

百姓茶坊 8

■口颐之福

在我家乡湖北安陆，村民要备的各种年货中准备得最细致的是腊肠。年关一到，城镇乡村腊肠飘香。哪怕有时候猪肉的价格居高不下，大家还是没有丝毫犹豫，腊肠照“灌”不误。

“灌”字很形象。猪肉搅碎了，加佐料，盐糖酱醋各取所好腌透；细细薄薄一条肠衣在漏斗上撑开口，肉糜灌注，肠衣瞬间油亮饱满成圆胖子。整根肠装满后，以一次能吃的量为准，转几圈隔成一段，便于加工食用。看到有气泡的地方，拿根针扎几针排气。腊肠做好后，肉紧实、有嚼头。

广式腊肠口味咸甜。它细长骨感，饶是红润，风霜感很足，像个细脚伶仃的女人。而我家乡的腊肠，咸香打头阵，饱满憨实，显然是油光程亮的老倍。

制作腊肠选肉绝对是关键一步，肉越新鲜腊肠的口味也越好。母亲选取肥瘦相间的五花肉，肥瘦比例四六开，做出的腊肠口感好，吃着更香。嚼劲十足，肉嫩而不柴。香肠做好后，母亲将其挂在通风的地方，慢慢风干，但不能晒老了，晒老了的腊肠油析出太多，又硬又柴，口感差。

一串串腊肠收起来，挂在阴凉的山角落里，怕落灰，外面裹了几张晒干的大荷叶。吃的时候，割一节两节放锅里蒸一蒸。腊肠的吃法有很多，什么腊肠炒年糕、腊肠下火锅、腊肠小炒……要我说，都不如蒸腊肠更为礼遇——蒸出了真滋味。切一段腊肠，洗净，斜切成片，放在饭锅里蒸。米饭好了，腊肠也蒸好了。不需任何调味，腊肠的香气已愈发浓郁，尝后令人欲罢不能。

□甘武进

这是我习惯的吃法。蒸透的腊肠粉红轻白，油莹莹，熟透的米饭雪白干净，粒粒分明。因为腊肠的滋润，米饭白中透出亮色。好腊肠配上好米饭，其美妙那简直就是在正确的时间里、正确的地方遇到了正确的人，结下了一段好姻缘。揭开锅盖，香气瞬间席卷整个屋子。这样的组合，放在桌上就令人蠢蠢欲动。以至于一年里总有不少时候，我都会惦记起放在米饭上蒸熟的腊肠来。

当然，腊肠炒青蒜，也是一道下饭菜。青蒜是母亲从菜园里拔的，去老叶洗净切斜段，香肠洗净，擦干水，切片备用；锅内放油烧热，姜丝放入煸出香味，将青蒜、葱、红椒片放入同炒；加白糖、生抽少许和辣椒酱调味；切好的腊肠片放入略炒就可出锅了。此道菜摆在餐桌上，香气汹涌而来，浓郁醇厚，饱满真实，人的味觉瞬间被俘虏，且其营养丰富。

■百姓记事

李长生镶牙记

□洪佑良

李长生进城镶了一口雪白的牙齿，这在村里算是一件新鲜事。

今年六十多岁的李长生，出生在过苦日子的年代，小时候因为喝粥时太过性急，被烫得满嘴水泡，后来牙齿就一颗颗脱了。小小年纪就没了牙齿，李长生看起来像一个小老头。不知谁给他取了一个外号：“瘪嘴巴”。因为这张嘴，李长生苦恼了大半辈子，当年媒婆给他介绍对象时，好几个女孩子一看他瘪嘴的样子扭头便走，差点打了光棍。

李长生为人勤奋，是干农活的好把式，种田种菜养猪，农闲时还外出打零工，日子过得殷实。这些年，他与女婿办起了一个小型养殖场，每年出栏生猪上百头，生活像芝麻开花节节高，步入了小康行列。

前段时间，女儿提出要父亲去镶牙，说现在种牙的技术很成熟，不痛又坚固。李长生一听，有点不高兴了：“怎么了？嫌弃我啦。”

