

像候鸟一样飞回家

文/王纯

有人说,中国的春运是人类历史上最大规模的迁徙。的确是这样,听到了年的召唤,人们便像鸟儿一样一群一群飞回老家的屋檐。我们民族有根深蒂固的“故乡情结”,走得再远,也要回家。

“胡马依北风,越鸟巢南枝”,即使远在天涯海角,我们也在守望家圆的方向。外面的世界再大,再精彩,故乡都是我们心中永远的图腾。我们会像候鸟一样,在某一个季节,感知到故乡温暖气息的来临,然后飞越万里关山,沿着熟悉的来路回到梦中的家园。

还记得离开故乡时,父母亲人的十八里相送吗?母亲抹着眼泪依依不舍,父亲拍拍你的肩头说“好男儿志在四方”。于是,你擦干惜别的泪水,背起行囊,踏上远方的漂泊之路。可是,异乡只是驿站,故乡才是归宿。

我们在异乡的天空下努力打拼,不敢有丝毫懈怠。成功的时候,我们首先想到的是家,家乡的亲人可以欣慰地笑了。失败的时候,我们首先想到的也是家。只有家,才可以收留你的失落和眼泪,家是最温暖的港湾。不管你成功还是失败,不管你衣锦还乡还是落魄而归,家都会敞开宽阔温暖的怀抱迎接你。

一直觉得“老家”是个有温度的词语,贴心,踏实。即使我们流浪的脚步走遍千山万水,也会把老家揣在离心最近的地方。一提到老家,脑海中立即浮现一幅温情的图画:冬日的故乡,有着水墨画一样的简洁悠远的意境。夕阳西下,远山隐



隐,小桥流水人家,古朴的小村庄散发的宁静祥和的气息。我们在那里度过了多少美好的岁月!故乡的山山水水,一草一木,都深深地烙印在记忆中。偶尔在异乡看到某一种熟悉的花,总会让我们像遇到自己的初恋一样,怦然心动。然后,动情地对别人说:“我的家乡,也有这样的花。”说完,甜甜蜜蜜地沉浸在往事的回忆中。

异乡的月亮圆了一回又一回,我们开始计算着回家的时间。月是故乡明,异乡的天空不能收留我们的寂寞和孤单。又逢佳节,我们恨不得生出一双鸟儿的翅膀,

一下子飞回家。故乡路遥遥,可即使是八千里路云和月,我们也会冲破一切艰难险阻,回家。想念家乡的父母亲人,想念家乡的山山水水,也想念那熟悉的乡音。那熟悉的一切,会帮我们洗去漂泊的征尘,带来舒适和安心。

春运大军,浩浩荡荡,裹挟着浓浓的乡愁。喧嚣的站台,拥挤的人群,这样的画面却是温暖的。人们大声说话,声音嘈杂,只有一个词听得最真切——回家。列车开启的那一刻,心就朝着家飞去。山一程,水一程,像候鸟一样飞回家……



老家的腊鱼

文/柏兴武

年的气味越来越浓了,远在大山昏晃深处的乡村老家该到处飘着腊肉、腊鱼的香味了。

我们小山村的十几户人家,家家户户都养猪。此时,家家户户已经开始排队轮流杀猪了。轮流杀猪是因为山村人热情,杀猪这天,炖猪头肉、炒猪杂、煮猪血,另加几个山野的小菜一起喝喜庆丰年。余下的就熏制美味诱人的腊肉。我家除了杀猪,还要干塘捉鱼。村里放水的水塘只有一口,年年父亲承包的,干塘捉鱼这天,也是照例大家一起喝喜庆鱼塘丰收的。

记得我在家乡的时候,干塘捉鱼这天,父亲总是请几个壮年人车水,捉鱼,然后交够承包鱼塘的鱼让大家分了,剩下的鱼父亲会剃下鱼头和鱼尾和鱼内脏一起煮几盆,杀只家鸭请大家喝喜庆鱼塘的丰收。

喝过酒后,来人围着柴火谈天说地。父亲在大家的谈笑声中开始加工腊鱼。父亲先将鱼身斜划成小片,片片却连着鱼脊骨,然后在鱼身上均匀抹盐,鱼片与鱼片之间也要抹,这样才能入味。抹好盐后,用短竹条放在鱼腹里撑开鱼身,再在鱼颈部下面的厚实处用刀尖按出小孔,穿上棕条,最后一块块叠放在盆子里。第二天,盐味进了鱼里,父亲拿着棕条把鱼挂在生火的地方让它一天天接受柴火的烘烤。几天之后,鱼变成金黄,成了香喷喷的腊鱼。腊鱼烘烤在上面一年也不会变质,因此,家人舍不得吃,总用它来招待客人。

初到我们山村的客人吃后总会问:“这腊鱼怎么这么香?”父亲满脸自豪地微笑着说:“我们村只一口鱼塘,天天山泉水进出,连鱼吃的鱼草都是山泉水滋润出来的,烘烤成腊鱼,当然香了。”

记得我高中毕业那年,父亲特别高兴,他留了几块腊鱼说要等我读大学的时候煮给我吃。我去读大学的时候已经是9月,那时候谁家也没有腊鱼了,父亲还真的给我煮了一碗腊鱼。父亲刀法好,腊鱼切得很薄很整齐,煮的时候给了豆豉和酱粉辣子。吃的时候,腊鱼晶莹剔透,看着就满口生津,我贪婪地吃着。那辣子特别辣,尽管嘴里辣得“噓噓噓”的,却还忍不住笑着对父亲说:“我们这腊鱼,既是山珍,又是海味!”父亲看我贪婪的样子,眼睛笑成了一条线。

现在,一到快过年的时候,母亲召唤我回去的第一句话就是:“馋小子,你爹请人吃了干塘酒了,准备回家过年吃腊鱼哦!”

