

幸福时光

□侯贺奎

杀年猪 过大年

“杀猪喽……过大年喽……”清晨，小队长满街吆喝，社员们闻声而动，纷纷向院院跑去。这声音不同往常，平常的日子，小队长哨子一吹，吆喝出工干活，人们总是懒洋洋的，不紧不慢地从家中走出。因为这次小队长发出的是福音，杀猪过年，谁不兴奋？

二十世纪六七十年代的乡村，每年农历腊月二十前后，杀年猪，过大年，就成了约定俗成的规矩。那是大集体时代，人民公社体制下，各生产大队下设若干生产小队。大队有大队长，小队有小队长，分别是一个集体合作组织的负责人。我所在生产队排序为第一生产队。小队长精打细算，队里各项事务井井有条。他委派三名社员，精心饲养队院里的十几头耕牛和三五头猪。牛，是生产力，用于农田春耕夏播、麦季打场、运输肥料等。牛，受法律保护，不得随意宰杀。猪，每逢年节，是社员饭桌上的专供食品。平常饲养靠农田的红薯、菜叶，或生产队“大锅饭”过后的残渣剩饭，无添加，无公害。年初，幼崽进栏。年尾，长到二三百斤。在那物资匮乏的岁月，栏里的几头猪就成了人们过年的期盼。家中分得几斤猪肉，这个年便过得有滋有味；不然，就显得枯燥乏味。

杀年猪，没有专业屠夫，小队长首当其冲。他对宰杀流程没有专业训练，但也十分娴熟。腊月二十那天一大早，他先是安排农妇，把两口大锅的水烧得滚开，然后招呼四名壮汉去圈里逮猪。猪是有灵性的，它们预感末日来临，惊恐万状，上蹿下跳，再作最后的抗争。跑上几个回合，它们体力大耗，壮汉们分别抓尾、搥头、捆脚，然后出栏，抬上木板架。此时，社员们的高光时刻到了，男男女女，老老少少，围成一个圆圈，观看小队长的屠宰技艺，尽享一年一度的快乐时光。三头大猪平躺木板上，眼里满是求救的目光，嘴里不停地哀号，那是生命的绝唱。

机智勇敢的小队长，左手全力握住猪头，右手找准脖颈的动脉位置，然后一刀致命。俗话说，死猪不怕热水烫。早已备好的热水，被人一盆一盆、一遍一遍地浇在猪身上，只有烫得透，猪身上的毛才能刮干净。接下来，破肚开膛，翻洗内脏。大锅的水还在继续烧，一大盆内脏连同猪头一块下锅，开始大火烧煮。围观者不再围观，他们排成长队，端着筐子，由队长分割，按家中人口多少，各自领取数量不等的鲜猪肉，多者可领七到八斤，少者能领三到四斤。

过大年，家中分得了猪肉，是一件很奢侈的事情。年幼的孩子见了猪肉流口水，吵闹着大人要肉吃。猪肉下锅，四邻飘香，浓浓的年味由此而生。

作为一家之主，总是精心算计这几斤猪肉的用途。一来腌制一小罐腊肉，用来正月十五之前招待亲戚。二来留下一部分猪肉包过年饺子。农家饺子面备有粗面、细面，饺子馅分荤素两样。地瓜碾成的粗面包素馅，配以豆腐、萝卜、白菜等；细面是由小麦磨制而成，与猪肉、芹菜相搭配。素馅饺子留作自家食用，荤馅饺子多半用来招待亲朋好友。不论谁家的饭桌上，只要有了几斤猪肉，有了猪肉饺子，这顿饭就显得格外丰盛，有了品位，上了档次，显示了主人的待客之道。

时代不同，年味不同。无论何种味道，都将成为那一代人的乡愁，成为那个时代的一种年味文化。

世间温情

□徐清波

寒冬一罐暖

在二十世纪六七十年代的荒寒日子里，寒冬的到来总是让家人的脸上挂着愁容。寒冷无情地充斥着家里的每一个角落，仿佛连空气都凝固了。

奶奶是个怕冷的人，寒冬一到，她嘴上总是絮叨着：“冻死了，冻死了，身上一点热气都没有了。”等到我也喊冷的时候，奶奶才会动用她那唯一的御寒之物。

一天下午放学的时候，北风骤起，雪花飘飞。我回到家时，鞋子沾满了雪，鞋底也湿透了。“奶奶，我的脚快冻掉了！”我边喊边踉跄地进了屋子。循着奶奶的应答声，我踩着脚走进里屋，看见奶奶正跪在床边，躬身钻进床底，很快摸出了一个小火罐。奶奶用一块破布擦去上面的灰尘，灰灰的陶罐一下子亮亮了，圆圆的罐口，鼓鼓的罐肚，样子十分可爱，似乎有一股暖气从里面散发出来。

