

大寒腌腊香

■贾如

一过小寒,天地就合拢成一只巨大的腌缸。寒风是它的盐,霜气是它的引子,而那句“大寒小寒,杀猪过年”的老话,便是开缸的号令。乡下的猪叫声、人语声顺着风飘进院里,屋檐下,母亲系着蓝布围裙,正对着一案新分的猪肉忙碌——肥厚的五花,敦实的后腿,还微微透着体温。

“大寒腌肉,腊肉才香。”母亲将手边几个粗瓷碗挪近,碗里码着粗盐、大把红亮的花椒,还有敲碎的八角、桂皮,几片山柰和香叶。她让铁锅坐上热灶,先把香料倒进去,小火慢慢煨,花椒的麻,八角、桂皮、山柰与香叶的辛香,勾得人挪不开步。待香气焙得扎实了,“哗”地倒入粗盐,盐粒在热锅里噼啪作响,渐渐吸饱了香料的色泽和滋味,变成沉着的暖黄。

炒好的花椒盐用石臼捣成粉末,趁着肉的鲜活劲,一鼓作气撒到肉块上,快速大力揉搓,揉到肉褪掉几许血红,染上一点几内敛的褐色。

母亲顺势抓起老高粱酒瓶一斜,酒气凛冽地冲出来,她将酒淋在肉上,双手迅速搓开去,直到那块肉表面发亮,泛起一层温热,仿佛从内里透出光来。

剩下的花椒盐,被母亲一把一把地抓在手心,她的掌心贴着肉块,从皮到骨,从边角到缝隙,用力地、匀匀实实在在地揉搓进去。揉好的肉,被一层层码进陶瓮,每码一层,再撒上余下的花椒盐,最后盖上盖子。

三五天后启瓮,她用麻绳串起腌好的肉,挂上灶房的熏架,灶里埋着柏树枝、橘皮、谷糠,不起明火,只悠悠地吐着青白的烟。母亲每日添两次柴,翻几回肉,柏枝的清香、橘皮的微焦和着油脂,透出沉稳厚实的香气;新腌的肉经了烟火,便一日日深沉起来,瘦肉转为紧实的深褐,肥肉透出油黄。

印象最深的是那年冬日的一个晚上,我从几里外的学校跑回来,手脚冻得发麻。刚进门时,母亲正从铁锅里盛饭,热气“轰”地扑了我一脸。定睛看,糯米吸饱了腊肉的油,颗颗晶莹饱满,混着油亮亮、红褐相间的腊肉粒儿和新鲜碧绿的豌豆,那油润润的香,直往鼻子里钻。我顾不得烫,接连扒下好几口,连底下焦香的锅巴都舍不得剩下,一碗下肚,额角冒出细汗,冻僵的手脚活泛了,连心里都踏实起来。

母亲笑着擦擦我的嘴角,就那么看着我吃,屋里静悄悄的,只有我扒饭的声响。她看了好一会儿,又说:“正是长身体的时候,吃饱穿暖才能安心读书,梁上的腊肉,管够。”我心里忽然一动,这句话平日里也听,可那一刻才真真切切地听懂了——这香喷喷的腊肉里含着母亲殷殷的期待。

又到小寒,远在异乡的儿子打电话说:“妈,想吃家里的腊肉了,还有外婆做的那种腊肉糯米饭。”母亲坐在一旁,笑着看我手忙脚乱。

我学着母亲的样子,炒盐、抹酒、揉搓、腌制,阳光好的时候,把一串串沉甸甸的腊肉挂到阳台,它们深红油亮,在风里微微晃着,散发着记忆里的香气。

“瞧瞧。”我打开视频,转动镜头对着儿子喊,“都给你备着呢。晾透了就寄去,到时,再教你焖一锅豌豆腊肉糯米饭。”



(视觉中国)

大寒的脚步

■吴奋勇

过了冬至是小寒,天寒地冻。内安溪的朋友打来电话,说:“霜打过的芥菜,滋味不一样,甜、香。给你寄几叶尝尝?”我在电话那头应着,仿佛已看见那直挺挺的青翠。

这时的冷,是往骨头缝里钻的。清早,寒气劈头盖脸。在乡下,光景更分明:一片片黑瓦覆了匀匀的白;菜畦里,肥大的叶边上,缀满了茸茸的银屑——这便是下霜了。其实哪里是“下”呢?是夜里地面温度降到冰点以下,空气中的水汽遇冷凝华而成的冰晶。可人们总爱说“下霜了”,许是觉得这洁白晶莹,是天上的馈赠,带着不掺俗尘的神奇。泉州老话讲:“霜降有风,两寒有霜。”霜降那日若刮了风,小寒、大寒的霜,便会一场接一场地来,准得很。

就在这日渐沉实的寒夜里,我尝到了远道而来的霜芥。那碧莹莹的,入口是意料之外的清甜与绵软,似乎含化了山间最干净的晨风与冷露。

不知不觉,又一个寒夜过去。清晨推窗,“呵——”的一声,玻璃上竟满是霜花,有的如松针,有的似蕨草,有的则像从未见的奇特,在熹微的晨光里,闪烁着细微、脆弱的银光。抬眼望去,屋顶、小路、远处的田埂,都沉浸在一蓬松而寂静的白色里。正出神,邻家的木窗“吱呀”一声也开了,裹着厚头巾的福贵婶探出头,喃喃自语:“大寒不寒,人马不安……今朝的霜,重得可以捏起来了。”

