

红肉香里庆丰年

□陈淑蓉

如果说有一种颜色,是我们中国人过年的颜色,那一定是红色。红色代表吉祥、喜庆、美好。

独具客家特色饮食文化的兴国县,更是对红色情有独钟。无论是城镇,还是乡村,酒席必上红曲肉。宴席有了这道菜,才是正席。兴国人年夜饭餐桌的正中间,必定有一盘红曲肉,寓意家庭红火,吉庆祥和。

做红曲肉首选前胛肉,这个部位的瘦肉多,肉最甜。如果喜欢肥瘦相间,也可以选五花肉。把肉洗净,煮熟,筷子能插进去即可捞出。把煮熟的肉切成三个手指大的方块。锅里烧热油,放进切好的肉,加盐、八角、桂皮炒。炒得猪肉出油了,再加刚才煮猪肉的汤,盖好锅盖,焖半个小时,就可以放红曲了。红曲是我国独特的天然红色素,已有上千年的食用历史,以大米为原料制成,具有健脾消食、活血化瘀之功效。红曲粉加适量水,调匀,倒进猪肉中,用锅铲翻动,让每块肉都染成红色,再盖好锅盖,焖到水干油出,红肉亮如玛瑙,香喷喷的红曲肉就做好了。

兴国的农村,至今沿用着一种古老的做法。做酒席的人家,会准备一个大瓷坛,把染好红曲的猪肉铲进坛子里,坛子的周围堆上炭火,让红曲肉在坛子里慢慢煨。这样煨出来的红曲肉咸香软糯,肥而不腻,瘦而不柴,几里外就能闻到异香。

在兴国,年夜饭上菜是有讲究的。红曲肉是最重要的一道菜,所以不能太先上,也不能太迟上,一般是中场端上桌。上了红曲肉,男主人赶紧点响一挂早就准备好的鞭炮,至尊长者领銜举杯,向全家祝福词语,表示正式过年了。掌勺的主妇笑容满面地招呼说:“来来来,大家趁热吃红曲肉,吃红来。”

我的爷爷是乡村大厨,厨艺方圆几十里有名。每年除夕,他都会做一碗红曲肉。我的父母孝敬老人,总是最先精心挑拣肥瘦相宜的红曲肉夹到爷爷奶奶碗里。爷爷奶奶疼爱我们,又把红曲肉夹给我和弟弟,慈爱地说:“过年了,小孩子要吃红来。”这红,饱含着亲人素朴的祝福,家庭厚实的温暖。红曲肉是撑起整个正月席面的“镇桌”之菜。谁家的红曲肉切得大、装得满,说明这户人家底殷实,热情好客。用红曲肉待客,是规格最高的礼仪。正月里,有客人来,母亲就把红曲肉放在饭甑上蒸熟。有时红曲肉的汤会洒在饭上,哪个孩子盛到了那坨饭,会像收到了红包那么开心。没有盛到的也不着急,因为母亲会给每个孩子的饭里加一调羹红曲肉汤拌饭。那味道美得我们差点把碗给舔一遍。每次长辈都会给客人夹红曲肉,热情地说:“来来来,吃块红曲肉,吃红来。”得到这最高礼遇的客人,心里涌起无限的感动,人情就在这红曲肉香里越走越远。

酒宴的礼数也是如此。举办结婚、生子、寿诞、乔迁等宴席,上了红曲肉,就是安稳了席,主人就要放鞭炮,向宾客敬酒、致答谢辞。宾客看到上了红曲肉,也会站起来,举杯回敬主人。

现在,人们的生活越来越好,鸡鸭鱼肉三餐有。吃腻了大鱼大肉的人家,过年喜欢做新鲜特色菜,但无论怎么变,兴国人年夜饭的筵席上,红曲肉总是居于中间最显眼的位置。大家一定会仪式感地吃一块,图个吉利,然后再品尝别的美食。

红曲肉是千百年传承的民间美食,是生活红火的象征,寓意着人们朴实美好的祝愿。红肉香里庆丰年——过年了,请到兴国来,吃块红曲肉,大家都吃红来哟!

