年之物语

一只村庄上空的天灯，留给了乡村孩子们太多的欢乐时光和美妙记忆。我离开故乡已久，父母在世时，我回乡过年夜晚抬头望星空，似乎是在寻找那只远逝的天灯。当父母也随天灯远行了，我就没有再回故乡过年。但只要在心里遥望故乡，就一定能看到故乡上空，那只徐徐升空、从容飘飞的天灯。

故乡的那只天灯

■ 老九

如今的孩子玩乐的东西太多，以致乱花渐欲迷人眼，都不知道挑哪一种来玩了。尤其是过年时节，他们更多的选择是电子游戏，寄托于虚拟世界。我们小时候，玩法有限，但孩子爱玩乐的天性难泯，仍然能于物质匮乏的缝隙，寻觅到自得其乐。在这个日子里，场面大到隆重的集体项目，大约就是放孔明灯。

我们家乡称孔明灯为——天灯，这只透明的人工灯，在春节前后家乡高远的夜空中徜徉，牵拽着地下众多的目光，让一群头颈和耳后积累一层黑垢的村童，欢乐无比，并盘算着自己将围绕这只天灯即将形成的壮举。

制作天灯，往往都是在早前的几天就开始进行准备工作。天灯不同于同样飞翔于空中的风筝，风筝虽然也是在村庄的上空飞翔，但都是白天，而且风筝一般由一个人控制，一个人松线、紧线、放飞，一切尽在自己掌控中，自得其乐。天灯放飞在夜间，必须多人合作，还具有诸多的不确定性。在准备材料时，一是需要纸张，二是需要火把。这个纸张不能用废旧报纸充任，必须白纸，白纸不但夜空中透明好看，关键是自身重量不大，适合控制天灯自身的总重量，飞得高飞得远。但这个白纸需要买，三分钱一大张，起码需要五张。在我的少年时代，这可是一笔不菲的开销，得有慷慨之士。有了白纸的外壳，剩下的问题，就是动力源——火把。这个火把，可以用剥去玉米粒的干玉米芯充任，浸透煤油，点燃后带来动力。二者具备后，方可在村口晒谷场的众人围观中开始制作。

我一直记得刘会胜担纲制作天灯的那一年。纸不是他买的，但火把芯是他准备的。在晒谷场上，大人们写红春联的桌子还没有撤下去，我们就在这桌上开始制作天灯了。当看到会胜拿来的火把，大家眼睛一亮。他不是用往常简单的玉米芯浸油，而是用干布扎了一个结实的芯，铁丝固定，下面的铁丝形成一个碗口大小的圆圈，让火把芯像台灯有了稳固的灯座。有经验的人看了频频点头，认为这个火把芯浸油充足，是玉米芯的两三倍。同时，下面收口紧凑，热气不会外溢，有利于天灯高升远飞。

天灯的原理与热气球完全相同，就是四周各一张大纸形成四壁，与上方的一张纸粘合，形成大大的正方体，再下方收拢，与火把芯的下面灯座密封收口。做好后，刘会胜意犹未尽，又用竹筒水铳吸油，缓缓注射到火把芯上。

一旁的四狗子说，平常，天灯不过飞行三五里，这个天灯马力足，估计起码能飞到十里开外。能不能接回就是个问题了。没准，是送个别村的一个大礼，哈哈！

刘会胜信心十足，说，莫扯，狗嘴不灵挂刺门！这个“天灯”别村人，看看就看看，想要接过去，那还差把火！

我们这一带有特别的风俗，过年灯火旺，来年的五谷和财运也旺，自古以来都特别看重过年时节的灯火。孩子们玩的天灯也在其列。即飞上天的天灯，宁可空中烧掉，自行消失，也不可让人家接去。一旦被人接去，来年的年景运气就会大打折扣。这有科学依据吗？当然没有，许多风俗都经不起验证，但前人口口相传留下来，很少有人去较真，都宁信其有不信其无。如若天灯被旁村给接去了，换上火把芯再升天，就会给我们留下心理阴影。

