

腊月是个「大讲堂」

文/聂顺荣

腊月，宛如一位博古通今的隐者，身披霜雪，悄然而至，不动声色间将天地化为一座没有围墙的“大讲堂”，用自然与生活的点滴，为世人开启一场别开生面的知识传授之旅。

街头巷尾，便是这大讲堂的开课一课。寒风凛冽，蜡梅却迎着霜刀冰剑，傲然枝头吐蕊，那灼灼艳红与幽幽冷香，是大自然书写的坚韧教材。老人们坐在避风的角落，晒着太阳，手中收音机传出的戏曲，啾呀间唤醒往昔腊月记忆。他们讲述着物资匮乏年代，为筹备年货，顶风冒雪赶路，邻里合力杀猪宰羊，虽艰辛却温馨的过往。孩子们听得入神，眼睛睁得溜圆，小手被冻得通红也浑然不觉，从中领悟先辈们与寒冬抗争、守望相助的精神，此时，街头高挂的红灯笼随风轻摆，似在招手，引领孩子们探寻传统习俗的奥秘。

集市，无疑是腊月“大讲堂”的知识汇聚地。摊位比肩接踵，各类年货琳琅满目，处处彰显生活智慧。瞧，卖春联的老师傅，挥毫间墨香四溢，笔锋刚劲如松、灵动似蛇，一边书写一边讲解春联格律、字体门道，围观者颌首称赞，沉醉于书法艺术海洋。传统手工艺品摊前，摊主拿起精巧剪纸，眼中光芒闪烁，讲述剪纸对称美学的温暖，深知每道美食承载着母亲的关爱，延续着家族的味觉记忆，传承着古老的烹饪技艺。

踏入家门，厨房变身温暖的实践课堂。母亲笑意盈盈系着围裙，站在热气腾腾的灶台前，锅里炸着金黄喷香的面鱼儿。她手法娴熟，边操作边向一旁帮忙的孩子传授祖辈相传的厨艺精髓，从食材挑选的窍门，到火候把控的精准，点滴都是生活沉淀的智慧结晶。孩子目不转睛，记住这烟火间的温暖，深知每道美食承载着母亲的爱，延续着家族的味觉记忆，传承着古老的烹饪技艺。

夜幕笼罩，客厅化作情感交流的大讲堂。灯光柔和，一家老小围坐，父亲翻开泛黄相册，讲述历年腊月家族故事：大雪封门时邻居送柴、过年时新衣带来的喜悦。孩子们静静聆听，感受亲情暖流、家风传承，家族根脉在心底扎根生长，愈发懂得珍视亲情。

腊月这个“大讲堂”，以天地为纸，以万物为墨，以生活为师，将民俗、品德、亲情等知识，融入我们心间。当再次迈出门，寒风依旧，内心却盈满力量，向着新岁昂首前行，书写人生华彩篇章。

最忆腊肠儿时味

文/徐新

食物总是在特定的时节拥有特别的味道。当寒冷的冬天来临时，香肠又成了餐桌上的主菜之一。红红火火的香肠象征着家的温暖和团聚的喜悦，颇受人们的青睐，而年味也伴随着这道美食向人们款款走来。

过年灌香肠是一场冬季里的盛宴，是土猪肉与小肠在各种调料的介入下来了一次完美的邂逅，用它们精心酝酿的美味去浸润与温暖整个冬天。即使是在物资匮乏的20世纪70年代，父母亲哪怕平时节俭食

也要买来肉灌香肠，因为这是过年固有的形式。清晰地记得灌香肠那天，父亲干完农活后早早地吃完晚饭，便开始精心制作香肠。

先把新鲜猪肉切成小块，加入土烧酒，再加入盐、糖搅拌均匀，静置直至入味。接着便清洗肠衣，除去肠油，经过多次冲洗后留下清爽的肠衣。那时候没有很多调料加持，反而更体现出朴素、天然的味道，别具一格。

