2023 年 1 月 20 日 星期五
责任编辑:于伯平 版式:梁营营 校对:王博

大寒冬尽新春暖

■ 赖加福

大寒是二十四节气里的最后一个节气。《二十四节气解》中说“大者,乃凛冽之极也”。每年公历1月20日到21日太阳到达黄经300° 时为“大寒”。《授时通考·天时》引《三礼义宗》解释道:“大寒为中者,上形于小寒,故谓之大……寒气之逆极,故谓大寒。”极言大寒之冷。这个节气处在三九、四九时段,此时寒潮南下频繁,是一年中的最寒冷时节。

尽管天气寒冷,但人们心里却如同燃烧着一团火焰般温暖。那是因为中国人最重要的节日,普天同庆、万家团圆的春节就要到了。大寒作为农历一年中的最后一个节气,春天也在不远的路上,给人一种期盼:大寒冬尽,情暖新春。

“过了大寒,又是一年。小寒大寒,杀猪过年。”大寒时节,腊月已过了一半,农闲反倒不闲,人们忙活着除旧迎新。除尘扫舍,买年货,杀猪宰鸡,准备各种祭祀供品,处处洋溢着过年的喜气。

古代将大寒分为三候:一候鸡乳,二候征鸟厉疾,三候水泽腹坚。意思是说,到大寒节气便可以孵小鸡了;而鹰隼之类的征鸟,却正处于捕食能力极强的状态中,盘旋于空中到处寻找食物,以补充身体的能量抵御严寒;在一年的最后五天内,水域中的冰一直冻到水中央,且最结实、最厚,孩童们可以尽情在河上溜冰。

大寒时节,易患感冒等呼吸道疾病。中医认为,大寒时节可适当进补,民间就有“大寒大寒,防风御寒,早喝人参黄芪酒,晚服杞菊地黄丸”的说法。对于养生,《黄帝内经》中写道:“智者之养生也,必顺四时而适寒暑,和喜怒而安居处,节阴阳而调刚柔,如是则避邪不至,长生久视。”按照“春生夏长秋收冬藏”的原则,大寒养生要着眼于“藏”。因为大寒与立春相交接,讲究的人家在饮食上会顺应季节的变化,大寒进补的食物量要逐渐减少,以温性食物和绿色蔬菜为主,多选鸡肉、牛肉、白菜、油菜、菠菜、大葱等,以适应春天万物的生发。

过了大寒,又是一年。转眼间,时光就踏入了一个新的轮回,土地温润,万物萌动,我们已经听见了春的脚步声。我们仿佛看到春姑娘登上季节的舞台,眼前是风和日丽、春暖花开的新春新景象。

大寒时节

■ 王庆

腌好的年货
在冬阳下
流着温暖的油光
人们扫尘洁物除旧布新
“忙年”的喜庆
覆盖了寒意

游子归乡
匆忙的脚步声中
饱含着爱和亲情
雪中红梅绽放
透着春的情意

《“画说”二十四节气》之“大寒”
策划:聊城市文化馆 绘制:孙宝欣

腊味飘香幸福长

■ 崔道斌

“有钱没钱,杀猪过年。”老家的年味,是从杀年猪、熏腊肉开始的。熏腊肉,是母亲的拿手戏。屠宰年猪后,除留够过年用的鲜肉外,其余用来制作腊肉。

母亲说,腌腊肉,盐是重中之重,盐可以增加腊肉的味道,激发腊肉的香味,还能延长腊肉的保质期。但香料也必不可少,香料可以去除猪肉的腥味,增加腊肉的香味。

母亲先在猪肉上倒酒,再放一定比例的盐以及花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料,揉搓均匀后,放在盆里腌制一周,用棕叶绳串挂起来,沥干盐水。然后用柏树枝、椿树皮等烧火,慢慢熏烤。柏树椿树的香味顺着袅袅烟雾,慢慢渗透至猪肉的每一丝肌理,“自然”入味。待其色透黄、肉飘香时,腊肉就做成了。一整块腊肉,脂肪金黄似腊,润泽如琥珀,肉质棕红,熏香浓郁。

灌香肠也是必不可少的“年味”。母亲说,制作香肠,除了在选用猪肉上有讲究,肉的肥瘦比例也很重要。灌香肠大多选用后腿肉或前肘肉,将大块的猪肉剁碎,加葱、姜、五香粉等配料调味拌匀腌制,然后将肠衣套在用塑料瓶制作的简易“灌肠机”上,将腌好的肉均匀地灌进去。再用线绳缠绕打结,分成一段段,最后用牙签在灌好的香肠上扎洞,放掉多余的气泡,然后挂在阳光下晾晒。

