱满，个个赛金子。点浆温度要适当，过高老化失嫩，失去口感。过低不宜聚合反应，需二次增温，费时费事，增加成本。

煮豆浆时表层会结薄薄的皮，挑起来挂上凉干，金黄明亮，春节上锅子，是极好的食材。热豆浆盛出来加上糖，热腾腾的，趁热喝下去，清新爽口，原汁原味。豆腐渣炒炒，放点辣椒酱，早上吃稀饭当小菜，味美可口，唇齿生香。

每天早晨，三爷家都有人来起豆腐，有人给钱，有人用豆子换，远近的人都有。家有喜事的，早早就预订了几大板豆腐，他们喜欢吃三爷做的“豆腐”，三爷喜欢别人夸他的“大塘拐豆腐”，他说做豆腐就如做人一样，做的是品质，做的是厚道。三爷常说，豆子要经历磨难才能做成豆腐，人要历经磨难才会成熟。三爷还说，人这一辈子，吃不尽，喝不完，白菜豆腐保平安，庄稼人碗里有豆腐吃就知足了！

三爷没有把做豆腐的手艺传下来，他说做豆腐太苦。

三爷走时七十三岁。

二

大哥赵延能会做挂面，跟邻队郭小庄姑爹爹学的。腊月，大哥开始做挂面，天气好时，一天一盆面，一盆面二十五斤。大哥做的挂面又白又细，柔韧度好，不浓汤。姑爹爹吃了徒弟的挂面，就把自己的那一套用具送给了他，他说自己老了，以后这一地带的挂面不是郭小庄的挂面，而是大塘拐的挂面了。

做挂面十分不易，一次下来要二十多个小时，先后要经过和面、醒面、切面、抖条、盘大条、上竹扦、发酵、拉条、再发酵、上大架、晾晒等十几道工序，每道工序都很重要。

和面要把握盐和水的比例，面和至不沾手、不沾盆。醒面要二十分钟，好比喝红酒要倒出来醒醒一样。

大哥切面不用刀，是用盘子边缘切，双手摁住盘子在醒后的面上滚切，滚切出来的长条大致三公分粗，一盆面要一口气切完，中途不能停。接着抖条，将切出的面条一只手递，一只手往前送，送出的面条要在面板上滚一下面粉。抖条后面条粗细均匀，约一公分。抖好的面条一圈圈盘在小缸盆上，再一层层倒入适当的香油防止面条粘在一起。

绕条，将盘好的面交叉缠绕在竹扦上，至竹扦绕满为止。绕条时用力要均匀，一气绕成，然后将绕好的面条放入发酵槽中发酵。槽子是大哥在厢房用土坯盖的，约十五米长，一米多高，上面铺上厚草垫。天太冷时，大哥就在厢房里烧炭加温。然后拉条，均匀用力向外慢慢拉，拉到八十公分左右，再放入发酵槽中再次发酵。

做完以上程序，已是次日上午十点多，人困马乏。太阳照进院子，明晃晃的，上大杆，拉大条！大哥说，上大杆就好比妇女临盆，大功快告成了！

大哥将面条从发酵槽中取出，站上凳子，将竹扦一头插入院子两米高的架子上方孔眼，再扯着另一端竹扦，一顿一顿往下拉，一直拉到面条细如发丝，竹扦插在架子下方孔眼里为止。这时候，面条垂下来，宛如一挂挂银色瀑布，闪着晶莹的白。

拉大条这活大哥从来不让其他人做，他说这是绝活。大哥越往下拉，就会有白色的丝线断下来，每断一根，我心都哆嗦一下，就像美人见不得梳妆时长发脱落一样。大哥却视而不见，照直往下拉，一直拉到架子上满是银线婆娑，满院子都是面条在太阳下晾晒的味道。

后来才知道大哥为啥不为所动，因为只要那天做挂面，那天晚上就有汤饭下面条。大奶说，这挂面头烧汤饭营养大着呢，好吃！

大哥那时刚二十出头，头脑灵活，血气方刚，有力气，有手艺，所以不少姑娘都看上他。但大哥早有了意中人，就是我嫂子。腊月间一天，我去厢房无意中偷听到他俩说话。

“快过年了，我给你家做了两大篮挂面。”

“我不要挂面，我要红毛线。”

“过年要花钱，没钱买毛线。”

“你要人，我要毛线。”