灌香肠是个技术活。父亲找来一个酒瓶，轻轻敲去半截，留下约10厘米长的小漏斗状瓶口，然后用胶布将锋利的口子裹上，冲洗几遍去掉胶布的异味。那时候没有塑料瓶，因此操作起来有些麻烦。所有准备工作就绪后，父亲将肠衣一端封住口，另一端用细绳系在瓶口处，然后把调好味的肉块慢慢装入漏斗中，母亲将肉块轻轻从肠衣入口处往肠衣下端挤，既要保证挤得紧一些，但又不宜过分使劲，以防把肠衣挤破。待灌好一根肠衣，就用棉线打结，系成一节一节均匀长度的小段。最后还要用开水烫过的缝衣针在香肠上扎一些小孔，以排除香肠中的气泡。

制作好香肠，父亲便把它们挂在屋檐下的竹竿上，这一串串长长的肉

肠必须经历凛冽西北风的考验和阳光的沐浴。在屋檐下挂着的是一年到头期盼的念想，我们每天放学回家都要去看晾晒着的香肠。半个月后，风干的香肠就变得紧致，肉色鲜艳，贴近它，能闻到肉香味。

我们总是吞着口水望着它们，心里盼着早些过年可以大快朵颐。当年第一次吃香肠时的场景在脑海中依然鲜活。父亲将蒸熟的香肠取出后，待其稍冷，切成大小均匀的薄片，我们等不及父亲装盘，便抓起两片直接送入嘴中，越嚼越香，咸味中带着丝丝甜意，令人口齿留香，回味无穷。

过年灌上一些香肠，也是很多地方的习俗。我国制作香肠的历史很悠久，北魏贾思勰的《齐民要术》曰：“取羊盘肠，洗净治……细切葱白，盐、豉汁、姜、椒末调和，令咸淡适口，以灌肠。”书中的“灌肠法”已经非常接近如今香肠的制作方式了。

宋代大文豪苏东坡是个美食家，他曾扬言要吃遍天下美食，“盖聚物之夭美，以养吾之老饕”。对美食孜孜以求的他在香肠这个美味上也没有缺位。传说苏东坡在游经来苏（今重庆来苏镇）时，被这里秀美的田园风光所吸引，流连忘返。一日傍晚，苏东坡散

步赏月，突然被远方的火光吸引，走近一看，原来是一位老者正在用竹筒烤肉，竹筒劈开后，浓郁的肉香弥漫开来，让苏东坡垂涎不已。回到家后的苏东坡依然忘不了竹筒烤肉的味道，他不断琢磨，用猪肠衣代替了竹筒，形成了川味香肠。美食的传说既有趣又生动，丰富了老百姓的饮食文化。现在成为各地美食的广味香肠、如皋香肠、江浙一带口味的香肠等都有各自美好的传说和故事，实际上都是当地人聪明智慧的结晶和劳动创造的成果，是一方水土酝酿而成的家乡味道。

随着时代的发展，做香肠的工具也变成了各种各样的机器，科技直接提高了产出率，而在生活日益富足的今天，香肠依然是很多人年夜饭餐桌上必不可少的主角。记得一个美食纪录片里对香肠美食有这样的描述：“内秀于心而藏拙于外，奇妙之处最合跟至亲一同分享，无需高明的手段和复杂的佐味，或蒸或煮，能烘云托月，也可自成篇章。”浓浓的人情味凝结在了那色泽明亮、口感油润的香肠上，它是很多人心底最强烈的过年味觉印记，是热气腾腾的人间烟火，更承载着人们对家的眷恋和对幸福生活的美好体味……

腊月的乡村

文/魏益君

腊月，是岁末年初的交汇点，走进这扇门，就仿佛进入了另一个世界。寒风中带着一丝暖意，那是人们对新年的期盼。此时的乡村，如同一幅水墨画，黑与白交织，寂静与生动相融。那袅袅升起的炊烟，是画中的线条，时而轻描淡写，时而浓墨重彩。孩子们在雪地里嬉戏打闹，一串串的欢声笑语，如严冬中盛开的花朵，为这幅画卷增添生气。