这是中国红,幸福的红。

家的感觉

□魏一胜

离开,并没多久,可觉如隔数年。

那一砖一瓦,那一草一木,是这样的温馨,这样的亲切。

月季绽开圆圆的笑脸,三角梅好像夹道欢迎,蟹爪兰正张开羽翼,仿佛等我一起飞翔。

我,钦佩它们的顽强,不像一些柔弱的花草,经不起雨水,受不了艳阳,耐不住干旱,更别说霜冻严寒。

物竞天择,适者生存。该不该心生怜悯?可不可有些惋惜?但我赞美顽强,赞美坚韧,赞美无畏的勇气。

天阔了,地宽了,这就是家,这就是家的感觉吗?!

愿岁月静好,愿有你、有我守候。



江南宋城(中国画) 陈柱南 作

赏画:此作紧扣江南宋城主题,把雄丽壮观的八境台、郁然孤峙的郁孤台和逶迤起伏的宋城墙作为创作主体,并巧妙地

将涌金门、建春门、北门、慈云塔、古街区、古浮桥和郊外的马祖岩、峰山等宋城元素融入画卷,用中国传统水墨形式全景式地展现了江南宋城赣州的古色古韵。

作者牢牢把握了“致广大而尽精微”的创作理念,采用云水相间的艺术表现形式,借鉴西画焦点透视手法进行构图,用娴熟的线条、柔润的墨色营造出了清新明丽、和谐静谧的意蕴,创作出了一幅“古韵悠悠诗情溢,云水茫茫墨香来”的精美画卷。(祥达)

校长的茶席

□小唐子

很遗憾,学生时代的我无缘聆听魏校长的课,按辈分他是我

的师爷爷。庆幸的是,在好友的引荐下,我也成了魏校长的小友,不但到龙南中学聆听过他为老师们开设的《道德经》系列讲座,还经常受邀到他家里品茗聊天,享受VIP私教待遇。

校长有个书斋兼茶室,取名“知守庐”,“知守”出自老子的《道德经》“知其雄守其雌,为天下谿。为天下谿,常德不离,复归于婴儿。知其白守其黑,为天下式。为天下式,常德不忒,复归于无极”,校长之睿智可从中略窥一二。“知守庐”装修得简洁雅致,内有书柜一扇,多是古今中外经典名著,中间那张长条形原木茶台就像一张古朴自然的讲台。我在校长的茶席上品茗闻道如沐春风,学到了很多课堂之外的知识、道理。

校长的茶席,是朋友们的聚会之所。隔久不见,校长总会邀我们相聚喝茶,常常是我们人还未到,茶已飘香,茶点已摆上一二碟。校长人缘好,交友无数。他的茶席上,有篆刻家、书法家、音乐家、作家,有教师、学生,有公务员、企业家,也有花匠、厨师和我这样的打工者,50后至00后不等。校长手执茶壶,一边为大家斟茶,一边适时地引导、穿插话题,使得大家在一起如老友相见,毫无拘束。

有一天,朋友们在一起品茗论茶。有朋友说得很专业,说品茶要看品相,观汤色,闻香气,啜滋味,并且不同的茶类有不同的品鉴标准,但如我这样的门外汉听了还是一头雾水,不得要领。校长随手翻出黄庭坚的《品令·茶词》一文,读着:“凤舞团团饼。恨分破、教孤令。金渠体净,只轮慢碾,玉尘光莹。汤响松风,早减了、二分酒病。味浓香永。醉乡路、成佳境。恰如灯

下,故人万里,归来对影。口不能言,心下快活自省。”校长认为好茶的标准不必拘于教条,它就是黄庭坚描述的那种“口不能言,心下快活自省”的感觉,茶必然会越喝越淡,但情却可以越聊越浓。

校长的茶席,是文友们创作交流的沙龙。小斌哥的原浆散文出版,大家热烈讨论,校长毫不吝啬地表白他对小斌的喜爱。他说小斌对农村生活的敏锐观察和他充满个人独特感情的表述,使作品呈现出巨大的张力。得知“三眼兄”在创作民俗类专题,大家主动提供线索,交流素材。有时校长看了我写的小文,也会主动谈一些感受,告诉我哪里写得好,哪里还可以改进。我记得有一次他给我们讲如何写人物特征,用自己的经历为例:主人