于是，我们围观的人都摩拳擦掌，想要露一番峥嵘，捍卫村上的运气和荣誉，接回天灯。

一旁的刘道清不以为然，哼一声，咕噜一句：完全是吃饱了撑的！说完就跟随村里的电工挨家挨户去检查线路了。道清是他依辈分取的学名，小名叫细难得，父亲花甲之年养下他，他自小懂事，帮衬老父亲干活，也爱学技术，很小就跟着电工免费打下手，扶梯子递钳子之类。他天生两条长腿，在梯子下做帮手最受电工欢迎。

夜色中，几个人联手帮衬着牵扯天灯，放平、稳住，点着火把芯，看着大号箩筐一般的天灯摇摇晃晃地升起，升高，然后跟随风向在空中摇移。晒谷场的孩子们，一边嗷嗷兴奋叫着，一边预判天灯的飞行方向，提前启动，追赶迎接。几个老者，站在晒谷场上，环顾周围村庄隐约可见的灯火，感觉这灯火也都是看热闹的羡慕眼神。

冬日的夜空，寒星点点，瑟缩闪光，像是从广寒宫往下俯瞰，看着这只透亮的天灯，承载了乡村孩子们几多忙碌，几多欢乐。

天灯一般不可能飞得太高太远，火把芯的油烧干，火把芯的火会变小，天灯自然会徐徐降落。于是，留守在晒谷场的人，会根据夜空中天灯的飞行方向和越来越小的形体，能比较准确地判断出天灯的路线：过了畈李？接近金炉……差不多到郭桐了哇，不晓得谁的腿快得能赶上天灯的速度啊。

这一次刘会胜提供火把芯的天灯，据晒谷场上人预判，一定能飞到石任淑村。该村离我们村有20里地，看来很难追上了。如果落地的那边无人接灯，灯会坠地自燃；如果外村有人发现，并及时接住，天灯就属于他们。我们这边晒谷场上的人，只得望天灯兴叹。

不想次日早晨，一个喜人的消息在小伙伴们耳畔传递，天灯接回来了！是在过了石任淑村的李贵山村接到的。谁？“细难得”！长途奔袭、两腿泥水的“细难得”，大名刘道清！

一时，刘道清成了全村小伙伴们心目中的英雄。于是，夜幕降临，这只天灯会承载着全村孩子的欢乐，再度升腾，再度远行，续写新的接天灯的故事。

一只村庄上空的天灯，留给了乡村孩子们太多的欢乐时光和美妙记忆。我离开故乡40多年了，原来父母在世时，我回乡过年，夜晚抬头望星空，似乎是在寻找那只远逝的天灯。当父母也随天灯远行了，我就不再回故乡过年，反而感觉自己成了一只远离故乡、流落他乡的断线风筝。但只要在心里遥望故乡，就一定能看到故乡上空，那只徐徐升空、从容飘飞的天灯。

这许多年间，每逢过年时节，我一定要从异地给故乡的刘道清打个电话，让他帮忙检查我家老屋的电线和灯，并在黄昏和晨曦之间，用拉绳开关，拉亮我家的灯。让我家的灯汇聚在家乡的通明灯火中，形成壮观的兴旺和光明。他总是一口答应，说，放心，我现在是村里的电工，这是我的工作；即便不是电工，我也会去帮你拉亮灯的。他的话，让我感觉到自己的根与故乡仍紧紧相连。

可惜的是，前几年，道清突然患急症，年纪轻轻就走了。全村人都哭泣，仰天叹息。这个从小懂事的细难得，这个从遥远的李贵山接回天灯的长腿电工，给全村守护光明的勤快人也远行了。我想，如果真有灵魂，他在天上，也一定如天灯一样深情地俯视他的家乡，深情地俯瞰故乡的父老乡亲。

如今，由于天灯有可能引发火灾，乡规乡约已经明令禁止燃放了。这样一来，乡村的孩子们也就失去了体验父辈孩童时代乐趣的机会。也好，时代在发展，旧的不去新的不来，“总把新桃换旧符”。

今年的疫情防控，让不少出门在外的务工者不便返乡，要就地过年。这又有何妨呢？游子们，当然会“吾心安处即为家”，你看，故乡在久久地祝福她天南地北的游子平安呢，记忆深处的那只天灯，也久久在各自心灵的天穹亮着呢！

冬 雪 徐建军/摄

待在祖屋，腊味是切近的烟火；离开老宅，腊味就是诗和远方。一餐餐、一碗碗、一筷筷，落入肚皮，从胃暖到心，化作血肉、骨骼和勇气，支撑着我们，大口吞下生活的苦辣辛酸，大步向前。

