

“文学淮军”擂台  
征文 第九季

迈进腊月的门槛

马亚伟



照片里的旧时光

夏学军



一脚迈进腊月的门槛,人忽然间就有了松弛感。如果用颜色来形容每个月,正月无疑是喜庆的红色,那么腊月应该是让人感觉最放松舒适的蓝色。因为腊月释放了停泊的信号,告诉我们该歇一歇了,而蓝色是大海的颜色,腊月里我们驶入了安宁的港湾,将要享受惬意和幸福了。宁静祥和的腊月,最适合停下忙碌的脚步,清点一路辛苦付出的过往,然后美美地享用劳动果实的滋味。

一年的漫长旅程中,我们一直在马不停蹄赶路,每一个月都留下了我们坚实的脚步。生活中一个个站台,都是我们要奔赴的远方。每个人都像辛勤的农人一样,备种、播种、浇灌、耕耘、施肥、间苗、修剪、育果、收获,我们做了那么多工作,就是为了储备足够的果实,以备腊月里安然享用。这大概是大部分生灵的共性,紧锣密鼓地劳作之后,为自己设置短暂的休憩时光,生命因此有了舒缓有致的韵律。经历了艰辛漫长的努力,终于到了腊月这个温馨驿站,我们可以放下所有负累,尽情享受轻松时光了。大家一直在说,生活要张弛有度。可只有到了腊月,我们才会心安理得放松身心。这是一种生活习惯,也有顺应天时的意思。

寒冷的腊月,年终岁尾,天又极冷,所以适合停靠,适合修整,适合蛰伏和等待。腊月的“腊”,本意是干肉。这个月干燥多风,适合做腊味。把肉类腌制好之后,放在通风之处风干,做成各种腊味。腊味飘香,腊月丰腴。旧时,腊月是祭祀之月,所以有人说腊就是“猎”的意思,意为猎取禽兽以祭祀。还有一种说法,认为“腊”是新旧交替的意思,比如《风俗通·礼典》中说:“腊者,接也,新故交接,故大祭以报功。”无论哪种说法,都传递出腊月的美好、舒缓、欢乐和安闲滋

旧时光总是那么美好,因为时隔多年,再也找不回那种似曾相识的感觉了。

那天回老家帮父母收拾换季的衣物,翻箱倒柜中,那几本厚厚的相册印入眼帘。这几本相册我不陌生,曾经多次翻看,可是如今又看到它,依然有急迫想看的心情,就像见到了老朋友,无比亲切,急于倾诉。

父母真是有心人,几本相册是按照时间排序的,从黑白到彩照,我渐渐长大、成熟,父母却老了。父母早年的照片,虽然都是黑白的,却极富美感。胶片照就是好看,微微的颗粒感,充满质感与传奇的味道。过去的年代,拍照是非常郑重的事情,生日、节日、纪念日、相聚或离别之际,习惯人生中的每一个重要时刻都用照片记录下来,所以每张照片背后都有故事。摄影师也极其富有职业精神,不调整到最完美的状态,绝不按快门,结果就是每张照片都是精品。

慢慢地,照片中父母同框了,再后来相册里出现了我,接着又出现了弟弟、妹妹。依然是黑白照,

味。

迈进腊月的门槛,你会发现腊月有浓香之味。腊月是在为年做铺垫,自然就有了香浓气息。我们常说,农家少闲月,其实所有人都少闲月,终日忙碌成了生活的常态。唯有腊月最清闲,我以为腊月可以叫做“闲月”了。当然,腊月里家家户户都要“忙年”。但是忙年的“忙”与平日里的忙不一样,如果说平日里的忙是密集的鼓点,忙年的忙就是渲染气氛的前奏。人们完全可以悠然自得地忙,自由自在地忙,因为我们忙的多半是美食、美物、美衣,想的是该如何更好地享用生活的丰美赐予。

我们小时候,进了腊月门,家里面就开始天天飘出香味儿。父亲和母亲开始忙年了,他们磨豆腐、蒸年糕、蒸馒头、杀猪宰羊、杀鸡宰鹅、做腊肠、做腊肉……忙得那么轻松,忙得那么惬意——这真是够有意思的,忙还能如此轻松惬意。蒸年糕、蒸馒头的时候,家里总是热气腾腾的,特别有过年的氛围。那个年代平时吃不上肉,腊月里,母亲则变着花样做菜。餐桌上有了荤菜,年味儿更浓了。

