

儿时,家里淘汰下来的洋瓷碗,被父亲用锥子在碗边锥三个窟窿,然后找一根不用的铁丝穿过窟窿,在碗的上空拧到一起,做成我的小火炉。一到冬天,父亲就把给我的小火炉点起来。

山里,不缺木头。村民们把好木头烧成炭背出去换成钱,买点油盐酱醋等生活用品。自己家里一般只留很少一点炭末末,取暖主要靠烧柴火。真就是“烧尽屋后木,屋里无块炭”。小伙伴们的小火盆里经常提着燃烧的木头。不仅熏黑了衣服,稍有不慎还有可能烧着了手。父亲从他那微薄的工资里拿出一点钱,从堂叔那里买一点炭准备过年招待客人用。天一冷,我和小伙伴出去玩时,父亲总忍不住点上炭放进我的小火炉。

小洋瓷碗底部垫一点锅底灰,上面放上几块烧红的木炭。我提在手中玩耍时,总把手腕在上面。别人的手不是被熏黑,就是被烫红,唯有我的手是正常颜色。冬雪缓缓落下后,

小树枝上的薄雪似粘了一层银膜,我和伙伴们用手轻轻掠过,丝丝雾气冒起,手既冷又热。伙伴们的黑手变白,我的白手变红。我们高兴地嬉闹着,笑声响彻山林。天麻麻黑,我提着小火炉回家时,父亲在屋旁等着我。看见红炭已变为白灰,父亲心疼地拉过我的手塞进他的棉衣袖子里。我的手在父亲的袖子里不仅没有感到热,还摸到了棉絮边的一个洞。父亲不好意思地笑了笑。他用手给我暖手。我的手被他握住,像是被刺了几下,“哎吆”了一声。他又不好意思地笑着说:“我忘了,刚劈过柴”。进了门,父亲赶紧从炕门口夹出几块燃尽的红木头放进我的小火

父亲的小火炉

赵春燕

炉,把它放在我的手边。雪日的黄昏,我感到暖融融的。

大点后父亲带着我去上学,周一到周五我们住在父亲的那间小屋。乡村学校没有任何取暖措施,冬日很难熬。早上起床后,我先用暖瓶里的一点热水洗脸,之后父亲在不多的水里添点带冰块的水抹把脸,就去屋外点火。我一边收拾书包,一边听着屋外父亲那高声拉长的咳嗽声。他有慢性支气管炎,一天到晚咳嗽,尤其早上咳得厉害。我拿着书包出门时,看见父亲佝偻着背趴在火盆边吹火。半干不干的柴火着得不痛快,父亲放了几页废纸在里面用火柴点着吹。嘴离得远吹火不着,离得近吹

满嘴灰,呛得他喘不过气来。他只得停下来用手抚了抚胸口,待气息平静一些再吹。

早读快结束时,同桌轻轻捅捅我,我扭头看见了窗外父亲那黑灰的满是慈爱的脸,以及他通过窗户递进来的盛着炭火的小火炉。接火炉的那一瞬,我触到了父亲那冰凉龟裂的手。我的心既暖又酸。当隔壁教室响起父亲那高亢而清晰的讲题的声音时,我的心里充满了无尽的力量,我把脚架在小火炉上跟着老师高声地念着拼音。

课间时分,我趴在窗口看向隔壁班,那些穿着臃肿棉衣、老棉窝窝鞋、耳朵上有冻疤、手上有冻疮的同学伸着手围聚在一起。父亲房子里那个稍大点的炭火盆放在他们中间,火盆里的炭火燃得正旺,同学们那踩过雪已经湿透的鞋子冒着热气,山风吹拂的脸映衬得红彤彤的。山里孩子的父母忙着种地干活,没有精力去管他们,他们每天几个来回步行十几里地往返于学校与家中。衣衫湿透,鞋子磨破是常态。家里没有表,冬夜的月光照得大地明晃晃,他们经常凌晨两三点就来学校。父亲心疼他们,就经常把屋里的火盆搬到教室里让他们烤。课间同学们烤火时,父亲搓着冰凉的手在原地跺脚。等到上课铃声响起,父亲把火盆放到教室中间那个父母双亡、衣衫单薄的同学身边,回到讲台又神采奕奕讲起课来。

下课后,我提着小火炉,父亲端着小火盆,一起回到房间。父亲给小火炉与小火盆续上木炭。他把小火炉放在写作业的我身边,把小火盆送到了教室里没回家的同学身边。

寒冷的冬日里,我和同学们在父亲小火炉的温暖下学习着、成长着。时隔多年,想起那一幕幕,我们依然觉得心里暖融融的。



小雪腌菜,大雪腌肉。大雪节气一到,风里有了盐的味道,肉的味道。

冬季,低温,少雨,气候干燥,正是腌肉的季节。而腊月时候,年关将近,皖南地区腌制腊肉的场景又开始上演。

小时候,农村家家户户会养一两头猪,快过年时候宰杀,叫“杀年猪”。杀猪匠各村跑,多的一天杀五六头猪,忙得不亦乐乎。约好时间,用“五桶锅”将水烧开就等着杀猪匠上门。“五桶锅”,顾名思义,可以放五桶水,这样的大锅平时用得少,杀猪时派上了用场。

