生活

装香肠

李云斌

岁暮天寒，又到腊味飘香的日子，见小区许多阳台和楼顶上挂着一排排香肠，老伴沉不住气了，反复催促我行动。

装香肠是每年冬天例行的家务事。以前，为省加工费，全程自己动手。从买肉、买肠衣、洗切、配料、腌浸、灌装，全部手工操作，紧紧张张忙一天，累得腰酸背痛，胳膊都抬不起来。

现在，学会偷懒，理由是专业的事情交给专业人干。乐得省心、省力、省时间，提回家晾晒干即可。

小区对面就是菜市场，赶早来到卖肉摊点前，有几位大妈比我起得还早，有的已开始灌装，有的正在排队等候。

这是一家独立的门面，平时卖肉是夫妻档，每年到这个季节都要雇请人帮忙。有人负责洗肉、绞肉；有人负责配料、反复腌浸；有人负责灌装、捆扎。半机械化流水线作业，各道工序有条不紊地进行。

师傅搬出一块前夹肉，让我过目，得到首肯。迅速剔去骨头，征询“是不是太瘦了，要不再添些肥肉”。我连忙摆手说，不需要，肥了都不愿意吃。过秤、去皮、切块，全部揽入盆中，一气呵成，干净利落。我加入等候的队伍中。

零度以下的气温，张口就能看见“白汽”，大妈们利用等待的空闲时间喋喋不休地相互交流。有位戴眼镜的大妈灌装了三十多斤，另一位头和脖子都包裹严实的大妈问为什么要装这么多？眼镜大妈喜形于色道：“儿子是某名牌大学的研究生毕业，在外地一家外企工作，平时主要靠吃食堂或点外卖。双休日偶尔自己动手用电饭锅煮饭，切一截香肠放上面，饭好了，香肠也熟了，家装比在外面买的放心。妹妹一家在北方一座大城市落户，那里不作兴装香肠，念念不忘家乡的味道，每年都要递几斤过去。”香肠里寄托着浓浓的母爱和深深的乡愁。暗自思量，我这“后勤部长”不也是因儿孙喜欢而年年乐此不疲吗？

又来一位戴眼镜的年轻姑娘，见我们几位在排队等候，问师傅：“下午来装可行？”师傅毫不犹豫地摇头回答：“已接下五千多块钱预定任务，下午准备集中时间完成，对外不开门。”我们七嘴八舌夸师傅生意兴隆。师傅苦笑着说：“都是老客户，冲着质量和信誉来的，想留住客户，哪天不是夜里两三点就起来忙。”瞧着他无奈而疲惫的面容，我明白，想做好一件事，赢得别人信任，那怕再简单，实际做起来都不容易。

随笔

取年鱼

吴垠康

老家屋前有口不规则的水塘，两三亩水面，除了洗洗刷刷、灌溉防火，腊月底还可以取年鱼。

二十五打豆腐，二十六剁年肉，再忙各家都要挤出劳力去车水干塘。年年有“鱼”，实现世世代代传下来的祈愿，在交通不便、没有保鲜设备的山区，基本上是靠水塘养鱼。水塘里取年鱼，不像取快递，须费一番周折，而在滴水成冰的冬天，更少不了吃苦头。取年鱼不用渔网，是真正的涸泽而渔，反正开春有挑担子来卖鱼苗的，在防渗漏的箩筐里舀两瓢就够了。

把水塘弄干，有三次排水过程，首先是扒开高位的涵洞排水，再是扒开低位的涵洞排水，最后用脚踏水车人力排水。脚踏水车形似“龙”，大概有六米长，出水的“龙头”就近架在涵洞上，两人并排踩动笨重的转磙（相当于轴承），带动木槽里链条状刮水板，水就源源不断从伸进塘底的“龙尾”处提上来了。转磙很费力，一拨人累了，再换另一拨。车轮战，人海战，不消半天功夫，水塘就要见底，慌乱的鱼儿不时跃出水面，岸上看热闹的老老少少，发出阵阵喝彩声。但见生产队长拿来半罐散装白酒，在石槛上一溜烟倒了好几碗，身强体壮的自告奋勇，一人端一碗，咕噜咕噜干了。趁着酒劲，脱去棉裤，甩掉暖鞋，下身仅穿一条又短又薄的裤衩，号叫着下塘取鱼。

塘水只剩半尺深，加上淤泥，下身全泡在泥浆里。到了这个节骨眼上，鱼也不会束手就擒，或冲撞，或摆尾，或腾空，不一会儿，取鱼人的前胸后背、鼻子耳朵都被泥浆打湿了，一个个成了戏台上的丑角。有的又抓到了大鱼，有的又溅了一脸泥水，搞得塘岸上的人也炸开了锅……取上来的塘鱼，有几大筐。称完总重，再按大小分出等级，即使刚出生的毛娃，也算上人头，参与均摊，至于谁家能分到大鱼，就靠运气了。

有一年，取上来两条大草鱼，按惯例抓阄。母亲张开嘴，把我的小手拢到嘴边，猛吹三口热气，说快去抓阄！这招挺灵验，一伸手，我果然抓到了写有“大”字的纸团。回家后，母亲将草鱼剖好、洗净、抹上盐，留待除夕夜“团年”。

