

# 腊月记忆

阿骨

## 腊月里的那碗杀猪菜

老话儿说，“宁穷一年，不穷一天，再穷也不能穷过年。”每到腊月，陕北的庄户人家就开始忙碌，做豆腐、蒸黄馍、炸油馍……这其中最少不了的就是杀年猪。猪一杀，炕头的饭桌上就有了肉，辛苦了一年的老百姓也就滋润起来了。

大雪封山。天还没亮，猪圈里吃了一顿玉米碴子的那头黑毛猪通身浑圆，正在干燥绵软的糜草上睡得呼呼直响。杀猪匠已经起床，昨天晚上就叫好的两三个汉子正陆续赶来。

硷畔上，垒板支锅灶，大锅里装满了山泉水，红红的火苗在敞开的灶膛里欢快地蹿起来。“叭——叭——叭——”尖厉的声声猪叫打破了村庄清晨的宁静。杀猪匠的婆姨站在仓房里看着半桶猪食，眼眶到底还是湿润了。

三个汉子，抓猪尾巴的使力往后扯，向上抬，拉猪耳朵的使劲向外拽，往下压。黑毛猪后蹄一离地就失了劲儿，张大嘴巴喘着粗气。杀

猪匠的杀猪刀像长了眼，不用看，平平往后一捅，准是猪心的位置，一刀下去，猪变成了猪肉。

大灶膛上的锅早沸了，山泉水这会儿翻滚着冒白气，笼罩了整个农家院子。拉的拉、扯的扯、推的推，杀了的猪被汉子们抬上灶台。

考验杀猪匠本领的时候了。杀猪匠在猪后腿腓儿开出一个口儿，用一根长长的铁棍把皮肉分离后用口吹气，直到整只猪皮被吹得圆溜溜的，再浇上开水褪猪毛。杀猪匠的这口气吹得好了，猪毛褪起来就顺溜。热腾腾的水，糙溜溜的铁刮子，大伙儿仔仔细细地开始给猪褪毛。

此时的窑里，杀猪匠的婆姨则是满脸欢快。仓窑里的漏板粉要赶紧拿出来焯软，缸里腌得酸酸的大白菜要多捞一些出来切碎，洋芋皮要刮得干干净净，可不能把好茶饭的声名儿给丢了。娃娃们早都跑到硷畔上焦急地等着他们的老子拿出油喷喷的猪肉来。碎女子看见流了

一摊的血吓得要跑，坏小子们拉着不让，她只好双手蒙了眼，从指缝间心惊胆战地看着，等着……

褪干净了毛，汉子们用板车把猪倒挂在早就搭好的木架子上。杀猪匠开始“开边”——从尾巴一路沿脊推推切至猪脖子。锋利的刀划过，层次分明的肉膘扑棱出来。杀猪匠伸手一比，报出“三指膘”。几指膘指的是猪背脊肉的厚度，也是对婆姨这一年辛勤喂猪的评价。

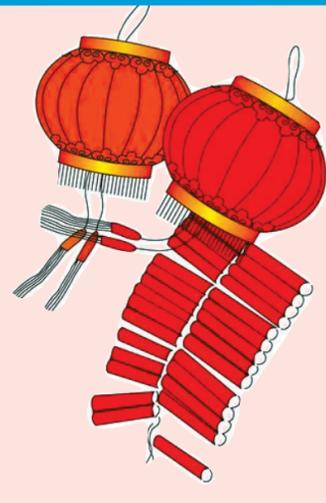
卸猪头、出下水、割坐墩、厘刀肉、分猪腿……杀猪匠熟练地分解着猪的各个部分。帮手们忙着翻大肠、洗小肠、收拾场地。两个小时，所有的肉全部拾掇妥当。买肉的村民们早等不及了，拿着盆、提着袋，探着脑袋要分到一块油肥肉厚或肥瘦相携的好肉，好让一家老小过一个丰足的年。