迈进腊月的门槛,相当于进入了盛大的美食天堂,每天都有平常日子里难得一见的美味可吃。老百姓过日子,一向节俭,不过到了腊月里准备年货的时候,家家都慷慨起来。餐桌丰盛起来,香味弥漫开来,人们脸上喜气洋洋的。我们有根深蒂固的观念,觉得腊月里该对自己进行犒赏了。犒赏自己没有虚度时光,犒赏自己的辛勤付出,犒赏自己一直在努力生活。辛苦了将近一年,有腊月可以用来尽情享受,足够幸福了。腊月是春节的序曲,自然带着喜庆色彩。

迈进腊月的门槛,迎面而来的就是欢乐,紧接着幸福就会与你亲密相拥……

不同的是,摄影师变成了父亲。

个别照片背面还有父母写的字,有一张照片是我4岁时在公园的冷饮店里吃冰激凌,笑得比冰激凌都甜,父亲在那一刻抓拍到了。照片背面写着:女儿第一次吃冰激凌,希望她这一生所遇都是美好,回忆都是甜!还有一张我在家里认真写作业的照片,不知道当时是不是被一道题难住了,嘴紧紧抿着,表情凝重。翻过来看背面的文字:很欣慰,女儿爱学习,希望她将来考大学、读博士,成为栋梁之材,为国争光!

现在想想,如果当下手机拍照是快节奏生活,那么胶片照就是一段慢时光。它能让你在拍摄前多思考几次,创作意图在按下快门前深思熟虑;在暗房处理照片的过程中,远离噪音与光线,是一个让人享受的宁静时刻;期待成片的心情,看到成片后的惊喜,在讲求速度的数码年代是无法体验的。

生活需要一定的仪式感和回忆,而胶片带给我的,正是用手机拍照所缺失的这两样东西。哦,还有渐行渐远的慢时光。

## 借味人生

章铜胜

借味是做菜的诀窍,想要做好一道菜,就要懂得借味的奥妙。

食材的搭配要巧借。每一种食材的特性不同,有的食材没有味,但口感好;有的食材有味,但口感稍差。只有了解不同食材的特性,将两种或多种特性不同的食材,合理搭配,巧妙组合,发挥你的奇思妙想,才能做出让人回味无穷的好菜。如《红楼梦》里的“茄鲞”,这道菜借的是新笋、蘑菇、五香豆腐干,以及各种干果和鸡肉的味。借得这样繁复奢华,就失了借的真味,怪不得吓了刘姥姥一跳,怎么也吃不出茄子的味道。

荤菜素做、素菜荤做是善借。豆腐味清淡,文思和尚豆腐是清代扬州有名的素菜,只可惜其做法已经失传。汪曾祺在《人间至味》里写道:“我无端地觉得是油煎了的,而且无端地觉得是用豆芽吊汤,加了上好的口蘑或香蕈、竹笋,用极好的秋油,文火熬成。”这样的借,在情理之中,也在意料之外。如果这道菜真的被做出来,说不定也是难得的美味。

味与味的叠加是互借。不失本味,相得益彰。经霜的白菜,肥腴软滑、口感极好,偶尔加一些切段的青蒜同炒,会增其香味,这是补其清淡的不足。秋天的韭菜稍老,加些芫荽同炒,吃在嘴里,能分辨出韭菜和芫荽不同的香味。那些香味轮番挑逗你的味蕾时,你就会忘了韭菜老去的口感,这样的借,借出了生活的智慧。

借味如交友。有时候,我们需要脾性相近的朋友,有共同的语言、有相似的爱好,大家在一起有话可谈,有事可做。交流中互通有无,才会有所得、有所益。与这样的朋友相处,如“与善人居,如入芝兰之室,久而不闻其香,即与之化矣。”我有一群用真诚和热情鼓励和帮助我的文友,每有所得,与有荣焉。这是一份难得的感动,也是交友的快乐。

我们也需要性情互补的朋友。

每个人都有自己的故事,每个人也都是风景,他们经历过的,是你不敢想象的,你会看到你不熟悉的生活,这样的交往会丰富你的人生阅历,让你领略不同的风景。

借是一种智慧的选择。有时,借的不只是味,善借者能丰满人生,也能成就人生。