大院里的女人

□曹白



公是我们共同的朋友王总。有一次,校长请客,约了王总夫妇。不巧王总临时有事,叫夫人先行赴宴。可王夫人没见过校长,就电话问校长长什么样?王总答“看见身材像我、门牙像你的便是”,引得众人哈哈大笑。王总身高和校长相仿,都只有一米六,校长和王夫人都长着对兔牙。校长说,王总抓人物特征多准,表述多简洁又让人明白。

校长的茶席,也是我们的问题咨询室。当我们情绪低落时,当我们遇到生活的难题时,他总是帮我们梳理分析,提出合理化建议。我和另一朋友都是做文字工作的,有时会吐槽材料太多,难以一一处理到位。校长告诉我们,作为部门领导,要抓大放小,紧紧盯住事关全局的、上级格外重视的材料,亲力亲为,其他的材料就可以放手让下属去处理,什么都想完美,只会让自己心力交瘁又效果不佳。我牢记着校长教的秘诀,处理起来果然事半功倍,自己轻松了,下属又得到了锻炼。

校长一生经历多个岗位,阅历丰富,尽管头衔常变,但他最喜欢的称谓是“老师”。我注意到,校长在外面发表的文章,大多用“中学高级教师”的身份,我仿佛体会到一点“知守庐”的深意。

校长已退居二线,记得他卸任当天在茶桌旁发了一条诙谐幽默的信息到朋友圈:“昔日强捉马负梨,而今终解颈头轭”,还配了图作注脚。如今校长又发展了新的爱好,以带带小孙子、种菜养花为乐,闲暇之时习小楷练心、写文章寄情。

一方茶席,乾坤人生。教育专业出身的校长说,愿自己出走半生,归来仍是教师,我觉得是。

地吸引着我,待母亲停下手边的活去做饭时,我便捡起活儿偷偷地纳几针。虽然纳得不像个样子,可母亲并不责怪我,总是笑呵呵地摸摸我的头。母亲纳鞋底的身影虽然有一种古典的美,但现在想来我心头还是隐隐作痛——即使是一双孩子的布鞋,那双鞋底也要扎N个小洞,那枚针要从这样的小洞里穿过N次,那根长长的鞋绳,母亲左右开弓,上上下下地也要拉动N次,然而母亲却总是不厌其烦不辞辛劳地扎着、穿着、拉着,纳出一双双漂亮的结实的鞋底。

完全把一双布鞋做好还需要很多道工序:要裁剪布料缝制鞋面;要再次用鞋绳将鞋面缝到鞋底上;上好后的鞋面还是反的,还得用把力气将它翻过来;翻过来后还得用槌头给鞋定型;做完这几道工序之后一双漂亮的布鞋才算完工了。

日昃盼、夜夜盼的新年终于到了,当一大家子人穿上母亲姨娘她们亲手做的新布鞋走出家门,穿过老赣州的大街小巷时,街坊四邻无不投来羡慕的目光。我们心里自然是美滋滋的,一群爱做针线活的女人,为我们的生活增添了色彩。

其实,这些爱做针线活的女人,她们的才艺远远不止这些,只要日子稍事清闲,心情稍事舒畅,她们就会一边炒着小菜,一边哼着小曲,偶尔还对唱起黄梅戏《夫妻双双把家还》。逢年过节时,她们还会在家里的垫桌布上,绣上一个大红的“福”字,在床上的枕套上绣上一对凤凰或是一对鸳鸯,以表达她们对美好生活的向往。

半个多世纪过去了,外婆、母亲都已离开了人世,毛衣不用织了,布鞋也不用自己做了,打补丁的衣裤更是见不着踪影。小时候不太明白,母亲出身书香门第,怎么会有这样一双巧手!如今终于弄明白了,针线活其实是女人的一种修行,它彰显出来的是女人的心灵手巧、勤劳善良、勤俭持家的传统之美德,她们是一群热爱生活的美丽女人,上得厅堂,下得厨房。