从腊月初一到除夕，每一天都沉浸在热闹而祥和的氛围。飘香的腊八粥，虔诚的农家辞灶，晕染着乡村的色彩。空气中弥漫的浓浓年味，小巷里挂满的大红灯笼，浓郁着腊月的喜庆。庙会、花市开始了年的样子，舞龙

舞狮、踩高跷的队伍，尽情演绎着民族的风情。

腊月的乡村，处处弥漫着浓郁的香味。这种香味，来自农家的炊烟，五谷的清香随袅袅的炊烟撒向广袤的原野，熏醉了整个村子。这种香味，来自家家户户腌制的腊肉，一排排醇香的腊肉在阳光下闪烁着诱人的光泽。

腊月，一年之中最为丰饶和温暖的月份，如同一位慈祥的长者，用厚实的双手捧着家的温馨与期盼，静静等待那些游子背井的游子归来。在外奔波的游子，开始归心似箭，背负着沉甸甸的行囊，匆匆赶往车站、码头，扑向家的方向。

腊月，农家屋内炉火正旺，饭菜散

发出诱人的香气。一家人聚在一起，分享着一年的酸甜苦辣，欢声笑语铺满了农家小院。乡村里的美食，虽然不如山珍海味那般名贵，因为游子的归来，却有着独特的滋味，那是家的味道和亲情的温暖。

冬天在腊月里变得鲜活起来，那些平日里沉寂的角落，此刻都弥漫着热烈的气氛。腊月，它不仅是一个月份的标记，更是一个酿造年味的时刻。乡村的集市变得热闹非凡，叫卖声、谈笑声此起彼伏，充盈着年的繁华。春联的墨香在空气中飘荡，那是新年的祝福，也是对即将过去岁月的缅怀。孩子们的脸上洋溢着幸福的笑容，他们在大街小巷奔跑嬉戏，将快乐

传递给每一个人。

腊月，虽然还是银装素裹，但在这冰天雪地中，却隐藏着春天的气息。那些看似沉睡的生命，其实正在酝酿着新的生机。枝头上的花骨朵，虽然还紧闭着，但已蓄势待发，迎接新的春天。田野上的麦苗，也开始泛出新绿，它们在寒风中摇曳，在诉说着春天的故事。梅花在这个季节里悄然绽放，它们是春天的使者，为人们带来新的希望和期待。

腊月的美，不仅仅在于它所呈现出的热闹与喜庆，更在于它所蕴含的深意。温情在这个时节酿造，乡愁在这个时节浓烈，希望在这个时节升腾。

腊味里的乡愁

文/聂熙恩

在时光的幽径深处，总有一抹独特的风味，宛如一首悠扬的老歌，低吟浅唱在岁月的长河，如同一缕无形的丝线，似灵动的精灵，悄无声息地将游子的心与故乡紧紧相连。那便是腊味，一种深植于岁月土壤，承载着无尽乡愁的独特美食，仿若岁月长河中一颗璀璨而温暖的明珠。

每近年关，腊月的氣息便如氤氲的雾气，继续缠绵地弥漫在故乡的每一个角落。此时，记忆中的故乡仿佛被施了魔法，家家户户都忙碌于腊味的制作。那是一场与时间的默契对话，是对传统习俗的虔诚坚守，更是对新春佳节最质朴、最深情的预习，好似一场盛大而庄重的仪式，在岁月的舞台上静静演绎。

犹记得儿时，每至腊月，家中的小院便成了腊味的天然加工厂。阳光洒满庭院，父亲总会早早地起身，前往集市精心挑选肥瘦相间的猪肉、新鲜的草鱼以及肥硕的鸭子，仿佛是在挑选珍贵的宝藏，要为新年的画卷添上浓墨重彩的一笔。这些食材被带回家后，母亲便开始了她的魔法之旅。她先用盐、花椒、八角等香料细细地揉搓着每一块肉，每一片鱼，每一只鸭，那专注的神情仿佛在雕琢一件件珍贵的艺术品，又似是在为这些食材编织一