我心头蓦地一动。大寒,是今天吗?我总觉得,节气不是日历上生硬的格子,它是有脚步的。而大寒,正是跟着这越来越重的霜,一步一步,踩着冰晶的脆响走到人间。

你听,冬蔬裹着霜衣酣睡,几只麻雀掠过,抖落几声私语。山坡上的铁观音茶树,被霜打过,益发墨绿,微风一吹,咔咔响。村里的老人搬着竹椅坐在晒谷坪,怀里揣着温热的茶罐,品一口说:“那年大寒霜厚,土柜里的番薯甜得能拉出丝……”

你看,田埂边的野菊顶着霜花兀自盛放,金黄瓣儿沾着冰晶,添了几分傲骨。街头的早餐铺热气腾腾,面线糊的香气氤氲半条街,食客缩着脖子捧碗,眉间却是藏不住的欢喜。凤山绿道上,晨练的人穿着厚棉袄,脚步轻盈,落羽杉挺着一身橙褐摇曳。西溪水面漾着薄雾,岸边芦苇披着白霜,酷似一幅淡墨写意的画。

大寒到,年关近了。在外奔波的人开始收拾行囊,归乡的车票攥在手心,念想绵绵。在家的人忙着扫尘备年货,到处洋溢着年味。街头巷尾的卖橘子、卖年糕、卖年画的摊贩嗓门亮堂,一声声吆喝,把年的热闹一点点叫唤出来。

大寒到,是2026年了。人们心绪复杂,像极了一潭被冰面封住的水,底下却有暖流暗涌。这一年来的得失,被这寒气一激,沉淀得清晰;对来年的期许,因万物的蛰伏与沉默,生出更坚实的形状,只为等待那一声春雷。

暮色来得早。我找紧衣襟匆匆走过街角。忽然,听到钢琴声。那是从甜品店里流淌出来的,是熟悉的《献给爱丽丝》。我不由自主地停下脚步,透过门帘,隐约看见一个系着围裙的年轻人,正俯身慢慢地擦拭着柜台。那欢快的旋律,自顾自地响着,淌过橱窗,淌过街道,轻叩每一扇紧闭的窗和每一个匆匆行人的耳朵,飘向灯火渐起的夜色深处。

大寒,在锅里翻浪

■邵泽国

炉膛中的火,是由已经熄灭的炭重新点燃的,红色的火焰温柔地舔着锅底。生铁锅很厚,颜色乌黑,只有底部透出一层暗红的光。

锅里炖着肉。早上到市场买回来的猪头,带着一层厚厚的脂肪,切成长条状后放进凉水里。加入姜、葱、八角,就用小火慢慢咕嘟着。

那声响极有耐心,一声接一声,沉稳而绵长。一开始只有两三个小气泡在锅边小心翼翼地探头,然后就破了。渐渐地从四面八方聚拢到中间,形成一朵沸腾翻滚的小花。汤汁是清亮的淡金色,肉块在其中浮沉着,脂肪层已经煮得透明了,颤巍巍的,可以看见下面清晰的瘦肉,由深红变为宁静的赭石色。

在平静的“咕嘟”声中,我看见了“翻浪”。汤汁变稠的时候,气泡就粘在一起了,推挤着,在肉做的岩石和骨头做的小岛之间找路。一团热气顶上来的,冲破油膜,“噗”地炸开一个口子,金黄的汤汁往上一蹿,马上又落下,让位给另一团热气。于是就有了惊涛拍岸的效果。只是这岸是锅沿,这涛声是温暖的喧嚣。

看着那小小的翻腾,我的心也渐渐平和了。忽然觉得这锅炖肉里有什么?好像把一整年在外经历过的风雨都收进来了。年初离家的时候车站上凛冽的风,夏天暴雨落在陌生城市屋檐下溅起的水花,秋天夜里面对着电脑屏幕时感受到的无形潮涌……那些冷硬、仓皇、焦灼的味道,在这一刻仿佛被灶火与温水调和,抽去了伤人的棱角,只留下一点点淡淡的咸涩,慢慢融入越来越浓稠的汤汁中去。

母亲走过来掀开锅盖。一缕白汽飘起,拂过她的面庞,又消散在空气中。她用筷子去点肉,轻轻一点,肉就酥烂地粘到筷子上去了。拿起铁勺插进锅心,按一个方向慢慢、深深地搅了一圈。奇怪的事情发生了,刚才的波涛,在她从容地搅动之下,就变得平和了。汤汁沿着勺边流转,形成了温顺的漩涡,所有的躁动都被抚平了,只剩下更醇厚的“咕嘟”声,仿佛满足的叹息。

她盖上了锅盖。最后的一缕蒸汽凝结在了冷锅盖上,水珠欲滴未滴。

于是恍然大悟。所有的浪头,无论在外界多么汹涌,最终都得有一个锅子来“收”起来。锅是家、灶火、亲人的手,能把乱糟糟的整理好。收的方法就是盖上锅盖用小火慢慢煮。直到风浪的筋骨变软了,辛辣的故事变得温和了,沸腾也归于平静了。

大寒是寒冷的顶点,而人间的温情也是在这最冷的时候被炖得最热、最香。肉香已经关不住了,丝丝缕缕从锅盖缝隙里钻出来,弥漫整个屋子。那是一种笃定的香,宣告着风浪已歇,暖意将至。