离开老宅，腊味就是诗和远方

■ 兰馨

旧历年的尾巴尖儿，社畜们摸鱼的摸鱼，捱辰光的捱辰光，身子在工位，脑子却潜入手机，盯着火车头、海豚、骆驼、猪头的APP图标，在它们之间反复横跳。

“咕噜咕噜……咕噜咕噜……”

窗外的声音，比妈妈那把嗓子还要熟悉。不用看，0.5秒内，画面就脑补完整——兢兢业业的四个轮子，吃力扛起鼓鼓囊囊的箱体，一圈圈滚过平路，哧溜掉坑，骨碌爬起，一点点挪近远方的家。

这动静，人还哪里坐得住！

好在，理智的缰绳，紧紧勒住了溃逃的意志。可是，下一秒，老乡群抛出的一张照片，又把我整破防了。

只见远山如黛，近水含烟，阡陌纵横，一抹抹青绿涂满田埂间——经冬的草憨头憨脑，不比春季盎然，倒不失野趣。青砖灰瓦的乡间大屋朴实敦厚，顶着敞亮开阔的天台，好像一伸手就能摸到云彩，吹口气就能搅散炊烟。

这些美则美矣，可惜都不是主角。闪亮的C位，必须且只属于腊味——

竹竿们一根根依次排开，占领了整个天台。它们被老茧磨得锃亮的身躯上，缀满了各种鸡鸭鱼肉“流苏”，个个红润润，油汪汪，硬实实，沉甸甸，美滋滋……好家伙，这肉林方阵，要多硬货有多硬货，要多豪横有多豪横。

这哪里是故土风物，分明是归乡的号角嘛！

不管三七二十一，我要回家，飞奔，冲向腊味们的怀抱。说什么“年关将至”，鸡都腊好了，还不过年吗？腊味短暂的一生，明明就是为年而生的呀！

每年寒风起，脐满膏肥的螃蟹退了场，“食腊味”正当季。入了冬，天冷下来，手脚瑟缩，心脏蜷作一团，胃口倒嗷嗷醒了。碳水炸弹、脂肪鱼雷、糖分火箭，所有爆棚的热量，罪恶的幸福，统统来吧！

跟胃一起萌动的，还有中国人刻进DNA里的腊味情结。

眼瞅着家家户户的墙头阳台，都“长”出了一排排涂满作料的鸡鸭鱼肉，老妈也动手了。

不过，她懒散又佛系，不求最好，只求“人有我有”，低配版简陋是简陋，也能将就。肥瘦相间的五花肉，抹上盐，酱油里泡会儿，穿上棉线，露台上那么一挂，完事儿。剩下的，等风来，靠日晒，躲雨淋，赶绿头苍蝇，防馋嘴野猫。一晃眼，十天半个月过去，油滴掉三四成，肉紧实不少，色泽黑红。得，大功告成了！

这……也太将就了吧！如此缺乏技术含量，我真心看不上。直到有一天，偶然翻《随园食单》，扫过一个条目，叫“尹文端公家风肉”。

这个尹老爷家炮制风肉颇有秘诀，“杀猪一口，斩成八块，每块炒盐四钱，细细揉擦，使之无微不到。然后高挂有风无日处。”

拢共两句话，还得刨掉小半句废话，干货就不剩啥了。真心简单粗暴，却好吃到列为贡品，大吃货袁枚流着口水，把它记录在册。原来，“高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式”，《舌尖上的中国》诚不欺我！照此说来，老妈绝对是“大隐隐于市”了。

不过，“饭菜总是别人家的香”，我喜欢溜出去，四处串门，偷师，但不学艺，就是看个热闹。老妈嫌弃得很，老批评我“蚂蟥听不得水响，哪里有动静就钻哪里。”

一来二去，好多同学都晓得了，这个人爱掺和，哪哪都有她。每年快到春节，杀年猪是各村各寨的“保留节目”，同学中谁家要有这戏码，都捎上我，然后一队人马浩浩荡荡开往乡下。

