

这几年有一个网络用语“老腊肉”，以此来称呼那些有沧桑感的“大叔”。觉得这样的称呼还是蛮贴切的，老腊肉浸人的岁月的风霜，时光的味道，具有绵厚的内涵，耐人品味。

不知道现在的“小鲜肉”们在烧烤、甜点、快餐等美食之外，是否情钟腊味这样的传统美食，对于我这样的“老腊肉”，对腊味真是情有独钟，因为它饱含了浓浓的亲情、乡情，是味蕾上不能祛除的家的味道。

在我的家乡，年近腊月，家家户户都要多多少少的腌制一些腊货，腊货包括腊肉、腌鸡鸭鹅、香肠、咸鱼等。那些挂在廊前檐下、枝头架上一串串一排排的腊货，在腊月的阳光下，泛着淡黄色，泌溢出金色的油滴，让寒冷的日子有了温馨之味、富足之感。

家乡位处长江下游北岸，人们把腊货称作咸货，因为鸡鸭鱼肉等腊货基本是单用粗盐腌制而成，很少添加其它作料，或许是旧日物资匮乏、日子窘困，难得一觅其它拌料吧。

见过母亲腌制咸货的过程。将买回的连皮猪肉割成两三寸宽的长条、将宰杀的鸡鸭鹅去除内脏，把青混等鱼去鳞剖肚，清洗干净，沥干水，分别用盐在其表面揉搓，然后将其分类装入坛中，一层层再码上稍许盐粒，压实。装入坛中的腌肉等，母亲每天要翻动一次，及至几日后，腌制出水的咸货就被母亲穿绳晾晒到阳光下。风吹日晒几天后，腌制的咸货就大功告成，可以一解馋欲了。

这种单一的仅用盐腌制的咸货，

市区幸福菜市场路口有一个报刊亭，我住那一带时，这个亭子一直营业，昨天傍晚行经此处，忽发现亭子已经关门，是暂时歇业，还是永久关闭？我不得知。

清晰地记得报亭的主人，那位温和慈善的长者，她大约是我在这个城市所见的最年长的报亭人（邮电大楼附近的报亭也有位老阿姨，她们的年龄谁更长一些？我不清楚）。每次行至此处，我都会忍不住停下脚步，询问新一期的《读者》《意林》到了没有，老人总是笑盈盈的作答，然后或拿新刊物，或曰再等几日。

很多很多年，在无法停歇的跋涉里，虽有千辛万苦、疲倦困惑，虽有过退却的念头却一直咬牙坚持，除却责任，我想一定与我的性格、与书籍有关。有书为伴，无论所行的路径有多混沌、泥泞，内心终会笃定充盈。一路风尘仆仆，一路自有净土守护，百毒不侵亦无俗气缠身之嗟叹。吾爱书籍，书也必不厌我，《读者》《意林》摆满了家中书橱。

2021年搬家时，这整书橱的刊物令我为难：既不便带往新居，又舍不得当成废品贱卖。这样冷却了两年，上周收拾老房子，还是忍痛卖了，只在当中抽了几本下来。

几日前外出，重拾一本旧年《读者》于囊中，在车上仔细翻阅。一时间，书内、书外重重记忆涌现，不得不说，还是老刊物精品多、更耐读，于是心下懊悔，所留《读者》太少！

如今，街头报亭罕见，眼前的这家也似歇业，直至昨日才知道此报亭的名字。曾经，多少个这样的黄昏，当我走近银河报亭，与亭内老人相视一笑，仅此，一天的疲劳消失大半。接着，手捧心仪的刊物；接着，我便握住了整晚的富足。

这样的瞬间，这样的报亭，是一个时代的终结与标记么？银河报亭慈祥的老人呢？此时的她，应在尽享天伦，而不必颠簸于家和报亭之间，这样的时代于她早该结束，是这样吧？

大雪节气之后的这个黄昏，我在车水马龙的路口假装惆怅，追寻从前。一抬眼，却见五个字：银河报刊亭。关于“银河”，百度百科上这样定义：“是指横跨星空的一条乳白色亮带”，我知道，那是指天上的银河，璀璨绚烂，遥不可及。而我心中的“银河”是喧嚣路边的一个亭子，是下里巴人，是行色匆匆，是万家灯火，是柴米油盐，是久不谋面，是惦念，更是一份祝福！