“不，老爸不要误会，您大半生没有牙齿，想让您体会有牙齿的感觉。”女儿赶紧解释。

何止是改变形象，这么多年，李长生吃东西没有细嚼过，说话时生怕沫星子飞出去，惹得别人不高兴；笑起来怕露出个大窟窿，他甚至从未照过一次像。牙齿是他的心病，也让他有了沉重的自卑感。

对于镶牙，李长生年轻时做了无数个梦，梦里他长出的牙齿，比瓷还白，比月光还亮，可毕竟是梦，没有钱去种，多次动心也只能作罢。现在年纪大了，又觉得没必要花这种冤枉钱。

一旁的妻子半是调侃半是认真地说，还是去种牙吧，改变一下形象，也让我看看你有牙齿的样子。

在妻子和女儿的“怂恿”下，李长生决定进城了解一下情况。他和女儿找到了一家口腔医院，满墙各种大白牙。他想，这样白的牙齿种到自己口里，那是多么美妙的事。

可是这些大白牙价格贵，便宜的也要近万元。李长生有些迟疑，他对女儿说：“算了，几十年都过来了，没牙齿也习惯了。”女儿知道老爸心疼钱便说：“您就再操心，钱我已经交啦。”李长生便不说什么了。

几个小时后，李长生从一间房子里出来，他露出刚刚镶上去的新牙，好象整个世界都亮了。他的笑里有一种发自内心的喜悦和从未有过的自信。

■乡村纪事

记忆中酒的那些事

□张守伦

谁发明了酿酒？相传有仪狄造酒和杜康造酒之说，说明至少在夏代少康（杜康）时候，酿酒已是事实。有了酒，饮酒或以酒为媒介的事情自然多起来。王侯将相、平民百姓、豪侠义士、文人墨客，不涉酒者鲜见；借酒抒怀、行送别、壮士出征、红白喜事，亦或智术谋略，几乎都缺不得酒的角色与位置。酒里映出忠奸奸诈，酒里藏着世间百态，那是一道又一道缤纷的人性风景。

酒惹人喜欢，今天的研究道出了一些原理：喝下一口酒后，酒精不需要消化，血液便能快速吸收入大脑，对大脑快准狠地予以控制，使大脑迅速兴奋快乐起来。快乐，是人类或者说有情感的所有动物共同的期待。大脑中的两种物质和快乐相关，一个是多巴胺，它让人“快乐”；另一个则是GABA神经，它管控多巴胺，让多巴胺有节制地释放。酒里的酒精可以迷惑或刺激神经，让大脑释放更多的多巴胺。人们好酒，酒招人喜爱，原来就在于此。

少小能记事的时候，一家人的吃穿是父母极为焦心的事。那时还没有改革开放，人们参加生产队劳动，靠工分分粮吃。买布需要布票，买肉需要肉票，买油需要油票，买酒需要酒票。岁末农闲之时，都要集中青壮劳动力修建水库、塘堰和河堤等水利设施。因为是极重的体力活，每天晚饭后，每桌提供一斤散装白酒。酒是苞谷酒，劲头大，人们叫它“烧老二”。喝酒的时候，酒倒进吃饭大小的碗里，一人一口，依次序喝，谁想占个便宜，多喝些下去，喝人的眼睛雪亮亮，盯得死死的。记得大个子的K兄，挑土抬石头，干活一顶，不过饭量也很大，酒量也不小。一人一口喝酒，于他不仅不能解馋，酒瘾逗上来还是一种极其难受的事情。咋能多喝到酒，想了几天，终于有了办法。一天吃晚饭的时候，他踩着点，待大家都坐好，酒倒入公用的碗里，正准备依次喝的那一刻，突然闪了进来，态度谦恭而大声地说：“对不起，对不起，让久等了。我迟到了，先自罚三口。”他端过酒碗，第一口下去，碗里的酒少了三分之一，再一口，又少了三分之一，第三口下去，碗里的酒一滴不剩。待大伙反应过来，一碗酒已进到他肚子里了。