奶奶跑到厨房，扒开一堆柴草，找到她的珍藏——豆箕，一把一把装进火罐，然后用纸引燃。这豆箕，是每年秋天奶奶精心收藏的。收割大豆时，黄豆秧运到场里碾压、打砸后，黄豆收起，豆秧垛起，就剩下了毛茸茸的细碎物，奶奶叫它“豆箕”。奶奶把豆箕装在几个袋子里，存放在厨房的一角，外面用玉米秸围起来，如同宝贝。

火罐顿时冒起了白烟，过了一会儿，白烟渐渐散去，红红的灰火，散发出缕缕热浪。奶奶叫我坐在板凳上，把火罐放在我脚底下，残留鞋子上的雪很快化了，鞋子渐渐冒出了热气。不一会儿，脚暖了、热了，暖流从鞋底蔓延到了脚丫，脚蹠，一直蔓延到了全身。

北方的冬天寒冷又漫长。每天我放学回到家，奶奶都攥攥我的手，絮叨着“看看，冰凉冰凉的”，赶紧就把我的手拉到火罐上烘。在我写作业时，奶奶又把抱在怀里的小火罐，放在我脚下，冷冰冰的脚很快热起来。脚热了，又放在桌子上烘手，写字的手也灵活了，从未出现“手指不可屈伸”。这时写起作业来，字迹工整、流畅，所以我的作业常常受到老师的夸奖。

对孩子来说，寒冬脱衣进被窝是件苦事，蜷缩的身子冻得瑟瑟发抖，而我是乐于进被窝的。睡觉时，奶奶先把火罐里的灰火拨弄得红红的。展开被子，奶奶又把抱进被窝里的，一手扶着被子，一手扶着火罐，缓缓移动，来回来回烘烤。奶奶感觉被筒热了，说声“好了”，我便棉袄一抛，棉裤一脱，像个地老鼠一样，倏地钻进了被窝里。奶奶又拨紧被子，守严被口，看着我舒舒服服的笑脸，说声“睡吧”，接着去做针线。

荒寒的夜里，我的奶奶用最原始的办法，给我打造了一个小小的暖床，给了我一个没有寒冷的童年。屋外北风凛冽，冷气不时从门缝挤进来，我躺在被窝里，全身暖融融的。奶奶的火罐像冬阳，让我的童年不寒冷。

躺在被窝里并没有多少困意，有的是微微的饥饿感，我眼睛骨碌着只是看着奶奶忙碌。那时我们的饮食习惯是没有晚饭，一天只吃两顿饭。奶奶看了我一眼，就起身到泥缸里抓来一把玉米，几个几个地撒在小火罐里，用筷子拨弄几下火灰。一眨眼的工夫，火罐里就响起了“噼啪”“噼啪”的爆裂声。奶奶麻利地夹起刚炸开的爆米花，甩甩，吹吹，送到我的嘴里，直到“噼啪”声停止。我嚼着香喷喷的爆米花，品尝着这荒寒岁月里特有的香甜。

当被窝里的暖热悄悄散去，我的脚丫渐渐有些凉了，奶奶便放下手头的针线，开始上床睡觉。奶奶把火罐轻轻放到被子中间，让我把脚放在上面，奶奶的小脚也放在火罐上，撑起被子，小火罐烘烤着我的脚，在这温暖中，我甜甜地入了梦。

奶奶是怕冷的，她随时抱着小火罐。但只要我在她身边，奶奶的小火罐就是我的“小火罐”，她把温暖都给了我。

几十年过去了，小火罐是我最难忘的人间烟火，是我人生中的红泥小火炉。奶奶那寒冬中的一罐暖，不仅给予我温暖的童年，更给予我成长的力量。在那些寒冷的岁月里，奶奶的爱如同一束光，温暖了我的心房，照亮了我的人生。