非常感受

来稿请发送到邮箱:qwblanghe@163.com

年夜饭

文/徐仁河

家中老人给我讲过一个故事:旧社会穷人生活困难,三十晚上是个关卡。有户人家丈夫到三十晚上很晚了尚未拿钱归来,家中瓶粟早罄,年货毫无。女人在家哄睡了孩子,一筹莫展,听得邻家的砧板声,痛苦到极点,不知丈夫能否拿点钱或东西回来,不知明天这个年如何过,又怕自己家中没有砧板声惹人笑。便拿刀斩空砧板,一边噔噔地斩,一边眼泪悄悄地落。

这个故事让人听了,着实有些心酸。要说,这三十多年里感受变革之痛的当属那碗年夜饭。可能是自小落下的毛病,总是盼过年。小的时候盼过年,自然有它的意义,意味着一个轻松惬意的寒假随之来临。最主要的是,可以在年夜饭的餐桌上吃得到平时根本不敢想,不敢盼的食品。辛苦养大

的柴鸡憨鹅,平时来了客人都不敢上,年夜饭的餐桌上它一定会背双刀,汤黄油亮地等着我们举箸相邀。

而今呢?过年其实已没多大滋味,年夜饭除了象征意味浓厚点外,实际处境堪忧。鸡鸭鱼肉成了家常小菜,鱼翅燕窝也时常裹腹,年夜饭吃什么就变的很尴尬。日子刚红火的那几年,母亲满满地找走街串巷的磨刀——肉骨头砍太多,卷了刀。现在老妈拎着亮光锃锃的菜刀,追问客厅里为抢电视控板的我们,“年夜饭想吃点什么?”不知谁嘟囔了一句,“随便吧。”随便?有这号菜谱吗?但它确实是年夜饭的真实写照。

吃年夜饭,是春节家家户户最热闹愉快的时候。大年夜,丰盛的年菜摆满一桌,阖家团聚,围坐桌旁,共吃团圆饭,心头的

充实感真是难以言喻。桌上有大菜、冷盆、热炒、点心……火锅沸煮,饺子翻腾,各色酒瓶和饮料罐琳琅满桌。色泽丰富,香气撩人。人们既是享受满桌的佳肴盛饕,也在享受那份快乐和美的亲情。人们不管天南地北,为着一餐年夜饭,而不顾劳累和疲乏长途奔袭往家赶。由此诞生了“春运”这个著名的人类迁徙现象。如果没能及时赶回来,餐桌上也会给未归人留一个空位。一家人上桌开动筷子之前,还要先拜祭祖宗亡灵,邀他们一起吃年夜饭。在古代中国,一些监狱官员甚至放囚犯回家与家人团圆过年,由此可见“团年饭”对中国人是何等的重要。

有钱没钱,回家过年。年夜饭,哥吃的不是鱼肉,是气氛。

母亲的年味儿

文/西遇尘

母亲的年味儿,是从磨豆腐开始的。进入腊月,母亲第一要紧的是选黄豆,泡黄豆,找磨豆腐的家伙什,然后,给家人分配任务,哥哥挑水,姐姐推磨,我烧火,父亲按浆,母亲自己给父亲打下手。霎时,家里弥漫着豆浆的清香。一家人忙碌一天,磨出了白嫩

嫩的豆腐,接下来的工作,全是母亲的了。

豆腐磨好,母亲用箩筐和稻草,做一个窝,把豆腐切成小立方体,放进去,找一个暖和的地方,让豆腐发霉。过了一个星期,豆腐发了霉,母亲拌好辣椒面,还有五香八角老姜,腌进事先洗净的坛子。这就是老家俗称的霉豆腐。母亲做的霉豆腐很香,很下饭的。

做好了霉豆腐,母亲紧接着炸豆腐。炸豆腐也是一个费时间的工作。母亲守在油锅边,往往一守就是一天。因为,豆腐要炸一两箩筐。炸好的豆腐,要歇上几天油气。豆腐歇好了油气,母亲便像腌霉豆腐那样,把炸豆腐腌进坛子里。有了霉豆腐和炸豆腐,第二年的二三月份,青黄不接的时节,我们家就有菜送饭了。

做豆腐的工作,一直要延续到腊月的中旬。母亲看着被她擦得锃亮的几十个坛子,满意地笑了。它们圆鼓鼓的肚子里,装满了母亲的劳动成果。

磨完豆腐,该杀年猪了。母亲要做的是善后工作。譬如,把肥肉炼成油,把肉分成一块一块的,用盐腌好,熏成

腊肉。

杀了年猪,做好熏腊肉,母亲该做果子和丸子了。果子的主要原料是糯米。母亲的手非常灵巧,她做的果子,能做出很多种样式,并且还能捏出栩栩如生的生肖呢。一般说来,鸡年,母亲捏的鸡居多;兔年,母亲捏的兔居多;猪年,母亲捏的猪居多……母亲捏的生肖,经油一炸,出锅后,依然惟妙惟肖。过年时,母亲给我的果子,我从来舍不得吃的,要玩到正月十五呢。

丸子分肉丸子和素丸子。肉丸子主要用猪肉做成,素丸子主要用糯米豆腐猪血混合而成。那是的农村,没有绞肉机,做猪肉丸子,要靠母亲的两把菜刀。

一大清早,母亲起床,把猪肉切成肉末,然后,用两把菜刀,叮叮当当,不停地剁。猪肉剁成了肉浆,方才放佐料。素丸子也一样,母亲也要剁得碎碎的。母亲说,素丸子的剁功,是不能投机取巧的,不然,捏不成团,做出来也不好吃。

母亲忙碌碌,待完成所有的工作,已经到了大年三十了。

