

腊味飘香话过年

□ 夏雨

周末,小妹从省城回家来。她一进院门,见左邻右舍的屋檐下挂着腊肉,不禁欢呼道:哇塞——过年腊肉又香了!

是呀,时间过得真快,转眼又要到过年了。

常言道“百里不同风,千里不同俗”。对于过年,我们九江市各个县区里的习俗也可能不同。

比如说,在我们老家——永修县竹岭夏家自然村,农历腊月二十六日早晨就开始过年。儿时这天过年的时间,清晨醒来开窗,我的卧室总是香味扑鼻,腊肉香、鸡肉香、烧鱼香,寻香望去,原来父母早就起床在厨房忙碌开了;父亲天亮前就开门上香打爆竹及讨斋饭(“讨斋饭”就是先用两个青花瓷小酒盅盛满早晨煮好的新鲜米饭,再用一个大盘将整只鸡装好,然后一起摆放堂屋的神龛正中央上香祭祀)。而母亲黎明前就用木桶蒸好米饭,用大铁锅煮烂鸡鸭鱼肉等美味佳肴,还给我们兄妹四个每人准备好一套新衣服过年及拜年做客穿。

那时年幼的我们,新年春节里,特别喜欢跟大人去亲戚家拜年,因为长辈见到我们,就会陆续给我们小孩子发红包。但在我们老家拜年也是有习俗规定的——初一仅能给自己家里的爷爷奶奶和家族里长辈及宗谱拜年;初二才能去外公外婆家拜年;初三只能给本年内已故的人拜年;到了初四才可以给姑姑和

阿姨等和父母同辈的人拜年。以至我们老家的俚语有道:“初一团拜爷,初二团拜娘;初三拜花年,初四拜姑娘。”

不瞒大家笑话,儿时,我最喜欢过年了——腊月一到,我就每天扳着手指头盼过年,因为过年不只有好吃好玩的,还有压岁钱和漂亮的衣服穿。当然,腊月一到,大人们也开始忙碌起来了,陆续置办起年货——晒鸡鸭鱼肉、晒花生、晒豆子、晒糯谷、糯米等。尤其小寒到后,家里经常灯火通明:做糕,炒花生、炒米,熬糖、切糖,用大青石磨荞麦粉、河粉、红薯粉……忙年货的父母脸上始终都是挂着喜悦的花朵的,他们时常忙到深更半夜也不知疲倦,而我也大半夜跟着灶台——

惦着脚尖、舔着舌头、目不转睛地盯着父亲那熬糖、切糖的手,直待吸干我的口水将冻米糖切成方块,才肯回房睡觉。

还有,腊月廿三扫扬尘也是我们老家过年一道重要的作业,也是我们老祖宗遗传至今的一本史书——现在依然清晰记得,每年的腊月廿三,老妈总是安心呆留家中,用一个大芒帚将整栋房子每个角落里的灰尘打扫得干干净净,一尘不染。而后,还要将屋里所有的家具及锅碗瓢盆碗柜灶台刷洗一番过大年三十。

是的,农历腊月三十,是我国传统的年除夕。按照老家传统习俗,在这一天,人们要贴对联、放鞭炮、燃灯烘火、用大

鱼大肉抑或和廿六过年一样——将整只鸡摆放堂屋的神龛上祭祀。而晚上吃完年夜饭,家中的长辈陆续给孩子们发完压岁钱后,便全家人围坐火炉边守岁,寓意来年生活和事业红红火火。

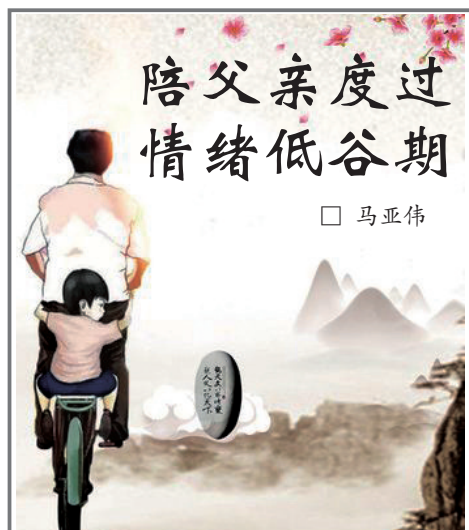
对了,在我们老家,家家户户还要磨豆子打豆腐过初一的。因为在我们老家,大年初一的早饭是吃斋的,而且还只能吃青菜和白豆腐。

记得小时候,有一年大年初一早上开饭时,年幼的弟弟见饭桌只有两盘青菜和两洋瓷碗白豆腐,便立刻爬下桌,跑去厨房的菜厨里端来一盘除夕之夜吃剩的鸡上桌来了。谁知,一旁的奶奶见状,连忙端起鸡盘朝菜厨里藏,嘴里还十分虔诚地道:大年初一早饭不沾(吃)腥(荤),沾(吃)个青菜豆腐菜,一生清清白白人爱。

