



小小说

## 烤酒

肖曙光

曾家的烤酒,是祖传的手艺。

冬天一到,曾家就会烤酒。爹先把粮食发酵好,再通过蒸馏,把醪糟里的酒分离出来。醪糟盛在大铁锅里,上面放一个没底没盖的像大木桶一样的甑子,中间横根木笕,木笕一头搭在甑壁上,一头通到甑外。甑子顶端架只叫天锅的大铁锅。天锅里装冷水,在灶上烧火,烧开后的醪糟里,含有酒的蒸汽上升遇到冷的天锅底面,凝结成液体,顺着天锅底面的尖端流到笕子里,最后流到与笕子相接的坛子里。香气扑鼻的酒就烤出来了。

烤出好酒,也有个讲究,除了醪糟要好,还要勤换天锅里的水。水热了,要及时换冷水,否则影响出酒率。

去河里挑水是力气活。爹在时,爹去挑。两只半人高的大木桶装满水,爹挑起来疾走如飞。

大曾体质弱,两只大木桶没装水,就压得他龇牙咧嘴,更别说满满的两桶水。大曾想雇人挑水。爹眼一瞪,败家子,这点力气也做不了?

从天锅换下来的热水,大曾想放凉后再用,这样免受挑水之苦。爹不同意,说影响酒的香醇。每逢烤酒,村里的女人拿上木桶、脸盆,盛上热水回家洗澡、洗衣。女人们爱干净,有这样的机会自然不会放过。

女人们用水,但不挑水。大曾心里不高兴,但爹不管这些,宁可自己多挑水。后来,爹死了,大曾只得自己挑水。每回挑着半桶水,累得气喘吁吁。村里的女人依旧拿上木桶、脸盆,盛上热水回家洗澡、洗衣。

大曾想劝阻,却张不开嘴,毕竟是低头不见抬头见的乡邻。

这年冬天,烤酒的大曾挑着水上台阶时脚一滑,人滚到台阶下。扭伤了腿,不能挑水了。眼见天锅里的水热了,大曾急得满头大汗。咬着牙正

要去挑水,就见村里一些人过来帮忙挑水。大曾心里充满了感激。

这时,一个女子匆匆走过来。她身材粗壮,像块门板杵在那里,大曾知道她叫细红。忙说,水刚换还没热呢。

我是来挑水的。细红瓮声瓮气地说,抓起大木桶就往出走。

以后大曾烤酒,村里人还来帮忙挑水,挑水的人里面也有细红。

你咋又来了?有人问她。

反正是闲着呢。满满的一担水,细红挑起来吧嗒吧嗒的脚步声匀称有力,弯曲的扁担压在她厚实的肩上,节奏明快地晃动着。

男人们啧啧赞叹,细红,好力气!细红确实有力气。往天锅里换水、加水,大曾要站在凳子上勺勺把热水舀出来,再勺勺把冷水倒进去。细红呢,动作麻利,几勺就把天锅里的热水舀干,然后,抡起胳膊一手抓住桶把,一手握住桶底,一用力,满满的一桶水被她端起,“哗啦”一声倒进天锅里。整个过程一气呵成。大曾看呆了。

细红不惜力气,别人挑一担水,她却挑了两担。

细红,这么努力,大曾不知有多感谢你。

感谢啥?乡里乡亲的。细红笑道。你们要是一家人就好了,一个烤酒,一个挑水,珠联璧合。女人们想打趣细红,但大曾屋里传来一个女人剧烈的咳嗽声,让她们噤声了。

大曾那个得了痲病的女人,又咳嗽呻吟了。

大曾腿好后,烤酒时女人们依旧盛热水,只有细红是来帮忙挑水的。

见细红脸上挂满汗珠,大曾过意不去,扯块毛巾给她擦擦汗!