场关于美味的梦。随后，这些被香料包裹的食材被逐一放入大缸之中，让它们在静谧中与香料充分交融、渗透，静候时光赋予它们独特的风味，宛如沉睡的种子在等待春天的唤醒。

几天后，当阳光正好，微风不燥，便是晾晒腊味的绝佳时机。母亲将腌制好的腊味一一取出，用绳子串起，挂在院子里那根早已准备好的晾衣绳上。一时间，小院里满是腊味的身影，它们在阳光下泛着诱人的光泽，仿佛在向世界展示着即将到来的新年的富足与美好，像是一群骄傲的士兵，整齐地排列着，接受阳光的检阅。我和弟弟总是像两个小尾巴，跟在母亲身后，好奇地看着这些腊味，时不时地问着母亲关于腊味的各种问题，母亲则总是笑着耐心解答，眼中满是对新年的期待与憧憬，那笑容如同冬日里的暖阳，温暖而灿烂。

在随后的日子里，腊味便成了家中的主角。那股浓郁的香味，如同一个无形的精灵，在小院里肆意游荡，钻进每一个角落，撩拨着我们的味蕾，恰似一位魅力十足的舞者，在舌尖上翩翩起舞。清晨，当第一缕阳光洒进房间，那股混合着阳光与腊味的独特香气便会悄然潜入鼻腔，将我们从睡梦中唤醒，宛如温柔的母亲在轻声呼唤

着她的孩子。夜晚，在昏黄的灯光下，一家人围坐在温暖的火炉旁，看着电视，聊着家常，腊味的香味在空气中弥漫，仿佛为这平凡的夜晚披上了一层温暖的薄纱，如同月光下的静谧湖泊，泛起丝丝涟漪。

随着年龄的增长，我如一只离巢的鸟儿，背井离乡，奔赴远方追寻梦想。在繁华都市的喧嚣中，我品尝过无数珍馐佳肴，然而，心中却始终萦绕着故乡腊味的那一抹独特风味。每至腊月，望着城市街头那琳琅满目的年货，却总觉得少了些什么。那些冰冷的、包装精美的食物，虽有着诱人的外表，却无法触动心底深处那根关于乡愁的弦，犹如空洞的花瓶，徒有其表，却毫无灵魂。

有一年春节前夕，我因工作繁忙未能回乡。在那个万家灯火、阖家团圆的除夕夜，我独自坐在异乡的出租屋里，听着外面此起彼伏的鞭炮声，心中满是孤寂与失落。突然，门铃响起，我打开门，一股熟悉的香味扑面而来。原来是母亲托人给我带来了家乡的腊味。接过那沉甸甸的包裹，泪水瞬间模糊了我的双眼，如同决堤的洪水，肆意流淌。打开包裹，看着那一块块熟悉的腊肉、一条条腊鱼、一只只腊鸭，仿佛看到了故乡的小院，看到了父

母忙碌的身影，看到了儿时那无忧无虑的欢乐时光，好似一部温暖的老电影在眼前放映。

那一刻，我才深刻地领悟到，故乡的腊味早已不仅仅是一种食物，它更是一种情感的寄托，一种乡愁的具象化表达。它是故乡的召唤，是亲情的凝聚，是岁月沉淀下来的珍贵记忆，仿若岁月长河中沉淀的金沙，熠熠生辉。无论我走得有多远，无论时光如何流转，那腊味里的乡愁，如同心中永不熄灭的明灯，始终照亮着我回家的路，恰似北极星在夜空中为游子指引方向。

如今，又是一年腊月至，故乡的腊味想必早已挂满了小院。而我，无论身处何方，心中都会涌起那股浓浓的乡愁，那是我对故乡的深深眷恋，对亲人的无尽思念，对儿时那段美好时光的无限缅怀，仿佛心中奏响的一曲永恒的思乡乐章。因为我知道，在那腊味飘香的故乡，永远有一扇温暖的门为我敞开，有一桌热气腾腾的饭菜等待着我的归来，宛如避风的港湾，永远在那里静静守候。