春节来临，每户可以到大队的代销店购买供应的平价白酒一斤。K兄拿上那只外表有些斑驳的浅绿色水壶，上代销店买酒。售货员把一斤酒倒入他的水壶里后，转过身去给他找钱补。就在这一瞬，K兄举起水壶，一仰脖，一斤酒就下肚了。等售货员转回身来，他说还没打酒哦！递上水壶，让打酒。双方争执起来，一说酒是打给了你的，你喝了。一说就是没把酒打给我，我没有喝。互不相让，争吵得面红耳赤。情急之下，K兄说：“那我来把我肚子划开，看我喝酒没有嘛。”无奈，只能再给他打上一斤，倒入他那只外表有些斑驳的浅绿色水壶里。这时，K兄说：“这斤酒的钱，我得补给你，刚才那酒是我喝的。”对不起，对不起哈。”K兄极不好意思，售货员哭笑不得。

如今，早已走出物资短缺的年代。人们丰衣足食，生活小康。记下那些年喝酒的趣事，糗事，心中更加珍惜和感谢当今这个经济、社会和文明快速发展的时代。

■品味乡村

创业繁忙的山村年味

□陈爱民

很早就想去顶峰村看看。顶峰村过去名气大，因为它是湘潭县地势最高的村，又很穷。现在该村摘掉贫困村帽子后，村民日子越过越红火，已经是远近闻名的乡村振兴示范村。腊月初七，我带队到顶峰村考察调研了一整天，收获颇多，心里暖融融的，感觉顶峰村的年味除了喜庆，还充盈着勃勃向上的精气神。

上午九时，我们来到海拔两百多米处的“一顺”，这是顶峰村集体经济和社会资本合作建设经营的民宿点，游客需要预订，建得十分精致，一房难求。“一顺”前边是铜梁湖，有近千亩的水面，正泛着白茫茫的光。“水面波光潋滟，远处青山含翠”，石鼓镇镇长徐彬吟诵出一句诗后介绍道，“一顺”这一带有“小桂林”的美誉，每到周末，城里好多家庭都来这里旅游休闲。

我顺着他的指点观望，湖畔有一排排特色美丽民居，颇有气势，远处则逶迤着真武山、四明山、铜梁峰、仙女峰，奇峦叠嶂，巍峨峻峭，一派苍翠。让人惊喜的是，“一顺”左前方的小亭子周边，已哗啦啦盛开了一树树梅花。

来到了顶峰村核心所在——老村落，它列入了国家级第四批中国传统村落名录。村子老建筑面积近一万平方米，除民居外，还有古亭、古庙、古道等。好多人家门前已挂上红红的中国结和大灯笼。

车刚停稳，村支书杨燎源就迎上前来。他的第一句话是，要过年了，别的村是热热闹闹，我们村是热火朝天，忙得不亦乐乎呢。他扯着我们朝一栋栋房屋赶。第一家来到一个挂着“顶峰度假村”牌子的院落。院子有两个大门，第一个大门挂有对联牌匾：“顶上蓝天悬丽日，峰润碧水映琼山。”对联嵌入了“顶峰”两字，切景又大气。杨书记说，全村现有高档民宿两家、旅馆三家，农家乐八家，下一步还要做大规模。

接着去看腊肉。顶峰腊肉极富盛名，央视《远方的家》的编导曾特意来村里采访，录制了节目《无限风光在顶峰》。顶峰柴火饭菜最地道，以冬笋炒腊

肉做主打，加上红椒炒土鸡、水煮山楂鱼，再加上一碗刚清洗的青菜，又温上一壶农家自酿的糯米酒，吃货们绝对立马登上“人生巅峰”啦。吴菊应是全村做腊肉的能手，我们来到他家时，他正坐在灶屋里拨弄着柴火，屋顶密密麻麻挂满着上百块腊肉。问他熏腊肉的诀窍，他的回答很顺口：做腊肉没有巧，功夫要做到老。要选最好的五花肉，冷烟慢熏，莫偷懒，不到四十天，腊肉是出不得手的。杨书记打岔说，全村各家各户也都在急着熏腊肉，今年，顶峰的腊肉可做到十吨以上，每斤起码要卖五十元的价。