……

许多年后，我提到这档子事，大哥略带羞涩地说，我是大老粗，不像你们文化人会来事。不过，大哥话语一转说，现在再也没人要红毛线了，再也吃不到那时候的挂面了！

大哥的“大塘拐挂面”火了二十多年，一直火到赵大塘拆迁为止。

三

到了腊月，赵大塘家家都要做年糕。年糕，就是年年高、步步高的意思，图个彩头，讲个吉利。家里来客，下锅挂面，切上几块年糕，打上几个鸡蛋，放几叶乌菜，加上葱蒜，再端上咸鸡、咸鱼、咸鹅、咸胗爪等，那浓浓的亲情和年味就扑面而来。

我家、三爷家、大奶家做年糕都是在一起，我们住在一个大院，三叔、四叔他们年轻，揣面有力气，其他人各有分工。

年糕用糯米和粳米做成，糯米和粳米配比1：1，也可以2：1，根据对年糕粘度喜爱程度。三叔他们把糯米和粳米用石磨磨成米面，然后混合在大盆里，倒上冷水，开始揣面，米面揣好后，将米面做成条状或饼状，再下锅蒸。

蒸年糕用的是平常煮饭的大铁锅，锅里加上水，竹子编的蒸具放进锅里，高于水两至三公分，铺上湿白布，再将条状或饼状年糕放上，水烧开，煮上二十分钟年糕就好了。出锅的年糕热腾腾、香喷喷的，我们小孩子用筷子挑起来就吃，年糕太粘，我们吃不了几口就塞给大人。

年糕蒸好必须用腊月的水浸泡存放，满满一木桶，或一木盆，放在阴凉处，吃时捞一块，一直能吃到开春三四月。

年糕大多和挂面一起煮。挂面快出锅时，将年糕切成片放进去，分分钟年糕就熟了。家有红糖时，母亲偶尔也炕年糕给大家吃，炕出来的年糕又焦又甜。红糖那时是稀罕物，一年中难得吃几次。

到了年三十早上，大奶、三奶和我母亲都会用老母鸡、肚片、肉片下挂面、煮年糕，过年就这样开始了。吃完“长生面”、“年年糕”后，父亲带着我们贴对联、挂灯笼。这时候，三叔、大哥他们时不时地将一个“二踢腿”抛向空中，几声清脆，将西头大院子年味逐渐推向高潮，赵大塘也在声声炮竹中辞去旧岁，迎来了新年。

本世纪初，腊月，三爷大孙女、我堂妹出嫁。小叔备了一台大花轿，在阵阵唢呐和鞭炮声中，送走了大女儿。长长的送亲队伍中，有人一头挑着一箩挂面，一头挑着一箩年糕，箩筐上盖着红绸，贴着双喜，高高的轿子行走在机耕路上，特别显眼。堂妹是赵大塘我所见到的唯一一个坐轿子出嫁的姑娘。

小叔说，姑娘出嫁了，赵大塘开春要拆迁了，我们再也回不到从前了。

我和小叔同岁。也就是从次年春天开始，赵大塘的一切都成为了历史。

煤炉子及其它

张军

前几日降了温，我母亲又把她搁在门后面大半年的煤炉子拎出来用了。

我家使用煤炉子的历史有四十多年了，也就是上个世纪七十年代中期开始用的，那时我也就十来岁吧，我三叔正在六安朝阳厂工作。每年初冬，三叔总要想方设法买几百斤煤送回来，分给我爷爷和他的几个弟兄烧煤炉子用，因此我家也会分到一些。拉回来的粉煤不能直接使用，必须掺上黄土做成煤球才好烧。到顺河集西边的三塘、高庄等地挖黄泥以及把黄泥、粉煤用水拌匀是我爸的活，因为这需要力气和技术。多少斤煤放多少斤黄泥是有讲究的，黄泥放多了，煤火暗红不发热；黄泥放少了，煤球松散，换煤时易碎。为了掌握好这个比例，我爸一般是先拌几斤煤烧着试试看，等有把握了再按试过的比例继续拌煤做煤球。做煤球一定要选天晴稳当的那几天。早饭过后，我爸会用大笤帚把庄台上的一块平地扫干净，粉煤拌上黄泥兑水拌匀后就可以做了。做煤球的活一般都是我和弟弟承包了。我们把拌好的煤装在一个破洗衣脸盆里，用一把长把破铁勺子沿着盆壁把煤赶出来扣在地上，拿开铁勺扣在地上煤球就像一个黑不溜秋水饺。做在地上的煤球一般两天时间就能转移到走廊上堆放了，偶尔也有几个被鸡、狗上去踩碎的情况，只好放在一边，等下次做煤球拌煤进再放上去了。后来又有了做蜂窝煤的铁制工具，但做煤球的基本程序没有什么变化。