充分保持了食材的本味，在阳光和风的帮助下，成为腊月里乡下人家寡淡日子的肥美享受，也是走亲访友的上佳礼物。这样单纯的腊味，正是“盐的味道，山的味道，风的味

# 腊味飘香

□方 华

道，阳光的味道，也是时间的味道，人情的味道。”

“烯于阳而炀于火，曰臘肉”。《周易》中的此句应是腊味的最早记述。这里的“臘”即为后来的“腊”字。

遥远的农耕年代，食物、特别是肉类难以保存，先人们用盐腌制腊味，应是一种原始的食物储存方法。这种腌制保存之法流传下来，成就了炎黄子孙灵魂里的美味。

古时没有冰箱之类冷冻器材，寒冷的冬日是保存食物的佳季。这时节的天空云量少，少雨干燥，北风凛冽，肉类不易变质且蚊虫稀少，更适合腌制咸货。而农历年尾的十二月被称为“腊月”，故腌制食物有“腊货”“腊味”之称。

宋朝陈元靓在其编著的《事林广记》中，记录了当时做腊肉的方法：“每岁腊日，取猪肉随意裁片。每一斤用盐一两，擦淹三五宿许。再酒浸入醋同淹，又约三两宿许，悬干。”

过了腊月就是年。旧日，腌制腊味

也是备年之需。阖家团圆的餐桌上，腊味已然成为寻常人家必不可少的一道美味。这些留在舌尖上、藏在时光里的腊味，是漂泊在外的游子们难以忘怀的故乡的记忆，魂牵梦绕的家的味道。明

代文学家王世贞即有“腊肉来乡社，春醪有弟兄”之句，清末民初的陈淦在其《腊肉》诗中则写到：“两年不食家乡肉，此日登盘慰我思。”皆从一味腊肉上品味乡愁。

宋代大诗人杨万里在杭州做官时，有朋友给他送了几块腊肉。腊肉的味道让他赞不绝口，于是写下了一首《吴春卿郎中餽腊猪肉，戏作古句》，诗言：“老夫畏热饭不能，先生馈肉香倾城。霜刀削下黄水精，月斧斫出红松明。君家猪红腊前作，是时雪没吴山脚。公子彭生初解缚，糟丘挽上凌烟阁。却将一脔配两螯，世间真有杨州鹤。”诗中，诗人用本是形容美貌女子的“倾城”来比喻腊肉之香，用宝石“黄水精”“红松明”来比喻腊肉之色之形，用“世间真有杨州鹤”来表达食用腊肉后的满足感，并抒发了悠然自得、知足常乐的人生态度。腊味，岂是一句“美味”了得？

腊肉，煮熟切成片，瘦处色泽鲜艳，肥处透明发亮，真是宛如美玉。

挟一块入口，味道醇香浓郁，瘦不塞牙，肥不膩口，其独特风味，不止解馋，且具有开胃、消食之效。想当年，村中一家蒸腊货，整个村庄都飘香。几片腊味，也常常让我厌食的童年胃口大开。

腊味中极喜咸鸭，咸鸭块下铺些干张丝，饭锅头上一蒸，其香醉人。即便是碗底蒸出的咸鲜汤汁，用它拌饭，也能让我风卷残云一大碗。

与我家乡称作咸货的腊味不同，熏制，是许多地方腊肉制作必备的一道流程，有人说，有了烟熏，腊肉才更具人间的烟火味。而熏制的腊肉可存放至来年的夏天，且蚊蝇不爬，甚至历经三伏也不变质。“老夫畏热饭不能，先生馈肉香倾城。”杨万里正是在暑热难当、食欲大减的夏日得友人腊味之馈。

曾在皖南的一个小山村里目睹过熏制腊肉。逼仄的小屋，青石围砌的火塘里，燃起的松木上面吊着一只冒着热气的水壶，水壶上的房梁上悬挂着一排排已经变得黑红的腊肉，一位妇人坐在火塘边的竹椅上，用一只火钳不时将柴火压低，使柴木燃起的青烟更浓，青烟缭绕着悬挂的腊肉……

腊肉极宜与新蔬配炒。我的家乡滨湖临江，春来，水边的菱蒿并茂，腊肉炒菱蒿是家乡人一份不舍的口舌享受。青嫩的菱蒿与腊肉的绵香交织，正如汪曾祺形容的“食时如坐在河边闻到新涨的春水的气味”。这春水的味道里，不只是春的味道，更有那绵绵乡愁的味道。