顶峰村做腊制品的还有湘峰养鸡专业合作社，领头人是熊梦娜。她的鸡场养鸡最多时超过了三万羽，大部分鸡都用来做腊鸡。杨书记自豪地说，熊梦娜长期在外打工，现在是回乡创业之星，她带了个好头。这几年，好多人回来了，种药材，种黄桃，养生牦牛，各显神通。我们又去了欧阳稳定家，他正指挥着大伙忙着榨茶油的各道工序。顶峰村目前有五个榨油坊，今年做加工产值可以超过

五百万元，从业人员一百多人。

顶峰村有两个文化“宝贝”。一是唢呐。“石鼓·青山唢呐”入选了第一批国家级非物质文化遗产保护项目。左都华是唢呐主要传承人之一，是爽爽快快的一个魁梧汉子，今年五十五岁，在村里建立了非物质文化遗产研学基地。在村部，他的乐队为我们表演了两个曲子《海石林》和《大放羊》，吹得荡气回肠，吹得如泣如诉，水平确实高。他满面红光地说，越是过年越忙，寒假里要教徒弟，要去镇里县里表演，还要准备村里第四届油菜花节，天天要排练。村里另一个“宝贝”是油纸伞。这是省级非物质文化遗产。我们拜访了陈光力、朱建斌两家，他俩带领着全村100多户家庭作坊制作油纸伞。那一把把油纸伞，或古雅，或时尚，或实用，打开一把旋转，时光立马就灵动起来。

时间过得真快，转眼就近黄昏了，我们离开顶峰村。回望，仙女峰的云雾早已散去，她的身姿在暮色中是那么挺拔、那么俊俏。

■心香一瓣

冰窗花

□谢华

冰窗花对东北人来说，年年冬天可见。它是盛开在冬日的窗棂上一道绝美的风景。

过去，每到冬日，东北农村便进入农闲季节，室内除了搭一个炉筒子生起炉火，用来取暖以外，就没有多少物件了，但是那一铺土炕却始终保持一天的温热。时常看到母亲和奶奶坐在炕头上，一边唠着家常，一边将新买回来的棉花，絮在裁剪好的棉袄棉裤的布料里，然后再细致地缝制。父亲将一大搪瓷茶缸，置于炉圈上面，熬着奶妈夏天晾晒的刺玫果花茶，缸底在炉圈上承受着炉膛里木炭的烘烤，不一会茶缸里的水就发着滋滋的响声。

冬日的白天总是很短，一溜烟的功夫，一天的时光就过去了。而冬日乡村的夜晚，显得特别的安静，鸡进了鸡窝，狗进了狗窝，听不到它们的叫声。屋舍之内，有炉筒火的燃烧，温暖如春。入睡前，把炉圈盖好，上面放上一大铁壶水呼呼地散发着热气，保证一夜都不会将壶里的水烧干。前半夜还能透过镶嵌在木格窗棂上的玻璃看到外面，热气凝结而成的水珠时而簌簌流泻下来；到后半夜时，由于炉筒里的柴不渐渐地燃烧尽了，窗玻璃已经被冰窗花遮蔽了。这窗玻璃，一夜两种变化，在我的记忆中深深地烙下了时光的印痕。

以前的冬天比现在的冬天还要冷，尤其在农村。每天早晨起来，玻璃窗上都凝结着各种各样美轮美奂、晶莹剔透的冰窗花。可见，要想看到冰窗花，室内外的温差必须大，室内的温度经过一夜的高热到低热，室外又是零下二三十度，在这种条件下，当室内的水蒸气碰到冰冷的玻璃，才会发生奇妙的变化，凝结成各式各样的冰窗花。