细红挑着水,两手没空。女人们起哄,大曾,帮她擦擦汗。大曾的手僵在那里,细红的脸红云一般。

有细红帮忙,大曾轻松不少。这天,大曾舀杯酒给她,柔声道,尝尝吧!见细红迟疑,大曾就把杯子往她手里塞,细红满脸绯红,她不喝酒,但大曾的坚持,让她不好再推辞,正要接杯子,屋里的咳嗽声让她一惊,手一松,杯子落地上,洒洒了一地。后来,挑水路上再也没有细红的影子。

半年后,大曾的女人还是死了。一天,村道上一个人的身影撞进大曾的视线。大曾心里一阵雀跃,细红。

帮忙挑水的细红不再搭理大曾。但是,大曾家的酒越来越香醇。

没去过普洱,但普洱茶在耳边喊了很多次,于是并不陌生。

去年春节,与不常见面的表弟叙旧。临了,他送我一盒包装精美的茶。我推搡几下,没扛住,便双手接下。因为确实平时好这一口,虽然不甚讲究,但有新茶续上心里自然欢喜。起初表弟以为我顾忌茶品太次,慌忙拆开包装抽出白纸裹着的一大饼说,这是上好的普洱,陈年好茶。

我一直搞不清楚,为何普洱茶大多是饼状或砖状的。曾见人用普洱待客,掏出乌黑粗糙的一饼来,像旧时乡间油坊里压出来的茶麸。水咕咕咕开了,主人还在咬紧腮帮,抡起锤子使劲砸。捏着很不规则的一坨,扔进滚烫的茶壶里,汤水渗出深褐色,主人紧绷的脸上也烧开了颜色。

我觉得普洱费事,很长时间没有提起兴趣,也许我从未认真地认识过普洱。

普洱资历老,在文字上可以追溯到先秦时期。东晋(317—420年)常璩在《华阳国志》推知,三千多年前武王伐纣,云南种茶先民濮人就献茶给周武王。古濮人是云南最早懂得制茶的人群,其用邦崧古茶树所制之茶,大抵便是最早的普洱。不过,那时没有“普洱”之名,只是山林一味而已。至唐朝,普洱茶得到大规模种植,始称“普茶”。宋明之际,普洱在中原地区占据一席之地。在清代,普洱达到鼎盛,民众趋之若鹜。《滇海虞衡志》称:“普茶名重天下……茶山周八百里,入山作茶者数十万人,茶客收买,运于各处。”随着声名鹊起,普洱一路上行,成为皇室贡品和赠送外使的国礼,其身价陡增,价等兼金,非常人能饮。

曹雪芹懂普洱,在《红楼梦》第63回中提及,举重若轻。林之孝家的一行人来怡红院查上夜,宝玉怕积食未睡,林之孝家的便向袭人等笑说:“该泡些普洱茶吃。”袭人、晴雯忙道:“泡了一大缸子女儿茶,已经吃过两碗了。大娘也尝一碗,都是现成的。”清代普洱已是富贵官宦人家药饮之物,文中的女儿茶便是清代普洱中的上品贡茶。清人张泓所著《滇南新语》载:“滇茶有数种,盛行者曰木邦、曰普洱,木邦叶粗味涩,冒普洱茶

## 茶饮知己

郭发衍

以愚商贩。普茶珍品,则有毛尖、芽茶、女儿之号。”“女儿茶,亦芽茶之类,取于谷雨后,以一斤至十斤为一团,皆夷女采治,货银以积为奩资,故名。”女儿茶得女儿气,喝着舒心。直至今天,大凡饮茶行家,普洱都是压箱底的硬货,不是贵客或挚友,难得破费这黑金一般的茶饮。

普洱茶喝法讲究。不可直接用茶杯泡,也不能用保温杯焖,大多使用工夫茶具泡制,最将就得用盖碗儿茶杯或紫砂壶才好。茶量适中,常规盖碗儿或茶壶,控制八九克。普洱生茶用水,烧沸后冷至90℃左右;熟茶定要100℃沸水才行。这不好把握,对于数字和温度不敏感的人,还得拿个温度计时不时测量一番。