老酒

□黄家亮

秋糯谷黄了时,在田埂上能闻到糯香,醅醱然有股酒意。

苏东坡数次踏入虔州大地,自然闻到过的。若单只闻了糯香,也就罢了。闻过糯香后又喝过赣南的酒,写成了《酒经》。洪迈说《酒经》与《醉翁亭记》不相伯仲,“也”字的妙用是酒后的副作用。

虔州大地,立冬前后就打了谷子,用土磨床磨去皮壳的糯米,表皮有层蜡黄。放水浸泡数小时,架木甑到大锅上蒸七八分熟,用竹捞箕盛着,扒开。等糯米饭微温时,把苏东坡称之“南方之氓,以糯与粳,杂以卉药而为饼,嗅之香,嚼之辣,揣之枵然而轻,绳穿而风戾之,愈久而益悍”的酒药用温水化开,然后缓缓地往糯米饭上浇。再把糯饭用土瓦缸盛着,糯饭中间筑个小窝,窝壁用手轻轻拍紧、拍圆。土瓦缸四周再用干燥的糯稻草围上,坐等出“酒娘”了。

糯谷的稻草在秋阳下晒得绵绵的轻柔,用它严严实实围裹着的瓦缸就有了暖气,一个“对时”后,就有了淡淡的酒香从稻草中飘出。乡下人称“对时”是满了二十四个小时,一个白天,一个黑夜。这还得看土瓦缸裹得暖不暖和,若是受了冷,会迟些来“酒娘”。碰上只好杯中物不懂得保暖的妇娘,“酒娘”就不来了。

闻着了酒香,扒开瓦缸上铺盖的稻草,小窝中有一汪清泉,是“酒娘”,苏东坡谓“酒之萌”。香气上溢,晕晕然直透脑门。忍不住掏上一小勺,香则香耳,只淡。还略带股山草木青味,如及笋少女,初长成人,青涩中少了些许韵味。

过得十有五日,取山涧清泉水烧沸,待水凉后倒入酒槽中,把木勺搅得槽散,酒槽随水上浮,满了瓦缸。此时可取走瓦缸四周糯谷稻草,专等水、酒、糟充分发酵。重甑出糯米,准备好瓦缸,如法炮制第二缸。

等第二缸出了酒味,再放置数日。先一缸酒水已充分出味,用捞箕把酒槽滤下,此时的酒色清中泛黄,去了山上的草木清香,只有酒味,此时叫“水酒”。把它倒入第二缸酒槽中。又数日,酒气晕晕,浓郁芬芳,弥漫屋子,从土墙青瓦缝中飘出,在空气中袅袅漫步,酒,此时入了佳境。

用第一缸酒水掺入第二缸酒槽中,称之为“接酒”。用上缸酒水接下一缸酒,接了两次

的米酒,沉淀了清纯,增添了韵味,香气浓郁,已是上品,却还称不得老酒。一而再,再而三,用前两缸水酒再接的酒,苏东坡说的“和而有力,严而不猛”,都香而醇厚,方为老酒。

客家人好客,过年桌上有壶老酒,是专门留等接待“上客、远客”的,平常人叨不上这个味。隔壁闻着,循着着这股子酒气,才不管你有“上客、远客”在座,不赖上一口,怎轻易忍得了这痒抓痒挠的心?酒既然上了桌,乡下妇娘子自巴不得有人品尝,夸好,方能显摆自个能干——忙着整杯排箸,拽凳搬椅,扯衣按肩,海碗摆着,先筛半盏,只为能先得个“好”字。你若牙缝里蹦出了半个“差点什么”,就该这半盏子酒喝。若自然咂巴着馋嘴,眯了这眼,大拇指竖着,口中不迭嚷嚷“闻着都醉”,妇娘子会笑逐颜开,喜滋滋把酒坛子抱了出来,哗哗地往海碗里筛。

东坡嘴“猫”,不但夸得妇娘子做的酒好,还套出了酒药子配方,自个做得了一手好酒。他浅酌挥毫,微醺放歌,再饮,癫之蹈之,醉卧山野学“醉翁”,“在酒”也更在乎虔州的山山水水。