我喜欢这冰窗花。天微亮时，母亲起来给上学的哥哥姐姐们烧饭，我却不必急于早起。只是披上被母亲暖热的棉袄，大半个身子还在被窝里，靠近窗前欣赏。

我惊喜地发现，每一天的冰窗花图案都不同，有着姿容万千不可复制的纯美，给我无限的思想。它们像草地、森林、山川、羽毛、河流、动物，天地所包罗万象的一切，都会刻画在这里。

想象那冰花绘出一片巨大的叶子，一团团巨大的花朵，是牡丹，是芍药，亦是翻卷的祥云、飘旋的凤尾。一条江河从远处高山上盘曲而来，经过茂密的森林，是什么动物躲在其间？一条小路旁边的小河拐进树林深处，那尽头有一小屋刚刚露出屋檐一角。有时我会按照自己的想象，用铅笔将冰窗花上面的图景连成一条条线，可以猜猜江河的清淡，似听得哗哗或淙淙的流水声；可以猜猜林木的幽森，似听大风吹来林涛怒吼；猜猜那林深处的小房子，是否有怎样的神仙住在里面，森林中的动物们正奔那而去，我是不是也可以走过这弯弯的小路到小木屋去，看看里面的风景是不是自己的所愿。有时会将握紧的小拳头贴在玻璃上，不一会就会出出现猫爪一样的图形。我喜欢冰窗花，小时候的喜欢就是单纯的天真。偶尔，撮圆了嘴唇，对着玻璃，吹灰般轻吹一口气，冰窗花随着热气消融开来，逐渐地四散开去，这个过程，是多么的美妙而悄然无声。

冰窗花虽美，但一个人看久了也很感无聊，有时候母亲就过来陪我一会儿。母亲是一个家庭主妇，不识多少字，但知道的故事却很多。我时常对冰窗花的样子很好奇，便接二连三地问母亲那都是什么，她都能给予我满意的回答。所以，不必去求证母亲所说的那些故事真实性，故事就是故事。现在想想，我的文学启蒙老师应该就是我的母亲。

冰窗花里的神奇，曾启蒙了一个孩童对这个世界的幻想。

随着城市的玻璃窗改成塑钢窗，一个窗扇里外有两层甚至是三层玻璃，加上室内供暖

譬如春天，很少有窗花结出。

即便乡村玻璃上的冰窗花，也比过去少见了。

现如今的东北，冰雪之盛已不再是酷寒寒冷的困境，而是文化娱乐产业的巨大资源和财富。在那些南方“小土豆”欣赏大地大山大川大冰大雪时，当地的文旅部门是否也能设计出时时得见的美丽清纯的冰窗花呢？

■诗词歌赋

蜡梅

□刘玉娥

亭边湖畔几株梅，
无惧冰霜次第开。
疏影新芽明雪色，
寒枝虬干托香腮。
怜她清骨因风瘦，
有约素心衔梦来。
祈愿相思从此后，
为君赋罢不徘徊。

大寒三首

□徐群堂

（一）
隆冬望岁裁，银粟满天飞。
傲骨寒梅绽，愿盼游子归。
（二）
穷冬乐未央，呼啸朔风狂。
畦圃摘蔬果，扬帆再启航。
（三）
群山披白袍，凛冽北风号。
煮酒围炉暖，窗前喜鹊朝。



《健康生活》(农民画)。

邱建国 画

■灯下漫笔

刘白羽与农民朋友

□王彦博

最早知晓著名作家刘白羽，是从高中语文课本学习其散文名篇《长江三日》。刘白羽曾任中国作家协会副主席，他和河北安平农民的一个个故事，伴着西满正村父老的真情感，清晰明亮地深刻在我的心中。