还冒着热气的刀口肉先被送进窑里，如她们烧火的烧火，切肉的切肉，洋芋条子捞了一筛子，酸菜叶子

切好一盘子，板粉片子晶莹剔透等着下锅……灶火奔腾，大锅欢唱，一样样准备好的食材按照先后顺序被下进锅里，喷鼻的肉香味儿升腾四散，仿佛整个院子、整个村子都浸了香。另一个窑里刚出锅的白面馒头的香气还要掺和进来，再添一道诱惑。

这时候，最等不住的就是孩子们。胆小的，伸长鼻子用了劲地吸，恨不能把这香味儿都吸了去。胆子大的，胖乎乎的小手几次伸到锅沿儿上，要揭了锅盖看看肉熟了没。躲慢了，就被老娘一柴火棍子打上来，嗷嗷地叫，逗得大伙儿脸上晕开了满足的笑。

左邻右舍都受了邀，闻着肉味儿赶着点儿，要来一尝这年猪香。杀猪匠的婆姨说一声“熟了！”一摆摆敞口大碗儿早排排等在锅台上，第一碗油汪汪的杀猪菜，必定是给最尊贵的客人。窑里挤满了人，大家都端上了碗，“吸溜吸溜”吃起来。肉香糯了酸菜，板粉缠着洋芋，葱花窜着味儿，还要宣软的馒头给压一压。你笑他一嘴儿的油，他说“杀猪菜还堵不上你的嘴”，小孩子们来回窜，生怕自己爱的那块肉到



了别人碗里。

受尊重的、有能耐的，还有受了累的杀猪匠和他的帮手们，这个时候开上一瓶烈烈的酒，就着刚刚拌好的猪耳朵，顺嘴也捞上两口杀猪菜，日子过美了！

劳动的共享，丰年的回馈，村人的质朴勤劳、感恩互助，都在这一碗杀猪菜里有了传承和绵延。

## 碾磨飘香醉煞人

进入腊月，庄稼人最亲近的不再是木锨和场，也不是老馕头和绳，而是村庄当中间儿整天整夜吱吱呀呀转动着的石碾子和石磨。

辛苦了一辈子的婆婆两鬓已然斑白。趁着腊月，她要把滚碾子推磨，去谷皮使这些女人们做的老活计教给刚进门没多久的新媳妇儿。

昨天晚上就泡在老盆里的黄软米，老谷米这会儿都发胀饱满，捞几粒放在手心里一捻，就成了糯湿的黄色米。婆婆两人赶紧在大筛子里垫了筛布把米捞出来。婆婆喊了两个小子一起把捞出的两大筛米扛到碾道里。

泡发的金黄色软米和谷米在冬日暖阳下晶莹耀眼。大碾盘上，还轻轻附着一层上一层碾完的米粉，米香可闻。媳妇儿在婆婆的指点下正细致地打扫着碾架、碾碾子、碾柱的缝隙和碾盘的边沿儿。

大筛子里的米这会儿水沥干了不少，婆婆端起一筛来均匀地铺撒在碾盘上，厚实的一层。小子们出力的时候到了，碾棍挺在腹前，紧着

身子控着用力，碾碾子就绕着碾柱匀称地转了起来。最上面的一层黄软米顷刻间粉身碎骨，渗入了下层还没被碾碎的米粒缝隙，再随着碾碾子的不停转动，逐渐向外一圈儿一圈儿地牵到碾盘的边缘。

这时候，媳妇儿早在旁边的空地上并排摆好了两个大大的柳条筐，筐里铺好了筛布，架好了筛面架。

碾盘上被压碎的米渣粉儿与真正的米面儿还有相当一段距离。满意于媳妇儿的勤快，婆婆的脸上漾起了暖暖的笑。她拿起早就收拾干净的筛面筛，沿着碾盘边缘把筛出的米渣粉儿搅起小半筛。“梅梅，这筛面可是个仔细活儿，跟妈好好学。”媳妇儿名叫翠梅，婆婆喊她梅梅。“碾子上搅面，不能从中间挖，边边上的才是碾细能筛的。”听了婆婆说的，梅梅也顺着碾盘边缘搅了半筛米渣粉。