李海波 摄

# 人生的底牌永远是自己

□林积才



霜露既降，木叶尽脱。仲冬的一个周末，我在好友沈成武的邀请下，乘坐私家车来到湖滨花园小区，这里地处铜陵市城乡接合部。进入小区，已有一辆私家车停在路旁，有几人正在从车上取下菜和酒。交谈中得知，他们和我一样，都是来看望一位全国知名的残疾人书法家。他们每年至少来此一次，每次都是自备酒菜、自己下厨。

跟随着人群来到一栋24层的楼房，乘坐电梯到达22层，客厅大门是敞开的。进入客厅，只见墙壁上挂着装裱精美的书法作品，客厅的中央摆放着一张长条桌，桌子上面有笔墨纸砚和书法作品，有的书法作品还没有完成。很显然，客厅就是主人的书法工作室。

主人不在，我们自然就欣赏起墙壁上的书法作品来，密密麻麻的蝇头小楷，让一行人啧啧称赞。不一会，主人坐着轮椅从卧室出来，一边打着招呼，一边握手寒暄。不时地有人站在轮椅旁拍照留念，有人竖起拇指连声说好，笑声不断。客厅的气氛立马活跃起来，大有“有朋自远方来，不亦乐乎”的感觉。我是第一次见主人，乌黑的头发，清瘦的脸庞，突突的颧骨，大大的眼睛，有神有光。轮椅上的主人从内到外散发出翰墨香，那是一种“腹有诗书气自华”的清香，是眉宇间的一种洁净和明朗，更是一种翰墨在手，对着自己的头脑和心灵招兵买马，一个人就能活成一支队伍的强大气场。

来客很快就明确分工，女的下厨、男的攒蛋，剩下的人继续欣赏书法作品。这个间隙，主人又回卧室休息去了。不一会，满桌子的菜就摆好了。随着一声“不如来饮酒，可以赋新诗”，主客入座了。

酒桌上大家边喝边聊。交谈中得知，主人叫丁文你，1974年1月出生，铜陵人，17岁进城务工，在华源麻业上班。19岁那年，一次在高空拿棉花，不慎坠落导致高位截瘫，完全丧失劳动能力，生活不能自理。在迷茫之时，他开始学习书法，打发枯燥的日子。从唐楷入手，后学王羲之、王献之、米芾，但都是浅尝辄止，终未得书法真意，十年无果。

世间少有一蹴而就的成功，许多成功都是在反复淬火后百炼成钢。2005年在中国书法家协会会员、铜陵市书画院画师程振德先生的指点下，他选择专攻小楷。择一而行，又用十年时间，终有所获，其小楷作品入选第11届全国书法展览。

凡有成就者，都是真心学古。小楷顾名思义就是楷书之小者。最早出现在东汉末年，成形完善于魏晋，为了学习小楷，丁文你不得不初学魏晋，钟情王羲之、王献之，对《黄庭经》《乐毅论》《曹娥碑》《玉版十三行》心摹手追，用功

最勤。期间还专研了《灵飞经》和文徵明《草堂十志》。

丁文你告诉笔者，写书法作品，首要的任务是选择内容，内容确定后，开始查字典，认识繁体字，之后熟读文章，了解其意，便于流畅书写。书写时，在运笔上力求笔笔到位，不激不厉；在结字上以形取势，力求字势舒展大方，把自己多年来专研小楷的技法、体悟、审美积淀，注入到作品中去，让作品清秀典雅，流露出真性情。

丁文你说：“当一个人失去了社会属性，当身边昔日的朋友渐行渐远，唯一聊慰自己的只有书法。当我沉浸在书法的世界里，我就忘却了现实的压力和烦恼，获得乐趣和满足。书法一次次让我攀登精神高峰，一次次对抗人生的虚无和庸常，最终丰富了自己的内心世界，实现了个人的价值。”丁文你现在是中国书法协会会员、中国残疾人书法协会会员、安徽省青年书法家协会楷书委员会委员、安徽省书法法院特聘书法家。

生活没有“同花顺”，人生的底牌永远是自己。临走时，丁文你送给我一幅苏轼的《后赤壁赋》书法作品，我仔细端详，如同一道好菜，清淡中复现腴厚，方见庖者的高明。好看又耐人寻味，只见上书：“呜呼！噫嘻！我知之矣！”