插刀、放血、烫毛、刮毛、剖肚、开肉……不到一个时辰,熟练的杀猪匠就将一头猪宰杀完成。净肉摆在案板上,根据东家的要求分割开来。猪头分两半拿来腌制,槽头肉留着红烧吃,前胛、肋条肉四五斤一刀拿来腌制。最讲究的是后腿,一定是拿来腌制的。将凸起的骨头削平,将残留在血管里的血压出挤干。将不规则的肉切去,修好的腿如同琵琶形状。

母亲忙着煮猪肠猪肚,腌肉是父亲的活。切好的肉晾上两三个小时,父亲开始登场。陶制的半人高的大缸洗净擦干待用。大把的粗盐涂抹在肉上,使劲反复搓,让盐汁慢慢浸润进肉里,不放过任何一个部位。放多少盐全凭经验,而腌肉好不好吃,盐的多少也是关键,少了肉淡无味且易生蛆,咸了尽是盐的味道没有了肉的香味。抹好盐,先将腿肉放在缸底,再放其他肉,一条条码坚实,铺几片粽叶,再用大石块压紧压实,放阴

凉处。

腌肉在缸里吸吮着空气,慢慢发生变化。压紧的石头,将肉里的血水慢慢渗出,肉的颜色也慢慢发生变化,不再鲜艳,是沉稳的暗红。腌上一星期左右,父亲会将石头搬开,将肉上下层调换,叫“翻缸”。原本上层的肉可以浸在卤水里,这样整缸肉吸收的盐分均匀,咸度一致。

腌肉在缸里待上两三个星期,选个晴好天气“起缸”。用温水洗净,用棕叶或麻绳将肉挂在竹竿上,接受阳光的洗礼。肉里的水分在阳光的照射下一点点蒸发,松软的肉一点点变得紧实,脂肪慢慢渗出,肉色又由暗色变得明亮起来。待晒到肉皮发红,挂于阴凉处,静待春暖花开。

小时候,农家上半年很少买鲜肉,腊肉是改善伙食的主材。春天来时,毛竹笋、雷竹笋、金竹笋疯长,挖几只剥壳切片,切点腊肉,焖、烧、煨、炖,笋里吸进了腊肉的油汁,荤素搭配,浓烈与清淡交融,不失为美味。初夏时节,山林里、小溪边的野水笋又精彩登场,成为腊肉的最佳搭配。腊肉水笋炒面条,既是菜又是主食,是夏日里徽州的一道特色美食。

腌制晒好的猪后腿肉,成了“火腿”。一般不当年吃,挂在通风干燥

阴凉处两年后再吃。尽管表面发黑发霉,但里面肉色红白分明,一股陈香扑鼻而来,香溢满屋。夏天,冬瓜切成大块,再切一大块火腿一起煮,冬瓜熟时,捞出火腿切成小块,冬瓜汤浸润着火腿的香味,一菜两吃。冬笋炒火腿、清蒸火腿、火腿蒸豆腐、火腿炒饭……火腿的咸香一次次刺激你的味蕾,内敛的徽州人对于美食的称赞只用一个字:“香。”

除了臭鳃鱼、毛豆腐,“徽州刀板香”是徽菜的又一经典。肋条肉整块放木板上蒸熟。或是直接清煮,捞出剔去肋骨,放刀板上切块整齐摆放在小木板上,趁热大快朵颐,肥瘦搭配,油而不腻,一口下去,满嘴留香,男女老少没人不爱,可谓“上得大雅之堂,下得小菜家常”。

徽州的腊味以腌制猪肉、火腿居多,也极少用烟熏、酱渍的办法,更加自然、原味。城里人喜欢买肉腌制晒香肠,买草鱼、青鱼腌制晒咸鱼,与别处不同,不加糖、八角、花椒等各种香料,只放盐。清蒸的土香肠,咸鲜合一的咸鱼烧鲜猪肉,让人齿颊留香。

春节时,一碗热气腾腾的腊肉,加上团聚的欢声笑语,是年的味道。春节一过,父母总会拿几块腊肉装进又要离家远行的孩子的行囊。这是

家的味道,妈妈的味道,乡愁的味道。

离开乡下老家三十多年了,常常怀念老家腌晒腊肉的场景和腊肉的味道。每年过年常去山里乡下买几块农家自养的土猪肉拿到城里自己腌制,但总也吃不出小时候的腊肉味道。可能是食材问题,可能是腌制手法问题,可能是城乡气候环境差异所至,抑或是现在生活好了天天吃肉经常吃腊味的缘故。

谁说不是呢?现在乡下农家餐馆长年都可以吃到腊肉。院子里、屋檐下挂着一排排腊肉、火腿已俨然成为吸引食客的招牌。工业化的腌制生产工艺、冷链技术的使用解决了腊肉量的问题、品类问题、腌制温度的问题,电商时代,快递发达,又让徽州腊味香飘各地。

腊味,让咸香充溢整个腊月,温暖了四季。

借用《舌尖上的中国》一句话:“这是盐的味道,山的味道,风的味道,阳光的味道,也是时间的味道,人情的味道。这些味道,让我们几乎分不清哪一个是什么,哪一种是什么。”

