

腊月·腊味

□ 杨开

等待发酵的美酒,需要时间来成全。

母亲是制作广式腊肠的高手。她挑选上好的五花肉,将瘦肉、肥肉分开切粒,拌在一起。再将高度白酒按比例放进肉中,与适量的盐、糖、酱油等调料一并搅拌均匀。接下来,就是最关键的一步——灌肠。母亲将搅拌均匀的材料,通过漏斗灌进肠衣中,绑好肠衣口。再用竹签在腊肠表面刺出气孔,用水草分节扎好。放在屋檐向阳处晾晒,自然风干。腊肠皮薄肉嫩,红白分明,腊味醇厚,咸香不腻。

腊月里,乡村农家除了制作腊肉、腊肠外,还制作腊鸭、腊鸡、腊猪头肉、腊鱼;各种腊味五花八门,充满了浓浓的年味。

父亲在村庄是位小有名气的厨师,左邻右舍的父老乡亲,逢家中有喜事,都请父亲当“大厨”。至今仍忘不了,那一年春节,父亲为我做的腊肠瓦煲饭。

他先将香米洗净,浸泡一个小时,瓦煲锅底洗净刷上一层油。再在锅里加入适量水,加入大米。大米煮开后,将火调小慢焖。当米饭七成熟的时候,父亲将切好的腊肠片,均匀地铺在米饭

上,并用勺子将旁边米饭压一个窝,敲入鸡蛋,盖上锅盖焖五分钟。另起锅将水烧开,放点盐,滴几滴油,放入上海青烫熟,捞出沥干水分。待腊肠蒸熟后,打开焖好的米饭盖,放入上海青,撒上葱花,浇上调味汁拌匀,这时,散发着浓郁香味的腊肠瓦煲饭就做好了。我冒着刚出煲的热气,狼吞虎咽吃起来,吃了一次还想下次再吃呢。

腊味,是盐的味道,阳光的味道,风的味道,也是时间的味道。腊肉腊肠,入菜惊艳。新春佳节,万家团圆之际,亲戚、朋友来访之时,餐桌上少不了的就是农家腊肉、腊肠。食用腊肠时,将腊肠洗净,用旺火蒸片刻,然后切片,拼盘上桌即食。腊肠腊肉也可以配菜,诸如荷兰豆炒腊肠、焖腊肉、腊肠饭、腊肠煲仔饭等。熟制后的腊肠,风味鲜美,回味无穷。这腊味,带甜味,有酒香,入口酣畅,呈现出一种独特的甘香,给味蕾带来了极致的享受。

腊味是春节的味道,浸润着故乡的味道。面对一份腊味,我总有一份乡土的情怀,它承载着亲情与岁月的印记,让生活有滋有味,香溢久远。

新年快乐

王冬

现在是春天,我们去外面采购、哼歌,你也会收到一朵小红花。泥泞路上,走着无数人们,你会看见,血橙汁水充沛,在客人的品尝中显现颜色?我相信每一个人,他们在街上走动,会慢慢体验到人世的温暖,简单交流,抚慰那一阵阵抽疼的心脏,虚弱的心,也因明亮的红灯笼瞬间热泪。从一棵蘑菇修炼成人形。拥有了流泪的能力便去享受这体验,新年就像重生。日子崭新,每一次我越发清澈像荷塘中静静的池水,不厌倦野鸭搅浑,为我带来春天的消息,刚冒出芽的植物——嫩绿色,倒映着人们洗菜的身影勤劳的妇女,她们洗山药,和洋芋一样,在贵州屯堡,山药有无数种做法,每一种都凝结着爱意,我们细心清洗,带着新年喜悦,为亲近的人准备食物,想着远方爱人嘴角也露出笑容。从山顶往下,看屯堡乡村白烟缭绕,那是小孩在帮助烧柴火——熏腊肉、香肠、血豆腐除夕日,蒸糯米做糍粑,在大铁锅炒辣子鸡我偏爱植物,盐菜肉底下盐菜治愈我。母亲通晓那复杂程序——何时供奉桌上碗筷的数量和位置。每一次跪在堂屋中央听着外面噼里啪啦的声响,我都祈求有人愿意爱我多希望可以保持可爱活泼,即使面对陌生人,也有勇气说出一句:“新年快乐!”