喝普洱,急不得,要先洗茶,最好两次。初泡两三秒,将茶汤沥出,一同倒掉的还有茶叶中的灰尘与杂物。普洱茶筋骨老,第一次只是打个脸

普洱的讲究,不只是泡的过程,端杯还得看天看心情。阴雨天不宜泡生普,阴湿之气会抑制茶叶香气溢出。晴日甚好,水的热日的温,普洱一展容颜,香气俱佳。普洱茶浓,但无酒的火上浇油之用,却有锦上添花之功。舒展眉宇,放平心态,茶汤里有碧波万顷,雾气中有云蒸雾绕,喝的是一种心境。普洱茶浓味均,慢慢品,细细尝,一觞一咏,自得天地。

我乃村野出身,一时难改秉性,喝不了这磨性子的上等普洱。倒是无意中买了普洱碎银子,也叫茶化石。随手烧了一壶,将散碎银两般的普洱颗粒丢入,汤水洒出丝丝褐色。一闻一吸饮,香高、色厚、味稳,我与普洱也算知己了。

记忆中的老屋坐落在花山溪旁,花山溪是家乡一条小河的名字。

小时候,我们一家就住在这座老屋。老屋用泥土夯成,有两层楼高,屋顶一排排黑色的瓦片排列整齐,二楼隔成里外两间,每间搭着一张床铺,仅仅起到卧室的作用,还放一些杂物。二楼的楼板用木材搭建,脚踩在上面,楼板会发出“砰砰”的声音。不仅如此,从一楼到二楼的楼梯同样采用木材原材料,彼时,木材成了老屋的存在符号。瓦片、木材、泥土,独特的构造,老屋冬暖夏凉。

进入腊月,父亲就开始自制一些腌肉和腊肠盛在竹匾上,父亲站在椅子上推开二楼木制的窗户,把竹匾置于瓦片屋顶上晾晒。家乡的老屋一家家紧挨在一起,窗户外有条可容一人经过的通道,小时候的我们时常觉得好玩,姐妹几个都曾经弯着身子从这条通道往隔壁找堂姐玩。春节来临,我喜欢站在窗户往外看,家家户户的窗户外面都晒着一些年货,腊肠、腌肉、萝卜干之类,从越晒越多的年货可以感受春节越来越近了。

过年前两天,父亲开始自制香肠与五香条。父亲先是把灌满肉的香肠放进大鼎,盖上木头盖子在里面煮。十几分钟左右,锅里的清水逐渐浑浊并泛起一层淡淡的油珠,锅边飘荡出肉的清香。煮香肠看似简单,实则不容易,最担心煮的时候爆破。父亲当然也有失手的时候,面对爆破的香肠,父亲总会不自禁地轻叹一声,待空闲的时候重新灌几条香肠,以弥补遗憾。

香肠煮熟后,父亲小心翼翼地一条条捞出放空盆里沥干水,然后一条条挂在二楼竹竿的钩子上,想吃的时候,取下一条切成片,直接端上桌。

香肠做完了,父亲坐在烧热的油锅旁,把包好的五香条一条条放油里炸。火太大易外焦里不熟,火太小达不到效果,火候最难掌握,父亲极具耐心。他坐在油锅前,筷子实时翻动锅里的五香条,帮助其受热均匀,五香条炸至金黄时,他用筷子夹出,盛在盘中,我们急不可耐地抢着品尝。

蒸年糕,是母亲的拿手绝活,萝卜糕、发糕、龟糕……母亲会做家乡盛行的各种年糕。春节前两天,家里的柴火灶几乎都不停歇,烟囱上空炊烟袅袅,灶台里烈火

## 落雪听禅

郭世昌

昨夜于檐下听雨,已是红尘妙事。今晨凭窗听雪,任雪滂沱,随风悠悠,一任手中《落雪听禅》幽幽而来,天地舒阔恬静,云水接天漫卷,在雪花与柳叶的漫天缤纷里,静静地沏上一壶绿茶,盈一眸恬静,眺一抹情怀,读一片落雪。在琴音袅袅与茶香氤氲间,做回一个无为的人,在落雪中感受禅意,在素简中聆听心音,在孤寂中涤荡灵魂。