生活况味

□丁兆如

年画

爹从年集上归来就展开了年画，五谷丰登的粮仓，姹紫嫣红的鲜花，真态可掬的胖娃娃，飒爽英姿的海岛女民兵，一下子都来到了我家。“日子会赶上画的。”每年这时候，娘都这样说。

爹从年集上归来就展开了年画，五谷丰登的粮仓，姹紫嫣红的鲜花，真态可掬的胖娃娃，飒爽英姿的海岛女民兵，一下子都来到了我家。“日子会赶上画的。”每年这时候，娘都这样说。

不待细看，娘就喜气洋洋地指挥着孩子们扫墙、扫屋顶，她自己找铲子、熬浆糊。爹贴年画时，撕掉、铲净旧的年画，拿了新的平抚着比量位置，用铅笔在画的四角涂上黑点，拿小刷子背面涂上浅浅的浆糊，年画就贴上了。新的一年新的希冀，就翻走了旧的光阴。

年画一贴好，孩子们吃着糖块挨房去看。《知心话》里，伟大领袖毛主席与社员们背靠着一个个金黄的谷穗垛，说着知心话，唠着家常事，气氛平和又亲切。《丰收图》里，穿着印有“奖”字红上衣的男青年，怀里抱着两只黑白羔羊，短辫姑娘提着一个大竹篮，里面装满了白茸茸的棉花，长辫姑娘肩头扛着一个大竹筐，里面装着浓香四溢的新茶，背景是堆成小山的金灿灿的稻谷。《福禄寿喜》像结出的童话，一棵大摇钱树，枝上大串大串的铜钱倾泻而下，落到地上变成两个金光闪闪的大元宝，寿星老爷爷翘着雪白的胡子笑得合不拢嘴。《瑞雪兆丰年》，孩子们手捧雪团，追逐着，奔跑着，扬洒着，揉结成团的雪花像紧缩了的欢快，在天空中划道成线，落在雪地上，便连接成了一个音符，被奔走的小脚丫弹奏着。我最喜欢《奔

马图》，一群马或满腔斗志，或回首长嘶，或腾空凌烟，或绝尘而去，随时都会飞奔出来。我在很长一段时间，一心都还在那些马身上，又是喜欢，又是纳罕，直到去念初中，才从美术课本里得知它源于徐悲鸿的《八骏图》，也才知道徐悲鸿何许人也。我家也贴过逗趣的，那是《老鼠成亲》，新郎新娘、偕相、执事、宾客，满纸细腿尖腮。我顽皮时，娘就暖那《老鼠成亲》说：“我才静会，你就来闹我，快再休提前话，再闹，就把那个老鼠婆说给你当媳妇……”吓得我赶紧安静下来。

年画，也开在爹和娘的卧房里。娘的炕头有骑着大红鲤跳龙门的“状元娃娃”，坐着麒麟扛着金如意的“如意娃娃”，还有背着大金元宝送财的“富贵娃娃”等等，主角永远都是系着红肚兜、胳膊像嫩藕一样生动可爱的胖娃娃。娘还爱看珠光宝气的美人画，有一年，那是头上戴着金丝八宝珠，插着朝阳五凤钗，身穿缕金百蝶大红洋绉袄，外罩五彩刻丝石青银鼠褂，裙系翡翠撒花蓝洋绉，又生着一双丹凤三角眼，两弯柳叶吊梢眉的女子。“噢！天下真有这样过活的女子，我今儿才算见了。”娘虽不识，却也曾听广播匣子说过，况这王熙凤通身的气派，竟不像寻常烟火的人家，也就怨不得娘天天口头心头一时不忘这样说。炕尾是爹的天下，爹喜欢画工细腻的花鸟画，他的《松鹤图》，苍翠的古松由右上蛟龙一般蜿蜒而来，十只比