阳光是腊味最好的发酵剂,母亲告诉我,香肠的美味不仅取决于猪肉和调料,更取决于晾晒的程度。挂上十天半个月,风干后的香肠变得紧致,红白分明,上笼屉一蒸,满屋子香气弥漫。

小的时候,看到院子里的竹竿上挂着一排排一串串的香肠、腊肉、腊鱼,在阳光下沉淀着迷人的色泽,仿佛是迎接新年的一种仪式,还有那飘进鼻子里的一股股咸香,我就知道,“年”就在跟前了。

盼年

■ 岳立新

在孩提时代,一年中最盼望的莫过于过年了。

盼杀猪。我们村子习惯选择单日子杀猪,最佳的日子是腊月廿一、廿三、廿五和廿七。这几天,随着猪的嘶叫声,过年的气氛已经很浓了。杀猪那一天,总要请村里的亲朋好友来吃一顿,这也是一年中的一次大聚会。由于平时很少吃到肉,因此我们那一天总要吃得嘴巴冒油、肚儿滚圆。说穿了,盼杀猪就是盼吃肉。

盼包饺子。一般不会等到大年三十,奶奶和母亲提前一天就把饺子馅调好了。二十九的晚上,爷爷便对奶奶说,先捏几个尝尝咸淡吧。奶奶和妈妈一起动手,很快就包了几十个饺子出来。饺子刚下锅,爷爷又发话了,大人每人尝一个就行了,这些饺子是给几个孩子吃的。我们一听,别提多高兴了。饺子煮熟后,每人狼吞虎咽地吃了一整碗。

盼年三十的晚饭。那一顿晚饭,将全年最好吃的东西都集中起来了,一家人吃得既起劲又舒服。我那时常想,要是顿顿都这样就好了。

时值不惑之年,现在的我对过年的期盼没那么强烈,甚至越来越淡薄了,对年夜饭的盼望已渐渐消失,过年想的就是能好好休息和娱乐一下。

再回家乡,儿时那个偏远小村庄的生活也发生了翻天覆地的变化。一排排二层小楼高大敞亮,屋里家具家电一应俱全,大门口停着各种轿车、越野车。大红灯笼不仅高高挂在庭院,还挂在柏油路两旁的树上,一直通向远方……乡亲们过上了小康生活,日子过得丰盈充实,天天都像在过年。他们说,对于过年,现在农村人有了新三盼:一盼团圆,希望在守年时一家几代人,能聚在一起过个团圆年;二盼收看春节联欢晚会,这已成为农村年三十晚上活动的一个主要内容了,人们早早地坐到电视机前,从新闻联播一直看到联欢晚会结束,接着便是燃放辞旧迎新的鞭炮,整个村子沉浸在一片欢乐、热闹的气氛中;三盼休闲消遣,正月初一、初二这两天,人们已不像以前一样三五成群地坐在房前晒太阳了,而是走出村庄,到城市的景点游玩,或者是打场篮球赛,来一次家庭卡拉OK大比拼……总会玩得很开心,玩得很尽兴。

过年从盼吃到盼乐,这应该说是农村的一大变化吧,儿时过年的场景和氛围,仿佛烙印一样深深的刻在心头,挥之不去。

母亲的过年饺子

■ 吴晓波

每年吃过年饭,碗一洗净,母亲便要忙活着包饺子了。母亲先是提着篮子下地挑地菜,这是包饺子必备的食材。腊月里的地菜也怕冻,一个个都灰不溜湫缩着头,躲在草棵里,被眼尖的母亲一一用铲子寻了出来,放入篮子里。好在,乡下地菜泼皮,长得到处都是,不出一个时辰,母亲便挑了满满一篮回来,洗净。

小时候,饺子皮全是手擀的。挑完地菜,母亲又急急忙忙地和面。一大盆面粉兑上水,母亲三下五除二,很快就揉成一个细腻柔软的面团,用刀切成三四个等份。接下来,擀面的活交由父亲,男人的手上力气大,擀起面来也快。

这边父亲砰砰砰地擀面,那边母亲灶上生起了火,等水一开,先给地菜在锅里滚个水,然后捞起来揉成团。别看这地菜看似灰土土的,经开水那么一烫,变得绿莹莹的,浓郁的香气飘了一屋子,这是大棚里的菜没法比的。

地菜切碎后,母亲还会切些干子、豆腐果子等作为辅料。取上一个瓷盆,敲上十来颗鸡蛋搅匀,倒入锅里翻炒个七八成熟,盛上来。挑上一块半肥半瘦的腊肉切成肉丁,灶上的火烧得旺旺,先把肥肉倒入锅里,滋滋啦啦,等油差不多都出来了,再倒入瘦肉丁爆炒一会,腊味全窜了出来。