在我老家这儿，起煤炉子的引火材料主要是红麻秸、玉米芯和柴头子。我们这儿以前是种红麻的，玉米也是广泛种植的农作物，所以红麻秸和玉米芯都容易获得。每年初冬，我爸总要从围墙边的棚子里抽出一根旧木料，他先用锯子把它锯成不足十厘米长的一节一节的木头，再用斧子把一节一节的木头竖着劈成几瓣。劈好的柴头子都装在蛇皮袋子里，和风干的煤球堆在一起备用。后来我们发现换下的板车、自行车内胎也是引火的好材料，每次起炉子就剪一块放进去，效果也不错，只是难闻的气味要很长时间才会散完。红麻秸灰大不卫生，玉米芯最近几年也不是家家都有了，于是起炉子就用酒精了，也就是超市、小店子卖的烧酒精炉子用的液体酒精。起炉子时，把柴头子放进炉膛，再倒一些酒精进去，划着一根火柴扔进去就可以了。只是用酒精起炉子要特别小心，防止伤着人。

我们这儿地处江淮之间，没有集中供暖。前几年有内蒙古呼伦贝尔的志愿者来我们学校支教，她说我们这儿真冷！我很是吃惊，六安难道比呼伦贝尔还冷？她解释说，呼伦贝尔冷的是外面，家里和办公场所都有暖气，穿件秋衣就可以了。六安是到外都冷，是直透骨髓的湿冷。这倒也是，从小到大，在我的印象中天冷时一家人能围着煤炉子吃顿饭就是不可或缺的温暖的幸福。不管是白菜豆腐，还是肉烧萝卜，在氤氲的热气中，温暖的不仅是一家人的胃，更是一家人的心。我也记得，我搬到学校宿舍居住时，请住校的同事们吃的第一顿饭就是围着煤炉子吃的。那天晚上，我们吃的是猪肉煮豆腐汤白菜，我们称之为“三鲜锅子”，喝的是七块半一瓶的大肚子“佛子岭特曲”。那晚，我们边吃边聊，一直到九点多钟才散，中途还给煤炉子换了一次煤。

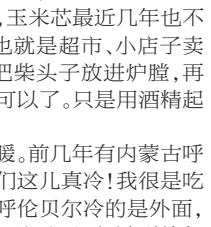
煤炉子除了烧开水，吃个热锅子，也还可以烤点什么食物吃，比如说山芋。把烧水的铝水壶稍微放偏一些，露出一小部分通红的煤火，再把山芋靠上去，只是煤火很猛，山芋要不断翻身，否则就会一半烤糊了，一半还是生的。其实吃什么吃多少是无所谓的，要的是那个过程，那份感觉吧。

晚上，煤炉子可以换煤封起来，也可以让它自然熄灭。我母亲通常是换块煤封起来的。煤炉子底下的风门要留多大也是很讲究的，须多次实践才能恰到好处地掌握。太小，炉火闷灭了，第二天重起；太大，第二天早上煤燃尽，也要重起。我母亲也因此多次半夜起来冲开水，心疼又白白耗了一块煤。煤炉子封起来的好处除了第二天早上可以有一壶热水刷牙、洗脸，还可以烘干汗湿的鞋垫和尿布，只是鞋垫和尿布都要洗干净，否则满屋子都会是汗臭味和尿骚味。据我观察，人们好像对婴儿的尿骚味格外能宽容，也许是因为“堂屋没尿摊子，坟头没纸摊子”的缘故吧。我亲眼看见过一位年轻的妈妈在堂屋里给孩子把尿的情景，眼里满是幸福和甜蜜。“晚上舍不得热棉裤，早上舍不得热被窝。”我在顺河街道小学念书时，冬天的夜晚，我母亲总会在煤炉子上放个竹编的火篮罩，她把我和弟弟的棉衣放在上面烘。第二天早上，穿着垫上热乎乎鞋垫的棉鞋，再套上略带淡淡煤烟味的暖乎乎的棉衣，这是我一天中最温暖的开始。