年猪都是家中提前几个月慢慢养肥的，自产自销。又或者约好三四户人家，集体买一头，每户分得一个大猪腿，叫分猪爪。年猪膘肥体壮，两三百斤，一家人吃上好几天，也消灭不完，怎么办？别慌，锁住美味，老祖先有高招儿：挂起来，腊起来，留起来。

腊味主理人不拘小媳妇，或是壮汉，都是差不多同一套流程：首先，端起菜刀，虔诚细心地磨得雪亮。然后，把嫩红Q弹的猪肉搁在案板上，手起刀落，剖开成一条条细长的肉片。紧接着，将食盐、茴香、八角粉、桂皮粉等佐料按一定比例配制，混合均匀，撒一层在肉片上。下一步，也是最考验功力的程序——用力搓揉，充分摩擦，好让浓烈张扬的佐料慢慢渗入安静沉默的肉里，融为一体。

待到二者难舍难分，你中有我，我中有你，就该给肉片找个家了。取出一个干净的瓦缸或瓷盆，让它们进去躺平，一层层叠作小宝塔。封好盖子，重物压实，放在阴凉处。到了这一步，我们能操控的部分已经完结，剩下的，交给老天爷。

大约一个星期后，“盲盒”揭晓。开缸，取出肉片，哇，饱含汁水，面目一新。肉片们跳进开水里洗个澡，烫几分钟，洗掉盐分，穿上篾条，悬挂在一条长长的足够坚固的竹竿上。竹竿两端的支柱也有玄机，缠上一圈尖刺，这是防猫狗偷吃的“秘密武器”。不怪它们贪嘴，天寒地冻的，谁不馋，谁不想过个肥年？

竹竿上的“钉子户”也不只猪肉，鸡鸭鱼虾们都是常客。腊味大省湖南更加硬核，猪肠、鸽子、大鹅、王八应有尽有，大到鳄鱼，小到耗子，也不知道进货渠道合不合法。“万物皆可腊”，就问你野不野，怕不怕？

大大小小的食材们被麻绳一把薅住了脖子，不能再活蹦乱跳，只好乖乖待着，接受暖阳的炙烤、冷风的检阅、柴火的熏燎。一个个懒洋洋、摊开开、晃悠悠，睡着了。有益菌悄悄滋长，渗透到每一寸肌理，不动声色地催化脂肪和蛋白质，一场脱胎换骨的升华正在暗处发生。

时间这个魔术师，手法高妙。半个月之后，当肉质透亮悦目，色泽红润如蜡，手摸细腻柔滑，闻之香味绕鼻，这一切都在宣告，收获季已开启。鲜腴丰肥的食材们瘦身成功，终于对得起名字里的“腊”。

除夕夜，家人围坐，灯火可亲，腊味迎来整个生涯的高光时刻。年夜饭要是没有它们，还叫过年吗？

煮饭前，割下一小块腊肉，温水洗净，切成薄片，洒些姜丝、葱叶、豆豉，装在碗里，上笼屉蒸。20分钟后掀开锅盖，嗬，扑面那个香，能摔你一跟头。“一家蒸肉百家香”，真不是盖的。

端上桌，满坑满谷的硬菜比拼，腊肉自成一派。肥的晶莹剔透，瘦的黄里透红，夹一小片细嚼慢咽，肥不腻口，瘦不塞牙，咸淡相宜，余味悠长。沉沉醇醇的幸福久久回旋于齿颊间，让你吃了还想，舍不得停箸。

出道即巅峰，亮相便成仁。腊肉完成了它的使命。待到来年春节，新的同类再次登场，记取当时的团圆心事，言笑晏晏，吉光片语。

腊味不只是食物，它是家，是年，是乡情。待在祖屋，腊味是切近的烟火；离开老宅，腊味就是诗和远方。一餐餐、一碗碗、一筷筷，落入肚皮，从胃暖到心，化作血肉、骨骼和勇气，支撑着我们，大口吞下生活的苦辣辛酸，大步向前。

也许，年糕只是一个载体，吃的并不完全是食物本身，更多的是家的感觉，是年的味道，是化不开的乡愁。

最忆家乡的年糕

■ 毛庆明

潮湿的空气氤氲着春的暖意。街角的腊梅，尚兀自绽放着；性急的迎春花，俨然已开始抽芽；二月的春风，剪出了湖岸边垂柳细叶。集市上熙熙攘攘，蹦蹦跳跳的小朋友手中托着热气蒸腾的各式年糕，在踩棉花糖和画糖画的摊位间穿梭，全然不顾融化的糖汁蹭脏了携手逛街的漂亮姐姐的裙裾。江南的年，就是这样温婉，丝丝缕缕的年味，浸润其中。