一直相信雪是有灵魂的。一直叫它天使或精灵,还将自己的笔名定为雪舞。年过不惑的我,是多么想如雪花般肆意飘飞,随遇而安啊!人生有那么多苦,唯有诗和雪花可度。

雪一直下,如泣如诉,且歌且舞。雪花落在球松身上,球松便成了白面馒头,横陈于公园中,秀色可餐;雪花落在垂柳身上,垂柳头顶便黄白绿交织,温柔窈窕;雪花落在凉亭上,便似大地上涌出了许多白蘑菇,香远益清;雪花落在虬枝上,虬枝便银装婷婷,白发新娘般静待良人。

一朵朵雪花天上来,分明是一粒粒饱含无限热情的火苗,在天庭住得久了,相约降落凡尘,给我们一份欣然与惊喜。没有一场雪抚慰不了的忧伤,也没有两杯酒诠释不了的愁肠。静静地站在雪中,听红梅默默吐蕊,听雪花落落清唱,听一只长尾鸟几平飞林丛,满心满眼都是阙阙清词徐来,满身满脸都是碎碎念念。

素雪落在家乡槐树洞景区的千年古槐身上,夫妻双槐手牵手、共白头,扎根在五行山下,培脉于灵泉,相守于古寺,梵音悠悠,木鱼声声,淡然相守,一生何求?

素雪落在槐树洞“辽西第一泉”汇就的清潭中,瞬间即化,清冽如镜的池水中绿苔青青,游鱼无依,红腰灼眼,白衣胜雪,黑衫如墨,都被这一场雪事扰了禅修,纷纷翕动往来,引得雪中人停下脚步,在清涼涼的山风洗礼中,拾一场朝雪夕醉的情缘。

素雪落在槐树洞的陡峭石阶上,片片红枫与素素白雪相映,白发青松与忍冬红果媲美,飞鸟尽,喧嚣无,雪中人施施而行,守着一场雪落,自在超脱,心定神安。

素雪落在老家的院子里,有棚遮挡风雨的黄牛安适地卷着舌头,凝望着我这个归客,小牛犊什么也不管,一边甩着尾巴一边吃着奶。而没有棚子住的那只小山羊,则是站在一个木墩子上,高头低脑,像一个白衣飘飘的剑客,颇具仙风道骨的味道。

素雪落在老家的田野阡陌中,道道垄沟都被白雪的热情填满,黄土与白雪深情相拥,一如我这个归乡的游子,每次踏上家乡的土地,远远地看着我自行命名的西大柏山“三角峰”和那条蜿蜒的乡村柏油路,便内心如鼓,怦然欢喜。

在一场大雪中行走,看一树花开,听一场雪落,闻一曲箫声,在一缕烟中感悟,在一杯清茶中留白,有欣喜,有放纵,有安然,有醒悟,最后归于宁静,融于天地之间,让内心如苍穹般旷达与纯净,便觉放下即美好,醒来便是重生。

落雪如禅,自在安然。盈盈素雪婷婷落,痴痴红梅独自开。禅风坐定千峰瘦,绿水白鸥万鱼来。

在落雪的日子,洗白心空,放逐脚步,只想跟着灵魂的指引——回家。

## 岁月深处的腊八粥

张燕峰

们知道腊八粥的来历吗?我们摇摇头。母亲莞尔一笑,便轻声细语给我们讲起故事来。传说,古时有个青年人游手好闲,不务正业,在外面游荡了一年,也没有挣到什么钱,却受够了人们的白眼。等到了腊月初八回到家里,疲惫不堪,饥肠辘辘,白发苍苍的老母亲搜遍家里的坛坛罐罐,将残余的五谷颗粒,一起煮了一碗粥给儿子喝下。青年人非常羞愧,从此下定决心勤劳过日,在母亲床前尽孝。

母亲问我们有什么感受?姐姐说,我们要孝敬老人;哥哥说,我们要勤劳,过日子要节俭。我年龄小,什么都说不出来,不由得红了脸。母亲抚摸着我们的头,什么都不说,静静地微笑。