母亲不失时机把干子等倒入锅内,和着腊肉简单地翻炒几下,再倒入切好的地菜,几下搅匀和,盛起来,一大盆饺子馅便做好了。

这时,父亲把面皮也擀得差不多了。于是,一家人坐下来围着大箩匾包饺子。过年时节,天寒地冻的,母亲把灶里的余火敛入火盆,再在里面埋上几块木炭,在箩匾下一放,一整圈都暖烘烘的,一点也不冷。一边包着饺子,一边有说有笑,外面的雪轻轻地下着,整个世界都是静的,过年的样子就是这样。

老家包饺子用的都是方块形的饺皮,包时,先上好馅,手指蘸上水在饺皮四周一划拉,然后攥合上,再轻轻折过来,像是给中间的馅儿套上件围裙,再把结合处攥紧,一个饺子就成了。这样包的饺子像是金元宝,一队队一列列整齐地排在箩匾里,喜庆又吉祥,看上去很有仪式感。

表弟小时爱吃母亲包的饺子,说“舅妈包的饺子像耳朵,好吃(qi)”,以至于多年后,大家还记得他说的话,聚在一起时拿出来说笑。

的确,母亲包的饺子好看又好吃,光看馅都让人垂涎欲滴,地菜碧绿通灵,腊肉色泽光亮,鸡蛋嫩黄圆润……野菜的香味和腊肉的香味掺合在一起,凝聚成岁月的精华,等不了饺子下锅,都会忍不住偷偷地吃上一口。

每年过年,母亲都会包上好多饺子,大箩匾装不下,还会装满一小箩匾。寒冬就是最好的冰箱,上面盖上一层布,放上个三五日也没有关系。有来串亲拜年的,把小煤炉一开,一会一碗热气腾腾的饺子就端上来,省时又方便。

等饺子全包好了,天也擦黑了,外面的鞭炮也越响越激烈,一阵追着一阵。父亲在灶下把水烧得泡泡溅,母亲取些饺子赶下锅。

饺子先是闷声沉在锅底,一会经不住火力,又都浮了上来,变得又白又肥又大,再煮上个六七分钟,盛在碗里就可以吃了。

轻轻咬开,满口鲜香,那是一种穿透味蕾的香,一种穿透时光的美,仿佛要把一段人生融化。

吃完母亲的过年饺子,蓄足精神,接下来便要守岁了。一盏油灯跳跃,一家人围着火盆嗑着瓜子、剥着花生,慢慢地等,慢慢地守,谁也不眨眼,一切仿佛神圣而又美好。

犹记儿时年夜饭

■ 于悟秀

百节年为首。年夜饭,是中国人最丰盛最美满的一顿饭。说一千、道一万,最难忘儿时年夜饭。

20世纪70年代,物资极度匮乏,粗布为衣,杂粮果腹,常年不见肉腥,唯有过年的时候,肉可以放开肚子吃,也能吃上白面馒头。那时,白面是母亲去磨坊用麦子磨的,麸皮要一遍一遍地过筛,这样磨出来的面才能多一点,这种面蒸出的馒头有点黑,但口感很好。所以,儿时最盼望的一件事,便是吃年夜饭了。

每到过年,父亲总会提回一个猪头和肝、肺、肠等猪下货。除夕那天,我就跟在父亲身后,给他打下手。父亲先把松香熬化,敷在猪毛上,待松香冷却后揭下,猪毛便一起揭下来了。猪肠要用筷子翻开,用食用碱水把它洗干净。父亲把猪头剁成两大块,连同猪下货一起放进锅里,让我帮着舀水,放入八角、姜、葱段、盐等调料。我负责烧火,不久后,浓郁的肉香便弥漫在屋子里,飘散到空气中,儿时的年味也氤氲在这浓浓的肉香中。

年夜饭的主角是一大盆白菜猪肉炖粉皮,豆腐、鱼也有,鸡要等到年初一供奉完天地后才能享用。吃饭时,一家人围坐桌旁,奶奶坐上首。那时,长辈不先动筷子,孩子们是不能吃的。当父亲讲完年终总结及祝福语后,一家人才开始有说有笑地吃起来。

按照家乡习俗,吃完年夜饭要守岁。小时候,我对守岁的概念还很懵懂,便问父亲何为守岁?父亲说:“守岁就是在旧年的最后一天夜里不睡觉,熬夜迎接新一年的到来。”“为什么要守岁?”“守岁是为了延长老人寿命,我们一起守岁,让奶奶活到一百岁好不好?”“好!”那时候,家里没有电视机,小孩们熬夜难免会打瞌睡,父母为了分散我们的注意力,拿出糖块、瓜子给我们吃,父亲也一个故事一个故事地讲给我们听……一夜连双岁,五更分二年,阵阵鞭炮声中,我们也迎来了新年的到来。