呵呵——见奶奶一副谨慎的虔诚态,我不禁呵呵地笑出声来。

虽然那时年幼,不懂清清白白的含义。但随着年龄的增长,我也逐渐体会到奶奶的用意——她虽然目不识丁,却积极发扬我国的传统文化,传承先祖的优良家风,时常教导我们做人要清清白白,与人交往要真诚和友善。

日月如梭,如今一晃已是二十多年。光阴虽带走了流年,但儿时过年的快乐和腊肉的香却如时光之花,永远飘香于我的脑海之中……



陪父亲度过情绪低谷期

□ 马亚伟

父亲的身体一向很好,这次突然病倒,对他的打击不小。父亲从重症监护室转到普通病房,才得以见到家人。

我看到父亲满脸疲惫,没精打采,显出从未有过的倦容。在我的印象中,父亲一直是特别强大的,从来没有什么事能难倒他。父亲见到我们的那一刻,疲倦地抬眼望着我们,眼圈都有些红了。

“唉,我怎么一下就进了重症监护室!”父亲叹气说。在他的认知中,“重症监护室”几个字太沉重了,这次可能病得太厉害了。我赶紧安慰父亲:“爸,您这次是突然病倒的,为了安全起见,医生让您从急救室转到重症监护室。现在已经过了危险期,医生说您的病情稳定,不用担心。”父亲没吭声,但我看得出来,他并不相信我说的话,觉得我不过是在安慰他罢了。

父亲所在的病房里还有两位老人,那两位老人有说有笑,很轻松的样子。他们跟父亲搭讪,父亲“嗯”“啊”地应着,之后再也不肯吭声了。我与母亲谈起存钱的事,父亲在一旁听着,突然对母亲说:“家里的钱不要存了,我这病没准,万一突然不行了,家里得留钱用呢!”我这才明白,这次病倒对父亲的打击有多大,他竟然想到了“后事”。我赶紧说:“爸,你瞎说啥呢,你的病根本没事!”父亲眼神呆呆的,并不回应。

人上了年纪,情绪容易低落,这时候,需要我们用心的陪伴,耐心地疏导。

我找了很多与父亲的病相关资料,打印出来,拿到病房里读给父亲听。父亲盲目夸大自己的病情,是因为他不了解这种病。通过我给他读资料,他懂得多了,慢慢也就想通了。我私下里嘱咐医生,老人心眼小,多给父亲说些宽心的话。医生心领神会,对父亲说:“老爷子,你的病没啥事,好好养几天就行了。看你多幸福啊,老伴身体好,孩子们孝顺懂事!”果然,医生的话最管用。父亲听了医生的话,眉头舒展开了。我陪着父亲,与他聊天,父亲的活明显多了,脸上又有了笑容。

我故意跟同病房的另外两位老人多说话,引导父亲跟他们交流。父亲一改原来冷漠的态度,与他们交谈着。毕竟同龄人沟通起来更顺畅,父亲本来是个健谈的人,很快就跟两位老人熟悉了。他们一起说艰苦年代的事情,三个人来了一次“忆苦思甜会”。父亲说:“现在的社会多好,吃穿不愁,老百姓都富裕了,日子越过越好。咱们这些老东西可得好好活着!”三个人哈哈大笑。

父亲心情好,胃口大开,对我说:“今天给我做点好吃的吧,我想吃饺子!”我开心地满口答应。我熟悉父亲的习惯,一般有啥高兴事,他就喜欢吃饺子,可见父亲心情大悦。

经过几天的陪伴,父亲彻底走出了情绪低谷期。他在病房里哼着戏词走来走去,护士见了说:“看您红光满面的,气色真好,一点不像病人!”父亲哈哈一笑说:“我的病好了,马上就能出院!”

藏在葡萄酒里的感恩

□ 朱泓

“葡萄酒夜光杯,欲饮琵琶马上催”。这是描写战士出征前一天,满怀报国之志饮葡萄酒壮行的诗句。现在是和平年代,饮酒的内涵鲜有悲壮情怀,更多是交际应酬、助兴或者养生。

时值仲秋,正是葡萄成熟的季节。大街小巷不时回荡着开着小货车卖水果的小贩们的吆喝声。看着货车上或紫或绿,水晶似的葡萄,口内不自觉便津液偷溢,如若不抿嘴吞咽,估计垂涎不止三尺!忍不住买上两斤,饕餮解馋。葡萄入口,总觉滋味欠佳,也许源于平生第一次吃葡萄的印象太深刻了吧。

记得那是一年中中秋节,我大约五六岁,母亲去江那边外婆家(江那边外婆是母亲的干娘,孩子称呼她是江那边外婆,为了不和外婆搞混)看节。江那边外婆住我们家的对面,中间横亘着一条浩荡的长江,两岸通行,全靠一条小船迎来送往。小时候的我很黏母亲,喜欢跟脚,不帶我就哭闹不休。那天,我又以哭闹赢得胜利,母亲带上了我。江那边外婆在我印象里是勤劳能干巧妇型的,特别是厨艺,时至今日我还觉得她做的饭菜,是今生无法淡忘的美味。