顺便说一下，我母亲现在用的这个煤炉子是白铁皮子做的，当初买这个炉子时，做炉子的师傅说也有铸铁管做的，只是比较笨重，移动比较费劲，但可以传代。我母亲笑笑说：“就用白铁皮子的吧。”

其实，我给我母亲已经买了油汀，可是她仍然喜欢用煤炉子，仿佛炉膛里那看得见的红红的炉火，才是真正温暖内心的光和热。那炉火不仅温暖了她的眼，更温暖了她的心。

看来，我母亲的煤炉子还得继续用下去。



父亲的过年情结

尚庆海

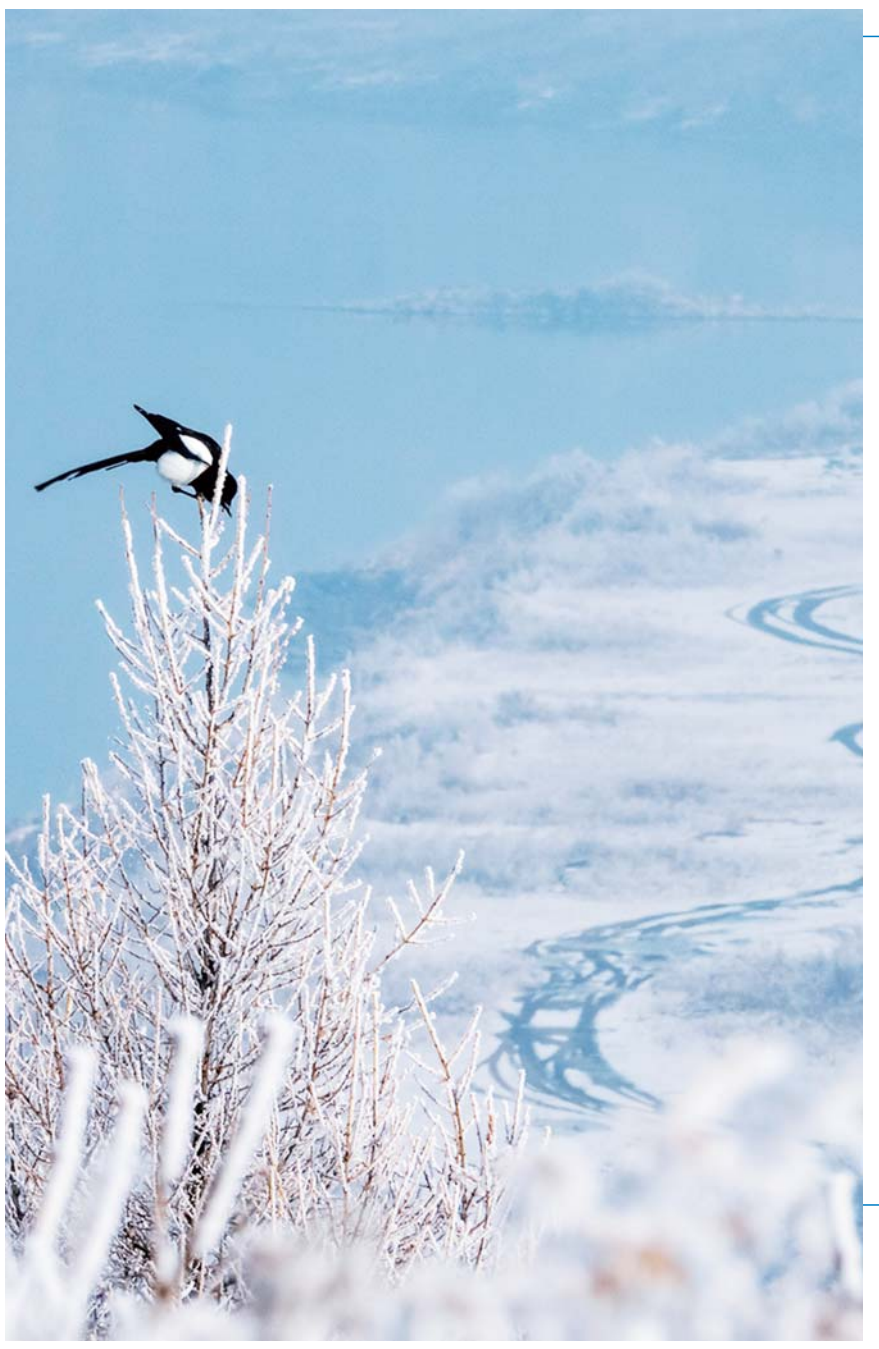
父亲年轻的时候长年在工地工作，一年难得回家一次，只有在过年的时候，才能回家待些时日。父亲过年待在家里的这些天，几乎包揽了家里所有的活计。母亲心疼父亲，让他好好休息一下，父亲郑重地说：“爹娘年纪大了，我却整年不能在身边孝顺，你在家又是种地又是伺候老人，还要带几个孩子，不容易，我平常回不来，就让我用这几天好好补偿你吧！”父亲一番话，说的母亲眼泛泪花。