那时物质匮乏，两月难吃一回肉，吃鱼更要等到干塘取年鱼，现在抓阄抓到了大鱼，也意味着不能再分小鱼，而大鱼要留到除夕夜上桌，总不能干闻别人家的鱼香吧。母亲用剪刀将鱼肠剿了，加上鱼鳔、萝卜、大蒜、腌辣椒一锅烂，不久满屋子弥漫着久违的鱼香。母亲将鱼鳔择出来，夹给我，肥软、筋滑，再浇点鱼汤，三下五去二就干掉了一碗饭。

除夕夜的餐桌堆满了荤荤素素，而红烧草鱼最为惹眼。腌了数日，正好入味，背肉很细嫩，肚腩很肥口，随便一筷子都是满口生津。当然，吃年鱼有规矩，鱼头鱼尾不能动，背椎骨不能折，祖祖辈辈都图个有头有尾的吉利。

大年初一不煮生，饭菜都是年夜饭剩下的，好在鱼头鱼尾能吃了，鱼椎骨也可以折断吸髓。被啃得干干净净的鱼骨，碎的细的赏给“喵喵”讨吃的花猫，整的粗的煨进火篮里烤，待有焦油味溢出，赶紧扒出来。烫手不要紧，两手左右颠颠，顺便把炭灰颠没了。趁热吃，嘎嘣脆，喷喷香，也是难得的美味。

如今吃鱼像吃白菜一样寻常，取年鱼很少见，一条年鱼三回鲜的年代更是一去不复返了。

诗词

咏徽墨（外一首）

王家富

徽墨传承千百年，寻根或许在唐前。
奚超首创堪称祖，后主极珍奇结缘。
泼黛唐寅多意趣，精行逸少喜书禅。
史留帖券摹真迹，更谢开文鹤梦圆。
（奚超：徽墨创始人 书禅：指禅意书画
开文：开文墨店创始人）

舒城西汤池泡温泉感吟

千年古镇泡温汤，四处青山水作床。
活血舒筋谁入梦，安神无事但牵肠。
肌肤润泽滑如玉，容面光鲜粉带霜。
数九寒冬归故里，乡魂永世不能忘。

季节

猪杀伙

程鸣

腊月，是徽州歙南农村一年中最富有年味的时节。随着冬日的寒风渐起，年味也悄然在空气中弥漫开来。

从腊月初八开始，家家户户便忙碌起来，打扫卫生、清除灰尘蛛网，为迎接新的一年做准备。每一个角落，每一条缝隙，都被主人细心地擦拭干净，仿佛要将一年的疲惫与尘埃都随风而去。置办年货是腊月里的一项重要任务。村民们穿梭在集市上，挑选着各式各样的年货，脸上洋溢着喜悦与期待。

冻米糖、顶市酥、黑墨酥、年糕、米粿、腌鳜鱼、豆腐……这些传统美食，是歙南农村腊月里不可或缺的美味。

家家户户忙着做冻米糖、顶市酥、黑墨酥，那香甜的滋味，仿佛能甜到人的心坎里；打年糕、做米粿、腌鳜鱼、做豆腐，更是村民们传承多年的手艺，每一道工序都蕴含着对传统的尊重与坚守。而在这一切忙碌中，煎豆腐与舂米粉做米粿、煎油粿，更是将腊月的氛围推向了一个高潮。那金黄的豆腐，在油锅中翻滚，散发出诱人的香气；米粿与油粿，则是村民们用自家种的稻米，经过精心加工而成，每一口都是对家的思念与眷恋。

然而，腊月里的最高潮，莫过于杀年猪的那一刻。主人一大早便开始准备，从猪圈两三头皖南花猪中挑选出最健硕的那一头，宰杀以迎接这新年的盛宴。

每当有一家杀年猪，那天似乎整个村庄都沉浸在一片喜庆与热闹之中。村民们会自发地聚集到他家，共同见证着这一传统习俗的延续。

吃猪杀伙饭，是杀年猪后最重要的环节。村民们将猪肉烹饪成十多种各式各样的美味佳肴，邀请亲朋好友一同分享。吃着猪杀伙饭，喝着自家酿制的糯米甜酒，村民们围坐在一起，聊着家常，谈着未来。那一刻，仿佛所有的辛劳与忧愁都烟消云散，只剩下满满的幸福与满足。

女主人则往往将一碗碗烧熟而放上葱花、蒜头、姜末的猪血或猪肠里杂，一一分送给左邻右舍。这一碗碗香喷喷而美味可口的猪血或猪肠里杂，既蕴含着主人家对左邻右舍的一份深情厚谊，更传递着新年的祝福与温暖。这份乡情，是歙南农村腊月里最动人的风景。

腊月里的歙南农村，是一幅幅温馨而美丽的画卷。那些忙碌的身影、那些美味的传统美食、那些充满温情的习俗，共同编织着村民们对故乡的深深眷恋与热爱。

我离开徽州歙南农村已四十余年，家人也都离开了那方土地，但一进入腊月，我睡梦里时常出现当年那吃一家家猪杀伙饭的情景，时常出现那一碗碗烧熟而放上葱花、蒜头、姜末的猪血或猪肠里杂……

出版单位：安徽市场星报社 地址：合肥市黄山路599号时代数码港24楼 新闻热线：62620110 广告垂询：62815807 发行热线：62813115 总编办：62636366
采编中心：62623752 新闻传真：62615582 市场星报电子版www.scxb.com.cn 安徽财经网www.ahcaijing.com Email:xbxy2010@126.com
零售价：1元/份 全年定价：240元 法律顾问：安徽美林律师事务所杨静律师 承印单位：新安传媒有限公司印务公司 地址：合肥市望江西路505号 电话：0551-65333666