那时交通真的很不便,我们坐船外加步行大约两个小时才赶到江那边外婆家。看见我们,江那边外婆高兴得不得了,和母亲边说话边抱起我,抓了一大把糖果塞进我的口袋,连去菜园摘菜都带我一起。江那边外婆家的菜园好大,我无意看见篱笆上吊着一串串青的紫的果子,觉得好玩。问外婆是什么果子?外婆说,是葡萄,说着上前摘了两串搁在菜篮子里,并对我说,回家洗干净给丫头吃。我高兴坏了。当外婆把洗干净的葡萄搁在我面前,伸手取了一颗品相最好的紫色的葡萄,递到我的嘴边,用手轻轻一捏,绿色的果仁就滑进我的嘴里,水润润的,甜中带着酸。我一连吃了十几颗,如果不是母亲阻拦,我肯定会吃得一颗不剩。

中午,江那边外婆弄了一大桌丰盛的菜肴,她还拿出了新酿的葡萄酒。看着倒在杯中紫色的液体,我对外婆说,我也要喝。母亲说,这是酒,你这馋嘴猫,什么都要尝一口。江那边外婆不顾母亲反对,端起自己的杯子喂我喝了一大口。“好甜!”我脱口而出。外婆说,丫头,你还小,等你长大了,我酿很多给你喝个够。我懂事地点点头,便把注意力放在香气四溢的菜肴上了。虽然都是家常小菜,但对于刚解决温饱的那一代的人来说,那不仅仅是果腹的食物,更是人间美味,何况与之相伴的还有着浓得化不开的亲情呢!

时光荏苒,又一度中秋佳节。当我再次见到江那边外婆时,她已是九十高龄了。也许相隔太久,她已不是我记忆中的样子,从前挺直的身板和丰盈体态被弯腰驼背,瘦小枯干所替换。如今的她,大多时候卧在一张藤椅上,安静地躺在家里或者阳光下。令我激动又惭愧的是,她竟然还记得我的名字,还不忘对我说,再不能酿葡萄酒给丫头喝了。而我,连她的样子都已记忆模糊。蹲在她的身边,我感叹岁月无情之余,在心里默默祝愿,老人家能健康快乐地度着风烛残年。同时,我也暗下决心,趁她有生之年,亲手酿制一回葡萄酒,给她尝尝。

我不想用过多的词汇去渲染对某个事物的特殊情感,每个人心中或多或少都藏着对美好事物的缅怀与记忆。无论是哪一种,只要能给自己带来快乐就好!

说干就干,在市场我精心挑选了几斤优质的葡萄,又去买了一个盛酒的玻璃容器,便匆匆回家。接着把葡萄倒进洗菜盆里,剔除“老弱病残”,留下一枚枚珠圆玉润的葡萄,仔细清洗干净。做这些事情时,我眼前总会浮现外婆的影子,当年她也是这样用心做吧。看着盘子里珍珠串似的葡萄,看着洗干净的一颗颗饱满透着诱人光泽的葡萄,一首小诗跳入

我的脑海:“满筐圆实骊珠滑,入口甘香冰玉寒。若使文园知此味,露华应不乞金盘”。对于我,葡萄的美味来自于外婆,眼前的每颗葡萄里,都藏着我对她的感恩。

洗好的葡萄必须要沥干表皮的水分才能酿酒,不然会影响酒的味道。我将葡萄放进镂空的盘子里,检查葡萄表面都干爽后,把葡萄又倒进一个干净的盆子里,用手将它们一个个捏碎,并根据比例和个人的口味加入白糖,搅拌成糊状倒进玻璃罐内,然后将罐口密封,置于阴凉干燥处让它尽情的发酵。天热时,葡萄发酵时间需要20天至一个月左右,现在,发酵时间需要40天左右。如果喜欢酒劲足一点,需延迟启封时间就行。想着不久亲酿的葡萄酒就出炉了,心头升起怡然的快感。

等待的过程感觉是漫长的,日历一页页翻过,也许太急于去完成一件事吧,心总是忐忑着,以至于梦境也离不开葡萄酒和江那边外婆。

开封的日子终于到来,我曾幻想着开坛的那刻,会有一缕缕曼妙醇香萦绕漫漶,使人未饮而醉。可是,事与愿违,当瓶塞打开,扑鼻而来是一股酸涩的气味。难道制作失败了?我的热情从一百度高温一下降至零点。我脑海里回放着每一个制作环节,觉得没有出错。那怎么会……我心有不甘,小心翼翼地将玻璃罐抬起,瓶口微倾,一股紫红色的液体流入酒杯,色泽诱人。放下玻璃罐,我拿起酒杯轻轻晃动了几下,然后抿了一口,哇!真的是“新压葡萄酒如乳”,好喝不止一点点!我冰冻的情绪立马回暖。

接下来,我将一大碗葡萄酒倒进事先准备好的空红酒瓶里。时不我待!明天一早,我将乘船过江。我要和江那边外婆分享我平生第一次或许也是最后一次酿制的美酒。虽然酒很廉价,但蕴藉的那一份亲情却是无价的。