我的老家安庆，是长江边的鱼米之乡。如同北方过年总要包饺子，在我的老家，做年糕是过年的基本节目。家中有一口石磨，年关将近，母亲就会搬出石磨，洗涮干净，买了上好的糯米，浸泡后用石磨细细研磨。手工研磨出来的糯米粉，比电磨加工的更为细腻，但推磨是个力气活，通常情况下，总是由年幼的我往石磨里添加糯米，母亲和年长一些的哥哥姐姐轮番推动磨盘。让洁白的米浆凝结在大木桶里，再挤压成想要的形状，上屉蒸熟，装在大竹篮里，盖上干净纱布，挂在房檐上。

小时候过年，与其说是对长大的渴望，不如说是对美食的期盼。做年糕看似简单，却也蕴含着很多的变化：加上白糖红糖就是糖年糕；裹上炒好的八宝菜就是咸年糕；加上高粱米粉可以做成双色年糕；撒上八月里收集的桂花，就是桂花年糕；盘进一块精炼的猪油，就是香喷喷的猪油年糕啦！

大年初一的早餐，一定是从一盘油煎年糕开始的。煎年糕的油，首选手工压榨的菜籽油。灶膛里松木柴噼里啪啦地作响，母亲手中的锅铲子快速翻动着，糕团变得绵软，香气被菜籽油和高温激发出来，扰动着我们的味觉。年糕端上桌，母亲总是说：“趁热吃，这油煎的年糕，吃饱了，一天都不饿。”

我们长大了，母亲也就老了，推不动石磨，也做不动年糕了。此后过年，我们都是从商店里买现成的年糕来吃。我最爱吃的是“柏兆记”的素油桂花条和“麦陇香”的猪油年糕。素油桂花条清香软滑，入口即化；猪油年糕则一定要小火慢煎，让糕饼中间那一团猪油逐渐渗入糕饼的缝隙中，煎至金黄时，趁热吃，妥妥的舌尖上的享受。

女儿小的时候，也常去外婆家过年。和邻里的孩子一起在街巷里玩耍，玩饿了，跑回来直嚷嚷。我就给她找一只细筷子，串起年糕在炭火上烤，年糕烤得发白膨胀鼓泡，再慢慢变得焦黄，掰下一块，香气直往鼻孔钻，女儿也顾不上烫，狼吞虎咽地吃完，又眼巴巴地看着我手中还没烤好的第二块。

待女儿高中以后去了异乡求学、工作，早已养成了随遇而安的饮食习惯。然而每每和我QQ聊天时，却总是情不自禁地说起儿时的美食，最令她耿耿于怀的，是她有一次买到了一种真空包装的年糕，食后却大失所望：“那根本没有年糕的味道。”

两年前的春节，我回老家看望母亲，顺便去了“麦陇香”寻觅猪油年糕，无果。这家乾隆年间的老字号金字招牌在冬日暖阳下熠熠闪光，依然是前店面后作坊的架构，店堂里顾客川流不息，散称的糕点依然采用传统的油纸包装，纸绳打十字结，只收现金，不用支付宝，也不能微信支付。处处透着久违的亲切。

然而果真是“店大欺客”啊，当我问起猪油年糕时，圆圆脸的小店员笑着说：这都快出正月啦，猪油年糕早卖完啦，今年也不做了，天暖和了，猪油会化掉的，存不住啦，想吃的话，明年再来！”

可是来年春节，新冠疫情来了。我没能赴圆脸小店员的约，一拖就到了今年。计划着，今年无论如何要趁着回去过年的机会，去一趟“麦陇香”，多买一点女儿钟爱的猪油年糕，放进冰箱冷冻储存，这样，等女儿回来的时候，就又可以吃到喷喷香的家乡年糕。

母亲曾调侃我：“米做的东西，有啥吃头（有什么好吃的）？”我笑笑，并不辩驳。也许，年糕只是一个载体，吃的并不完全是食物本身，更多的是家的感觉，是年的味道，是化不开的乡愁。