水汶,汶出两岸野菊奔流的河

陈宁

与慈母同样慈意极少溢脸的云开大山,汶出一条两岸野菊奔流的黄华河河边舟远舟近的古镇

有采菊许愿的女子,一代比一代倒影闪亮,有近有远

一群群人曾经一路乡音如水日行夜行穿林,涉山,绕石,出海闯荡比江河浪急的大洋

一个世纪或者再一个世纪之后霜后雨后后脸依然铜黄的后裔逆源,寻根,感言于咸味的老屋久藏心腑经年不吐的方言土语,还如初汶出山的水流青秀明澈,荡草清尘,过洞回望

当我老时,那个让我少年草草抒情的倩影依然在我饱满的文字里闪烁金沙石独一无二的微光

棋盘滩游记

□ 周敏(壮族)

棋盘滩位于百色市田东县那拔镇福星村,距县城40公里。神奇的景观,美丽的传说,令人心驰神往。不久前,我与几位文友相约,共同游览了那片旖旎的风光。

车子在一处斜坡平坝上停下,只见一股清澈的流水从山谷深处奔涌而来,穿过坝底孔洞,潺潺流向低洼处的棋石缝隙。我们踏石而过,河水在石缝中流淌,把脚伸到石缝里戏水,冰凉冰凉的很是惬意。这条河叫灵岐河,河水不大,但四季长流。棋盘滩就像天上的棋盘,撒落在灵岐河宽阔的河滩上。

棋盘滩分为上下两个滩,上滩自北向南略微倾斜,下滩面积比上滩大,地势平坦,两滩之间形成1米多深的水潭,将两滩隔开,如同棋盘中楚河汉界的分界线。棋盘滩三面为土山所夹,山脚下稻浪翻滚,蔗林如海,山上树木郁郁葱葱,村庄掩映在绿树丛中。

棋盘滩面积约2000平方米,滩中石块浮出水面,呈灰褐色,每座石块面积1—2平方米不等,横成排、竖成线,纵横交错,平整光滑,形象奇特。枯水期,水穿石缝,无声无息;丰水期,水漫石块,流至滩尾跌落断壁,发出哗哗声响,悦耳动听。

棋盘滩的来历有个传说。相传吕洞宾等八仙到那拔镇莲花山品尝仙果,累了便在山脚下的灵岐河滩小憩下棋,对弈一番后,众仙驾雾离去时将棋盘遗留下来,后人便将此地称为棋盘滩。

奇妙的山水历来唇齿相依,相辅相成。在棋盘滩的东北面,耸立着一座高山,这便是莲花山。莲花山古称“隆山”,海拔1022米,山上有隆山寺、双笔石、布洛陀石像等景点。莲花山上有一眼清泉,泉水从石壁冒出来,掬起一捧泉水喝一口,清冽甘甜。山顶有几块灰色的天然石板,表面光洁发亮,像是有人经常坐在上面。

从山脚到山顶,一面长着浓密的青草,另一面长着茂密的树林,山顶有一座古色古香的亭子,供人休息。站在亭内远眺,山海苍茫,四周村庄繁星点点,星罗棋布,远山近水、田园风光尽收眼底。山脚下的灵岐河、巴良河犹如两条长龙,将莲花山紧紧环抱。远处的棋盘滩也隐约可见。

据记载,在莲花山主峰上,原先有座壮观的莲山寺,是明朝岑庭铎所建。莲山寺气势恢宏,视野开阔。站在庙前,东望思林,南望平马,西望田州,北望巴马,纵横百里美景,一览无余。可惜莲山寺后被毁,现在看到的小庙,规模远没有原来的莲山寺大。