两张筛面上，婆婆两人一人一张筛，来回地在筛面架上均匀地游走。“筛面不敢用猛力，要匀、要轻，另一只手还要不停地把筛里的面坨轻轻地抄起来捏一捏。”梅梅认真地

跟着婆婆学。“一看见筛子里的米渣没多少细面就要换一筛，不然出的面不细，做出来的油馍馍黄馍馍口感就不细腻。”筛里的粗颗粒被再次均匀地倒回石碾上，一遍又一遍，周而复始，直到粉渣彻底变成筛箩里细腻香醇的黄色米面粉儿。

碾道里，小子们推着碾碾子还在周而复始；筛箩上，婆媳俩摇着细筛依然来回往复……

自古碾磨相随。不远处，两片磨扇间，醉人的豆香正跟着汩汩而出的豆糊充盈在庄稼人的鼻息间。男人爱吃刚出锅的热豆腐蘸蒜汁儿，平日里买的豆腐就是没有自家婆姨做出来的那个味儿。所以趁着过年，他又央求婆姨压几筛香煞人的卤水豆腐。

石磨的上下两扇接触面上都有整齐的磨齿，下扇置于磨盘上固定不动，上扇通过磨脐子与下扇咬合，然后跟着磨棍在外力的作用下旋转，从而磨碎了粮食，磨出了庄稼人的美味。

泡发的黄豆带着水，被婆姨一

勺一勺地顺着磨盘上半扇的孔道倒下去，在磨齿间来回受力，然后沿着磨齿就流出了细白细白的生豆浆，不知情的人怕是会以为那是新鲜的牛奶呢。豆浆顺着下磨盘的纹理堆堆依依地流进了磨盘的槽，再顺着磨盘槽低处的孔就进了婆姨放在磨盘下方的桶里。

推磨对于正值壮年的男人来说，是个轻松的活儿。看着自己的婆姨在磨道间恬然地忙活，闻着自己最爱的浓浓豆香味儿，想着自己最好的那口热豆腐出锅的美，男人

的心里暖得不成样子，竟低头偷偷憨憨地笑了起来。

婆姨回头问：“你笑啥？”

“没，没什么。”男人笨拙地揉了一把自己的头发茬子，惹得婆姨也笑了起来。

腊月里，庄稼人的精神就在这碾道磨盘间。黄馍馍油馍糕面，米酒糟子豆腐香，都少不了在碾磨上闪耀一遭儿。腊月的碾磨也仿佛有了灵性，离不开人，更离不开米和面，碾盘上、磨扇间，醉人的醇香弥漫着整个村庄。



### 编者按

儿时最盼望过年。那时候，人们虽不富裕，却必得上个有滋有味儿的年。冬至过后，天气愈发寒冷，几场雪下来，村庄银装素裹，庄户人家的院落里，最先映衬出年的喜明媚：动碾盘、宰猪羊，卤水点出老豆腐，米酒油馍黄馍馍，年茶饭上肉“聚义”，窗棂根上贴窗花……整个腊月，直到除夕夜，满村子的年味儿浓得化都化不开。如今，那些远去的腊月记忆，也成为多少人无法忘怀的浓浓乡愁。

## 黄馍馍甜 油馍馍圆

“出锅啦！出锅啦！奶奶，快拿一个给我！”老祖母在热腾腾的雾气中刚揭了锅盖，一大锅金灿灿的黄米馍馍就窜进了等不及要吃的小孙子眼中。小孙子嘴里喊着叫着，伸长了胳膊要探锅里的黄馍馍，被老祖母“啪”地打了手，“烧上哩，小祖宗哟！”

也难怪小孙子等不及，从昨天老祖母带着小孙子碾米、引着小小子用老酵头发面，几分软米、几分硬米，水该多少、面是几瓢，和好了放在热炕头又得等几个小时……小小子脑袋里的大问号就没断过，一直在好奇这黄馍馍到底是个啥样子。城里回来的孩子，没见过这伙仗。