父亲已挑来甘甜的井水,并抱来一捆干柴放到灶台下。母亲把大红豆、红枣、花生米仔细淘洗,便把它们和核桃仁、栗子一起放在锅中,添上足够的水。

母亲便坐到灶台旁,不紧不慢地拉起了风箱,神色庄严,像是在进行一个古老庄严的仪式。

淡蓝色的火苗快活地舔舐着锅底,火光映红了母亲的脸庞,母亲的脸上宛如那样一朵艳艳的桃花,是那样美丽动人。以往麻雀一般叽叽喳喳的我们,此时都安静了下来,静静地盯着母亲,盯着锅盖。不一会儿,锅里开始咕咕咕地响,那些豆子栗子核桃红枣们,都高高兴地唱着歌。

母亲继而将大火转为小火,歌声便渐渐低了下去。母亲又淘洗了大米、小米和枸杞,一起放到锅中。很快,腊八粥的香味便像神秘的小精灵,充溢到屋子的每一个角落。好香!我们翕动着鼻翼,贪婪地嗅着甜香的气味,脸上充满了向往的神色。姐姐刮一下我和哥哥的鼻梁,嗔怪道:“小馋猫!”母亲被逗笑了,全家人的笑声像鸟儿

一样,飞到院子里……

两个时辰后,腊八粥煮好了,揭开锅盖香扑鼻,我们流着口水端坐在餐桌前,只等母亲一声令下,就大快朵颐。但是,母亲盛了满满一大碗,让哥哥给爷爷奶奶送去,又盛了两碗,我和姐姐心领神会,赶紧给左邻右舍送去。等我们回来,一家人才开始品尝起这期待已久的腊八粥来。

这时,粥香弥漫了整个屋子,亲情氤氲在我们的心房,心中洋溢着温暖和幸福。我们慢慢地品尝腊八粥,轻轻喝一口,就甜到了心里,我们不敢狼吞虎咽,只想让那香甜在口中停留的时间长一些,再长一些……

流水光阴,风烟漫漫。当年为我煮腊八粥的人已步入耄耋之年,但儿时腊八粥带来的美好和快乐却深深地镌刻在心底,那是任凭岁月的风霜雨雪都无法剥蚀的记忆,那样暖,那样香。

水墨山村

汤青摄影



## 老屋里的年

苏丽梅

熊熊,蒸笼里冒着热气。一屉年糕煮熟,母亲装起年糕端到二楼放着,接着下一屉的已经上笼。

用油干煎的萝卜糕、发糕,深受家人的喜欢。彼时我们正是长身体的年龄,嘴馋了,上楼拿一小块,切成小片片,放油锅里用油煎干。之后,放嘴里细细品味,味蕾有了极大的满足感。

除夕夜,家人围坐在团圆桌边,桌上摆着满满一桌菜:鸡肉、鸭肉、鱼肉,腊肠、香肠、五香条,荷兰豆炒腌肉、炒牛肉、炒米粉、姜丝炒内脏、冬笋炒瘦肉……肉以各种方式闪亮登场。吃年夜饭的时候,圆桌底下是熊熊燃烧的炉火,炉火里的木炭烧得通红,寓意新的一年红红火火。因此,除夕夜吃年夜饭也叫“围炉”。

我们一家人围坐在一起,吃着年夜饭,聊着家长里短,屋内温暖如春。

1995年,我们住着老屋的同时,用钢筋水泥搭建的新房子也在建设中,想着这之后,我们便请来摄影师,在老屋门前拍了一张全家福。

转眼,二十几年的时光过去,我们在岁月的长河中走着走着,不知不觉走到了父母亲当年的年龄。父母亲当家的春节,家庭经济条件没那么好,他们要如何过一个春节而生活?今日,轮到我们家做主,生活已发生了翻天覆地的变化,再不会为一日三餐发愁,春节的菜着更是丰富多样,再不会有父母亲当年的愁苦了。