# 我们的金婚，幸福的回忆

□詹敬鹏

岁月的脚步不知不觉走进充满希望的2024年。

2024年，对于我和老伴来说是个非常值得纪念的年份，今年的1月20日是我们携手并肩、相濡以沫的50周年结婚纪念日。在我国民间，结婚50周年称之为金婚，寓意婚姻如金子般的灿烂美丽，长久而坚不可摧。半个世纪的岁月，宛如一条潺潺流淌的河流，带走了我们的青春年华，让我们从风华正茂到白发苍苍……但却也留下了许多难忘的记忆。

新年的第一天，我原本计划和老伴回铜陵郊区古镇大通老家走一走、看一看，一起追忆我们已逝去的岁月。因为，古镇大通和悦洲既是我们的出生地，也是我们初恋度过的那段美好时光。由于老伴昨夜失眠没有休息好，新年的第一天她不愿意出门，我只好改变计划独自在书房里，找出我们结婚之后分居两地8年，至今保存的她寄给我的50多份家信，一边翻阅这些蜡黄的家信，一边打开我保存的像奖状一样大的结婚证书，回忆起我和她的相识、相知，以及我们在部队结婚的那些幸福的记忆。

那是在20世纪的1974年1月20日，也就是农历1973年的腊月二十八，还是乡村教师的她，带着姑娘的羞涩和爱恋，第一次远离家乡，独自从安徽铜陵来到山城重庆綦江，与我这个山沟的大兵结为百年之好。曾记得，1974年1月10日，我接到她来部队结婚的电报后，16日急匆匆从部队赶到重庆大轮码头去接她，18日清晨，我带着她乘坐火车从重庆到綦江赶水火车站，下火车后，又乘坐部队的吉普车回到连队，她是利用学校一个月的寒假来部队和我完婚的。

因为马上就要过大年了，我们的婚礼订在20日。19日上午，我们带着喜糖、喜烟，步行来到部队驻地的安稳人民公社，依法办理了结婚登记

# 含泪的山芋

□吴 笛



生活比小说精彩，现实比诗歌奇幻。伴随我大半生肯定还将伴随我一生的山芋，别名番薯、地瓜等等，就那么不起眼被埋在泥土里的山芋，常常忆起，每每吃着，细细回味，我竟有大诗人艾青“眼里常含的泪水”！

生于枞阳乡下，山芋不仅喂养了我的身体，事实上也饱满了我的灵魂。上世纪50年代末出生的我，山芋粉曾经是我的奶粉，山芋片曾经是我的骨骼，山芋渣曾经是我的血肉，山芋曾经是我的琼浆！而野地里的烤山芋那已是天堂的美食了。一度，山芋曾是我们书包里的“硬通货”；一度，山芋成了我们饿得奄奄一息时的“救命药”。当然，山芋也一度让我们格外难堪，不分场合、不顾脸面的喘气放屁，年少的我们恨不得钻进地缝里，以至“厌食”“伤食”山芋好多年。但山芋拯救了我的父老乡亲、兄弟姐妹，稍有那经历的人，谁说不一箩筐山芋救命的故事！

人最难忘的是青春年少，是青春年少时赢得的芳心。（我写小说的文友，一定会把我写的这段故事演义为一篇动人的小说，小说的题目可否叫做《罗曼蒂克的山芋》呢？）故事说的是我回乡时的一件真事。比我长几岁的汪哥，就是凭着一个个热乎乎的山芋，赢得了源子港小街上最漂亮姑娘的芳心，那个年代，除了能给心爱的姑娘一颗热乎乎的心，也就是一根热乎乎的山芋了。我们这群穷小子至今都佩服汪哥是如此的高情商如此的大智慧，英勇无畏。为了遮人耳目，“地下党”似的他常常把烤得香喷喷的山芋藏在贴身的怀里，以至天长日久左右胸前竟烫出了红肿的疤痕，结果竟成了他赢得爱情的勋章！

山芋还是我最美童话的酵母，是我想象奇妙的灵感。我奶奶60岁刚过眼睛就病瞎了，奶奶饿慌了老是说，“天无绝人之路，山芋是‘活宝’呢，它会在地下跑呢。”我们几个兄弟只当奶奶瞎了瞎瞎话，那年快过年时，家里却要断了炊，生产队里这季节有萝卜，可要吃得饱就得挣工分否则只有偷。“饿死事小，失节