等到今天上午，大家伙儿一块儿把红枣、红豆、甜南瓜洗净了熬煮得烂烂的，去核加糖，再捣碎拌匀，做成软糯的泥，舀一勺抿在舌尖儿上，甜滋滋的还想再来一勺。小孙子的馋虫早都被勾得浑身乱窜。无奈老祖母拿着筷子敲手，说：“等包了黄馍馍蒸好才能吃。”

灶火里干了的果树枝子烧得噼

啪啪直响。老祖母疼小孙子，就递了一个黄馍馍给他。“慢着点儿吃，看烫着嘴！”老祖母还正叮咛着，小孙子就嗷嗷地叫了出来。烫得嘴都合不上，还不舍得把吃进去的那一口香甜软糯吐出来。

“好吃！太好吃了！奶奶，黄馍馍咋这么甜香呢？太好吃了！”

“咱陕北人过去穷，一年到头也见不了几颗米，再要啥枣啊糖的。可再穷也不能穷过年啊，巧心思的婆姨女子们就想法子，把咱们的糜子、谷子做成最甜最香的黄馍馍油馍馍，给一家老小过一个美美的年。”老祖母嘴上说着，手上的动作不停，不一会儿，一盖子黄馍馍就晾在了柜盖上。

小小子又加旺了火，和老祖母一起开始包一锅黄馍馍。老盆里和好的黄米面在两人的手里变成了一小团一小团的，按平了挖一勺红枣南瓜红豆沙馅料放进去，包成圆团子就上了蒸锅。二十分钟后，又是一锅灿如金花的黄馍馍。

过去的庄户人家没啥吃头，也就过年的黄馍馍油馍馍能给孩子当一当年节的零嘴，让庄稼人改善改善伙食。所以腊月里，家家户户都要做，有余粮的多做，能一直吃到农历的二三月，比较清苦的人家就少做，大人们舍不得吃一口，每顿饭热一点儿，都留给了孩子们。

这边老祖母和小小子还在继续蒸黄馍馍，那边小小子早跑到另一孔窑里，等着大妈炸的油馍馍了。

“黄米磨面要细筛，软米炒面还要锅里蒸。老盆发面用厚被子蒙，顶针筛面拿筷子穿。”大妈正把油锅里炸得金黄粘糯的油馍馍一个个捞起穿在筷子上。“毛毛看咱们的油馍馍像啥？”大妈亲切地喊小孙子毛毛。

“像巧克力甜甜圈！”小小子把咬了一口油馍馍拿在手里看着说，“圆圆的，甜甜的，软软的，就像巧克力甜甜圈！”窑里的一家子都笑了。

“这小子懂个甚！”正用顶针把自家妹妹用筛布按平的黄米面儿小

圆饼掏孔的大伯打趣小孙子，“咱们的油馍馍是古人用的铜钱儿的样子，都盼着富贵团圆呢。”

“那我也要富贵团圆，姑姑你教我做一个！”小小子放下手中吃了一一半的油馍馍，跟着自己的姑姑有模有样地学了起来。姑姑从老盆里拿出一个小块面团递给他，教他搓成圆团，摆在已经铺好筛布的案板上，再用另一半筛布盖在上面拿手掌压扁，揭开筛布拿顶针在圆面饼中心套一个孔。

“真成了！”小小子赶紧拿给大



妈让她下锅炸。大妈手一低，生的油馍馍下了锅，从中心的孔里泛起欢快的油花来。须臾，金黄圆胖的油馍馍就熟了。等大妈捞出穿在筷子上，小小子拿起穿着油馍馍的筷子，一溜烟儿跑着拿给隔壁忙活着的老祖母，让她看自己做的“富贵团圆”。

黄馍馍甜，油馍馍圆。陕北人的年，一定要甜，一定要圆。年年过年年年做，家家户户都要做、都要吃，吃不够黄馍馍的甜糯美好，吃不腻油馍馍的富贵团圆。



## 炸好丸子待亲人

陕北人的年茶饭怎能少得了肉！丸子酥鸡老炖肉，猪蹄羊肚红烧鱼，煎炒烹炸炖煮蒸，样样齐全。灶火里噼里啪啦柴火高旺，案板上叮叮当当肉类繁多，铁锅中咕嘟咕嘟浮满了油花，锅台上一盆盆、一罐罐，全是形态各异的肉类年茶饭，鲜香流油儿，看了就让人口水直流。