父亲是这么说的，也是这么做的。父亲在家的这些天里，把该干的脏活累活全部干完，并且每天帮祖母泡脚。平常是母亲一天三顿围着灶台转，父亲在家这些天，一天三顿饭不让母亲沾手。洗锅刷碗浆洗衣服，喂鸡喂猪收拾院落，样样不落下。父亲也是干家务的一把好手。劳累惯了的母亲一下子闲下来，脚不是脚手不是手，跟在父亲后面说，让我来吧。父亲笑呵呵地说，等我上工地，这活儿没人和你抢！母亲听了父亲的话，默默地站在父亲身后，不停地抹眼睛。母亲一年四季天天劳累，晚上一挨床就入睡，和母亲在家里，母亲很少给我讲睡前故事。记得有一次，我缠着母亲讲故事，我正听得带劲，故事戛然而止，没等我反应过来，母亲轻微的鼾声已经响起。父亲回来后就不一样了，我每天晚上是在父亲的故事中入睡的。

美好的时光总是短暂，一晃就到了元宵节，父亲又要上工地工作了。父亲临走前，舅舅来家里和父亲喝酒，舅舅问父亲，一年难得回家一次，想不想家？父亲沉思了一会儿，说，天天盼着过年呢！我当时听了，心说父亲这么大人了怎么也跟我们小孩子一样天天盼过年？等慢慢长大后，才懂得。父亲长年在工地工作，是为了赚钱养活一家老小，天天盼着过年，是盼着能回来孝敬祖母，替母亲分担一些家务，细致入微地关怀一下他的孩子们，来补偿他认为作为儿子、丈夫和父亲对家庭的亏欠。

后来父亲辞去了工地的工作，可以经常待在家里，身边许多人对过年已经没有什么感觉了，父亲对过年的期盼却没有减少分毫。父亲对过年的重视程度超乎我们的想象。每年一进腊月，父亲就开始盘算着置办各种年货，甚至计划着年夜饭要吃什么。为这些事母亲没少笑话父亲，父亲从不争辩，淡淡一笑而过。在过年的那些日子里，父亲依然会包揽所有的家务，母亲也习惯了这样的待遇，不争不抢，放手让父亲干。这时候，母亲就会静静坐在沙发上，沉浸在岁月静好的安逸里，恬静的脸庞上弥漫着淡淡的幸福，身边的繁忙和街上的嘈杂似乎与她无关。我知道，母亲在怀念过去那些过年的日子。

父亲对过年的态度严重影响到了我们，以至于我对过年充满期盼，也充满敬畏。



诗与画

摄影/ 孙世华
配诗/ 流冰

三九天不入窝的鸟
这世上，似乎很少
羽翼上的雪霜
融化了没
喜鹊登枝
动听的歌喉
为相思的人
和为返乡的人
唱一首暖春的歌

年味从来没离开

夏学军

每到春节临近时刻，总有人说日子好得天天像过年，所以对年的感觉越来越淡。贺先生也总是抱怨不爱过年，“一点年味儿都没有”，这位贺先生是我爱人。是这样吗？我不太同意。

在我看来所谓年味儿，便是期待、珍惜以及认同。

一年里的大部分节假日，有人会问“你怎么安排？”唯有春节没人会这么问，因为我们都知道，春节是年度里头等重要的亲情盛事，它和家有关，所有人的安排都是一致的：回家团聚！

生活上的富裕使得期待不再那样深刻，但我们对春节的情结，是小时候就种下的，它寄托了无数能实现和不能实现的愿望与想法，等待春节这一天拉开大幕上演诸多精彩瞬间，其余温能够璀璨耀眼一整年的时光。