莲花山山高林密,生长着桃、李、柚子、柑橙等果树和各种中草药材。更奇的是,山上还长着三角竹和四方竹,这些竹子叶翠节密,外表呈黄色,中间夹杂绿色线条,颇具观赏性。

莲花山远离尘嚣,草树茂密,是果子狸、黄猄、穿山甲等动物的栖身之地。走在山腰小路,不时有野鸡、鹧鸪、斑鸠等掠过草丛。山顶上,两只黄猄正在啃食嫩枝嫩叶,它们边吃边警觉地望向四周,一身油光发亮的黄毛在树林中晃动,给山林增添了几分灵动与野趣。

正当游兴正浓之时,山那边忽然传来采药的青年男女的排歌声。“那拔镇是壮族排歌的发祥地,每年农历三月初十后的第一个圩日,为那拔歌圩。”说起家乡的排歌,小黄娓娓道来。歌圩节那天,民间歌手对唱排歌,热闹非凡。他们或歌唱爱情,或歌唱美好生活,或歌唱乡村振兴改变家乡面貌,歌声响彻棋盘滩上空。

听着悠扬的歌声,我不禁感叹道:“那歌声是幸福的味道,让人恍惚遨游在歌海里!”



桂林市龙胜各族自治县高山日出美景。 韦吉阳 摄

家乡三十夜的火

□ 符龙强(毛南族)

甲辰龙年春节快步走来,家乡过年的情景,竟像电影里的画面,一帧一帧闪现在我的眼前。尤其是三十夜的火通宵烧这一年俗,让我念念不忘。

地处桂西北一隅,一个名叫塘浪的小山村,即是我的家乡。三十夜的火,这一年俗存储在我的脑海中,始于二十世纪八十年代初期。那时,吃饭问题已经解决,各家各户养鸡养鸭养猪不再受到限制。过年杀猪,不再是奢望。生活有了很大的起色,老祖宗传下来的三十夜的火和初一凌晨的抢头水等年俗又时兴起来。

记得二十世纪八九十年代,大年三十这天午饭后,各家都要为年夜饭的准备而忙碌着。年夜饭是一年中最后最隆重的一餐饭,各家都很重视,为备好这餐年夜饭,一家老小齐上阵,有的杀鸡,有的切肉,有的破鱼,有的煎豆腐,有的洗菜,个个忙得团团转。

下午四点钟,烧香摆供品敬过祖宗,燃放完鞭炮,一桌丰盛的菜肴就端上了由两块带脚呈“L”字形木板围成的四方桌。桌中间是一口搁在三脚鼎上的炒菜锅,三脚鼎下的炭火燃得正旺,锅内炖好的蘑菇骨头汤咕咕咕地沸腾着。放在桌上的白切鸡、猪杂等菜肴入口前,夹到锅里烫一下就能吃。此时,一家老小围桌而

坐,边吃边聊,其乐融融。

待吃饱喝足,夜幕已经降临。接近深夜十一点钟的时候,临睡前的父亲挺认真地给我们三兄弟布置任务:“老规矩,三十夜的火不能断,今晚你们三兄弟要守夜,不许睡。”其实,父亲不交代,三十晚守夜的任务也非我们三兄弟莫属。守夜的目的,就是适时往火塘里添柴,保证火持续地燃烧到次日天明。守夜中最让我开心的是,甘蔗、糖饼随便吃,嘴巴痒了还可以嗑瓜子,肚子饿了还可以吃夜宵,次日凌晨四点钟还可以拿着三五挂鞭炮放开门炮。当然,在边吃边玩的过程中,不能忘记往火塘里添柴。坐在一塘温暖的火,在不知不觉中,就送走了一年中最后的一个夜晚。

家乡三十夜的火不能熄,这一年俗始于何时已无从考证。为什么三十夜的火通宵烧?我曾请教过父亲和族里的长辈,答案是祖宗传下来的,有着希望新年的每个日子都红红火火的寓意。在我看来,它寄托着人们对新年美好生活的向往。

进入二十一世纪二十年代,住在楼房里的晚辈们观念发生了变化,他们知道,日子红红火火和三十夜的火熄与不熄无关,于是乎,三十夜的火通宵烧的年俗也就渐渐淡出了家乡现在人的视野,它似乎只停留在老一辈人们的记忆中。