这其中，陕北炸丸子又是顶头儿的一份年茶饭，必不可少。家家户户，百人百味，年跟前儿烧不红炸丸子的油锅，那这个年就过不去。

玲子是山沟沟里走出去的金凤凰，在大城市里工作、结婚、生子，安了家。母亲想念女儿、想念古灵精

怪的小外孙女，常常偷偷地背过人抹眼泪儿。昨晚电话里，玲子说想回老家过年，吃妈妈炸得香喷喷的丸子。但是疫情闹腾，回不来。听着听着，玲子妈的眼眶又热了，声调儿又哽咽了。

女儿女婿和小外孙女虽然回不来，但炸丸子是一定要做的，做的过程也能让玲子妈心里痛快些。

陕北炸丸子，用五花肉做出最香。腊月的大集热闹，玲子妈喊了玲子爸大清早就上了集，她要买肥瘦相间的那块五花肉回来。老两口在肉铺子里挑了又挑，拣了又拣，终于选定了一块3斤6两的五花

肉。还在市场上买了葱、姜等一大包调味品。

回了家，玲子爸当小跑，剥葱洗姜听使唤。玲子妈将买回来的五花肉洗了切碎，加入葱、姜、生抽、花椒、大料等放在案上一起剁。细细地剁，均匀地剁。渐渐地，一股子带了调料味儿的生肉香就入了鼻，肉沫儿在玲子妈的指间滑腻，肉馅子剁好了。

想着女儿一家爱吃自己做的炸丸子，玲子妈手下的动作一刻不停。她把剁好的肉馅儿搅进盆子里，拿了两三个冷馒头来，仔细地扒去馒头皮，反复揉碎在肉馅儿里，再打几个鸡蛋进去，耐心地搅拌均匀

匀。加了馒头沫儿和鸡蛋的丸子吃起来更加酥软可口。

炸丸子炸丸子，关键一步就在炸。玲子爸向来有眼色，几十年的婆姨汉，更是无须言语就知道要干啥。油锅早支起来了，刚刚烧到八成热。“你倒是勤快！”玲子妈瞅了他一眼。

一手在盆里抓一把肉馅子，手心给劲，虎口上就挤出一个小小的圆肉球儿来。手腕一转，肉球儿滑进了油锅里，旋即又跟着热烈翻滚的油花浮了上来。玲子妈手上不停地重复着抓、挤、滑的动作，油锅里瞬间就浮起了满眼的“肉珠子”。另一只手抄起铁笊篱放进油锅轻轻翻搅，“肉珠子”们在油锅里挤挤挨挨，片刻就换了色儿，金黄金黄的。玲子妈的铁笊篱抄着锅底一捞，一大笊篱炸好的丸子就腾空而起，沥干油，倒进旁边

的大盆里叮叮当当作响。

丸子小，油温高，这样炸出的丸子其实已经熟透，吃一个在嘴里，酥软可口，满嘴生香。但是陕北人炸好丸子还常常要蒸。后锅里倒水放蒸篾，铺上筛布把一大盆炸好的丸子全部倒进去，蒸个二十分钟。浓郁的丸子香味儿飘了整条沟。夹一个蒸好的丸子放进嘴里，软糯鲜香。

前锅里余一锅丸子粉汤，再热上两个白面馍馍，这日子美极了！玲子爸吃得鼻尖儿起汗，咂嘴弄舌。玲子妈吃着吃着又想了女儿和外孙女，想着那个碎女子一口一个丸子，吃得两个脸蛋子鼓鼓的可还要的吃样子，嘴角的笑不知不觉间就像夏日里崖畔上的山丹丹花，隐了又现，现了又隐……

(本版图片由记者刘阳提供)