不论你是何等的职位，事业如何，你都要在除夕之夜前回到那个叫“家”的地方，家人团团围坐，举杯共同期许新的一年能顺顺利利、健健康康。那一刻是幸福的、愉悦的、最踏实的，由此便觉一年的辛劳都是值得的。

守岁，绝不等同于平日里的熬夜，没人劝你早点睡吧。家家灯火通明，欢聚一堂，吃不完的美食，聊不完的话题，眼里、心里全是火辣辣的“红”。平日里也少不了给父母零花钱，但过年时包一个大红包，绝不止孝心这么简单，和父母给我们的红包一样，里面有祝福，有期望，这是来自最亲的人送上的祝福，全新一刻从这里开始，幸福吉祥一整年。

平常的日子，屋子装扮得再漂亮，你也不能贴福字、贴春联吧。学了书法的孩童，家父的一手好字，母亲巧手剪的窗花，在物质无比丰富的基础上，传统文化之美在这一刻犹如锦上添花。

平日里相识的人见面打招呼，无非是“上班啊”“下班了”“回来啦”，而过年就不同了，一句“过年好啊”，既有祝福又礼貌、热情，避免了无话可说的尴尬。记得儿子告诉我：“妈妈，刚才我出去玩儿看见老师啦，我给她拜年了呢！”我立即给他一个大大的赞，夸他懂事有礼貌。

小孩子最盼过年，因为他们的年是最“嚣张”的，不管闯了什么祸，大人都能用一句“大过年的算了吧”轻易地原谅，平日里的三分胆量膨胀到十分，看电视、打游戏、吃零食、睡懒觉，处处惹人生气，大人们却出奇地好脾气。

现在都不盼望过年那一身新衣服了，但母亲买给我的新袜子、新鞋垫，穿上它依旧有十足的仪式感，自然而然地期待新春的朝阳，心中悠然而生母亲早年的教诲：穿新鞋，走好路。如今年迈的母亲总要嘱咐我：过年了，去看看你大伯，去你老姨家串个门吧。我们平时忙得很，忽略了好多亲情，趁着过年是需要修补一下的。堂哥堂姐、表哥表姐，虽然通讯方便了，但平日里各忙各的还是难得见面，都要趁着过年聚一聚，不能让亲情的距离疏远了。

在过年这段时间里，亲情不再是一个名词，而是成为一种氛围，一种触手可及的温暖，它让我们积攒了一年的焦虑、烦躁、疲惫，魔术般褪去，心情放缓，忽然之间仿佛时间也慢了下来。

“年年岁岁花相似，岁岁年年人不同”，其实年味儿从来没离开，你想让年味儿有多浓，它就有多浓，正是这些元素的叠加，让年活了起来，拉近了彼此的距离，让亿万国人有了归属感，成就了独属于我们的家族记忆。

秋天的遐思

刘伟 方澜依

秋天该很好，你倘若在场。
一片落叶，渲染了秋色；
一季落花，沧桑了流年。
一片枫叶，一叶木落，飘摇着萧瑟，一滴秋露，一缕秋风，遮掩了心事，安排了一眼寂寞！
冷秋，冷晨，冷霜，冷落叶！
暖情，暖意，暖人，暖岁月。
因为懂得，一切美好，因为存在，温暖相随。
端一杯菊花酒，题一首枫叶愁，饮一盏寂静的残红秋。
独坐在这寂寞的秋，坐看秋色，凝望一池秋水，眺望南山枫叶，仰望云卷云舒。
山，云，树，水之影，重重叠叠，纯净无尘的秋色在心中逐渐升起。
谁在倾听，一叶知秋的美丽？思念，像秋天落叶，落地成灰！
秋风吹黄了夏日的绿，带走的是黄叶，带来的是新生。
夏去秋来，四季更替，生命的轮回。
渴望心灵的相通，追忆失去的记忆！
哎！……这多情的秋啊！
秋天的落叶，深深浅浅，斑斑驳驳就如同人的记忆，浅浅深深，点点滴滴，想忘，忘不了，想舍弃，又舍不得。
落叶荒芜了谁的只言片语，秋风又扫落了谁的思念情愫，这个秋天你和谁走过？谁又是你这个季节的回忆？
拥有宁静的心灵，才能出现意想不到的美。
秋天该很好，倘若你在场！