手续。20日晚上，我们的婚礼再简单不过了，现代年轻人怎么也体验不到的。虽说我们的婚礼不像战争年代那样简单，可那天晚上，没有请帖，没有宴会，只是在连部会议室（也是连队食堂），指导员胡志和为我们证婚，全连战友们一边吃着喜糖，抽着喜烟，一边为我们举行了至今难以忘怀的“革命化”婚礼。部队首长和战友们送给我们的结婚礼物，没有一分钱的红包，而是统一色的“红宝书”，而我们的新房是我的单间宿舍，结婚新床是我睡的一张三尺单人床外加一块铺板，结婚新被是我从机关后勤处打条借来的军被……

一个月的新婚蜜月，我们是在连队度过的。早晨，我要带兵出操；白天，我要执勤、练兵；晚上，我又要查铺查哨……就这样，我一天也没有因蜜月而耽误军人的职责。虽说妻子没有埋怨我，但我从她的眼神里看出她的委屈。

妻子一个月婚假很快就到了。她只有一个要求，就是要我送她回家，一来陪她回去，在父母和亲朋好友及同事面前有面子；二来她的身体不大舒服，途中好有我的照顾。可是，由于当时连队的军事训练任务重，我是连队副指导员，担当着一定的军训任务，也不好意思再请假，就劝她一人回去，最后她还是点头应允了。让新婚的妻子独来独往，在我心中确实欠她一份终生难以补偿的感情债。

往事如烟。50年的婚姻生活，我们一同经历了人生的起伏，一起笑过、哭过、争吵过，而每一次挫折，都让我们更加珍惜彼此。在生活的磨砺中，我们学会了包容与理解，无论是彼此的优点还是缺点，都是对方的一部分，都能欣然接受，这是我们相伴50年的见证。



事大”。早年守寡的奶奶让我们到生产队挖过的山芋地里去寻，她说她在家都看见了许多山芋宝宝在地下喊呢。我和二弟哆哆嗦嗦就到了收过山芋的荒地里去找，嗨！还真的是挖到了一篮子鹅蛋大小的红红的山芋，不亚于采药人挖到了千年的野山参！差不多让生山芋填饱了肚子的兄弟俩，从此还真信了瞎奶奶是神仙呢，山芋就是个会变的“红孩儿”，真会在泥土里自由的跑呢！

一生都不骂脏话的父亲，曾经为一块滚烫的山芋，自己都没有舍得吃的山芋，给了一只刚产下一窝仔子眼巴巴泪汪汪馋吃的小母狗，结果小母狗一口吞下刚出壳的孵山芋，烫得让它叫不出声的在地上只打滚，惹得心疼不已却又手足无措的父亲直跺脚，终忍不住爆了粗口。

好多年了，人们总以为山芋是“土包子”，不晓得山芋这个番薯是漂洋过海的“舶来品”，十分惭愧的是我，直到多年后接触到了徐光启的《农政全书》，才知道明朝福建人陈振龙，如何将山芋从吕宋岛菲律宾引进到他的家乡以及中土的，其间的智慧勇敢、艰难险阻足以拍成一部惊心动魄的连续剧，我甚至认为不亚于玄奘的西天取经之功德。从解决中国人粮食紧缺的角度看，陈振龙当年的贡献绝不亚于今天的袁隆平！（吃着山芋，我常常想，我们这些衣食无忧、脱贫致富的人，哪一天谁在陈振龙的家乡，树一座巨大的山芋外形，里面是陈振龙微笑的红铜雕塑呢！）

人活世间，环境、食物总潜移默化地影响着人的行为、心性。不是说一方水土养一方人么？作为吃山芋长大的枞阳人，从乡下跨进城里的“土包子”，我不会忘了自己的根本，我要像山芋那样：叶、花、茎、根，全都有益于人；生的、熟的，切成片、炸成条、磨成粉，全都是美味。最坚定的像山芋那样接地气，尘埃中泥土里，一家人团团圆圆欢欢喜喜的挤成堆儿，就那么岁月静好，就那么安身立命，就那么潜心修行，让风和鸟儿去歌唱枝头的桃李杏枣，让它们在阳光下枝头上美美的炫耀。而我是一定要上山芋靠拢、亲近，努力成熟为一个“山芋人”，就那么在泥土里悄然绽放我的红、我的白、我的香、我的甜。