冬天的心情 盛近 摄

生活放歌

□张冬磊

生活像叠糖一样甜蜜

生活不就像制作叠糖一样吗？一家人分工协作、互帮互助，心往一处想、劲往一处使，彼此鼓励、打气，不离不弃、坚持到底，终将收获甘之如饴的甜蜜果实。

春节愈近近了，各家各户陆续开始忙年了。俗话说，民以食为天。春节期间的饮食更是一年之中的重头戏，大鱼大肉自不必说，即便是一些不起眼的节日零食、糕点，也需要讲究的食材、繁琐的工序和半晌的工夫。叠糖就是这样一种传统手工糕点，也是往昔岁月里家家必备的节日食品之一。上周末，岳父岳母家自制了一批叠糖，我也去搭手帮忙，从而见识了制作流程和要点。

说到叠糖，是一种极具北方民间特色的糕点，其以地瓜、花生、芝麻、核桃等农作物为原料，经过煎熬、炒制、定型、切割而成，也可以说是另外一种形式的“切糕”了。其口感甜、酥、香、脆，让人回味无穷，尤其颇受老人、儿童的喜爱，既好吃又压饿，是冬季才有的美食，也是春节期间具有代表性的节令食品。

你可不要小瞧这种节日零食，由于原料较贵，其食材成本并不低，单说制作工序，也较复杂、繁琐，需要时间和耐心。民间常说的“工夫钱”“费工夫”就是指这种制作工序较多、耗时较长的事情。

先是地瓜糖的制作。需要选取糖分高、淀粉少的优良地瓜品种，削皮、洗净、切块后，入大锅加水煮沸，其间须不停搅拌，一则防止糊锅，二则将煮熟的成块地瓜搅拌均匀成糊状。此时要注意火候，在满锅的地瓜糊不断冒泡后，迅速将锅端起，把地瓜糊倒入盖

有细纱布的干净容器中，分离淀粉、纤维，沥出糖水。再取糖水入炒锅小火煎熬、搅拌，待其形成半透明、黏稠的棕色糖稀时，出锅冷却、凝固、定型即可。经过这一番复杂的工序，十五斤地瓜才出两斤地瓜糖，因其形似圆盘，俗称“糖盘子”。现在一般无须自己熬制，到集市购买现成的糖盘子即可。

我到岳父家时，他正在厨房里忙活。只见他将糖盘子敲击、掰碎成小块，配上已经炒熟的去皮花生、芝麻等原料，在铁锅里以小火不停翻炒。随着锅越来越热，糖盘子开始慢慢融化，于是原来散沙一般的各种食材逐渐粘连在一起，每翻炒一次都要多费一分力气。十几分钟后，地瓜糖的焦香和花生、芝麻特有的油香已经弥漫了整个厨房。

此时出锅正是时候。岳父趁热将铁锅倒扣在餐厅的案板上，原本分散的花生、芝麻等各种原料，在已经变软、黏稠的地瓜糖的融合下，成为一团冒着热气的大疙瘩。岳父像揉面团一样，将这一团大疙瘩揉压一番，烫得两手通红；再将其放入一个长方形容器里，用形似刮腻子刀的工具反复使劲按压，让各种原料更加紧密地挤压在一起；最后取出这个长方体，晾上一会儿，开始分割、切成小长条。

这时，我接手过来，学着岳父的样子切叠糖。让我意料不到的是，由于这种食材压制较紧、密度较大，所以切起来有些费劲，

必须用双手持刀，一手握刀把，一手按刀头，同时发力、下压、切割，才能切出一条条长方形的规则条块。我才切了几下，手掌已经被刀背硌红了，隐隐有些疼痛，脸上不免龇牙咧嘴起来，老婆幸灾乐祸地笑出声。

岳父看我笨拙的样子，说道：“你好好学学、练练，等我老了做不动了，由你来给大家做叠糖。”我冲客厅大声喊道：“咱爸要把手艺传授给我，这就是当老大的好处。”二妹妹回应道：“以后全靠张哥了！”于是满屋子充斥着大家欢乐的笑声……

其实，我的最大作用是用手机拍摄了这次制作叠糖的全过程，又剪辑成一段短视频，记录下这一段温馨而又充满烟火气的快乐时光，发送到家庭微信群里，大家纷纷饶有兴趣地观看和点赞，提供了十足的情绪价值。

现在，当我再一次打开这个短视频，回味这段快乐时光时，突然感悟到，生活不就像制作叠糖一样吗？一家人分工协作、互帮互助，心往一处想、劲往一处使，彼此鼓励、打气，不离不弃、坚持到底，终将收获甘之如饴的甜蜜果实。

榴周·文学