“泥腿子”住进首长家。1974年初冬，安平县西满正村女青年张小芳，在为村里加工面粉时，不慎把手卷进转动的滚子里，整个左手霎时血肉模糊，送至县里诊疗，院方提议截肢保命。考虑到张小芳年轻，若要缺了胳膊，一辈子的生存、生活都会面临百难。情急中，村领导想到去北京找刘白羽，到大医院进行诊治。到了刘家，已是军队高级干部的刘白羽立马表态说，姑娘是为集体受得伤，我理当帮助救治，你们人地生疏，哪也别去，就在我家吃住，千万不要见外。看村里人不好意思，刘白羽说：“做人就得讲良心。1972年，女儿刘丹碍于我和她妈妈在运动中受到的冲击，被下放到安平的西满正村接受再教育，乡亲们不但没小看这个丫头，还让她做了小学教师。后来回到北京，一说起当年村里父老的帮助，刘丹就掉眼泪。”第二天，刘白羽先后跑了五家医疗单位，把伤号安排在了医疗条件最好的积水潭医院医治。尔后三个多月，“头顶高粱花”的“泥腿子”病人亲属和村里乡亲，先后有50多人次来去，也都吃住在刘白羽家，夫妇二人不但不收一分钱，不要一点“土特产”，还总是热情接待，并依照冀中农民的生活习惯，尽心调济来看望张小芳的乡亲用餐。刘白羽还要求女儿刘丹，要“隔三差五地看望住院的西满正乡亲，她（他）们都是帮助过咱的人，中国人有良好的道德传承，崇尚羊羔跪乳，乌鸦反哺……”经过治疗，张小芳保住了左臂，身体得到了最大程度的保护，健康快乐地面对人生。时至今日，西满正村的父老乡亲，仍在传颂着刘白羽与家人当年的善德良为。

帮乡亲推销产品不吃回扣。西满正村里有个青年农民叫张小会，小伙子机灵聪慧，善做买卖，对家乡的丝网经营颇感兴趣。闻听乡亲们念叨京城大作家、军官刘白羽待人亲，没有酸架子，便想着进京一试试究竟。1985年早春的一天，身背两卷丝网产品的张小会，拿着信封寻街问巷，叩开了北京市南河沿红霞公寓中的一户大门，年近古稀的刘白羽一听口音，忙问“你是安平县西满正村的老乡吧？快进屋暖和暖和。”进得门来，张小会看到室内崭新的地毯和洁净的沙发，一时不知如何是好。刘白羽微微一笑，把他“按”在沙发上，刘白羽的妻子王瑞随即递过来一杯热茶，并进厨房打开了炉火。了解到张小会登门是为村里销售丝网，刘白羽高兴地说：“我知道安平有丝网加工的富民产业，你为集体联系业务，我支持你。不过咱要说好，一是你得先吃了我老伴给你做的鸡蛋面条，二是不能搞什么有偿服务，讲什么提成、回扣，如果不听我的话，我可不客气、……”说完，他立即拿起电话拨通某单位负责人说，河北省安平县是革命老区，这个县的丝网生产已有五百多年的历史，现在已成为远近最好、最大的丝网生产基地，有说是天下丝网数安平。你们是国营建筑企业，应该多支持基层的集体经济发展，我特意向你们推荐西满正的丝网产品……

农村朋友更高看。1988年4月10日，刚刚卸任安平县西满正村村主任职务的张三永，接到电报邀请，赴京参加刘白羽夫妇结婚50周年纪念活动。翌日赶到北京的张三永，看到刘白羽住处周围停放的都是一辆辆轿车，心里一下子凉了半截，心想来的都是大人物，就我是一个农民，会不会扫人家的兴？正在犹豫之际，刘白羽夫妇和女儿刘丹从楼上迎了下来，一家人亲亲热热地把张三永扶进屋里。酒宴开始时，刘白羽向邀至的十几位党政干部与文学艺术界的朋友介绍说：“这是我特意请来的河北省安平县的农民兄弟，请大家与我一道，先敬张三永一杯……”这天晚上，刘白羽特地与张三永同寝，时钟敲过了十二点，他还在嘱咐，说自己四十年代，曾跟随吕正操司令员在安平一带抗日打过仗，记得西满正村紧邻漳河北岸，河滩地不少，要好好利用，多栽些树，给后人留下财富。