

岁月深处的影子

任晓辉

又到岁末。街上的行人多了，大包小包，匆匆忙忙，一副就要过年的景象。望着楼下熙攘的人群，心里没来由地一紧。瞬间，耳中分明听到了“呜——呜——”的、悠长而又单调的纺车声。我知道，是那个藏在岁月深处的影子，又出来了。影子是奶奶的，她已离开我们快9年了，享年97岁。

我的老家在运城最南端，一个东依中条山、西傍黄河水的小村庄。“奶奶”其实是姥姥。因她膝下只有两个女儿，长女是我的母亲，为了顶立门户，我父亲便做了上门女婿。按乡俗，我们兄弟姊妹五个，都唤她“奶奶”。奶奶是旧社会裹过脚的女人，13岁嫁过来，39岁时爷爷便撒手西去。别人都劝她趁年轻改嫁，她不听，守着两个女儿，侍奉公婆到终老，硬是用一副柔弱的肩膀，把家撑了起来。她供母亲读书，母亲也争气，考上了师范学校，成了村里了不得的“秀才”。只可惜，临毕业时得了头疼病，终究还是回村务了农。父亲在外工作，很少回来。家，就全靠奶奶和母亲两个人撑着。母亲是主外的劳力，挣着生产队那点工分。奶奶便是这家里的“魂”，把我们姊妹五个，一个个拉扯大。

我的童年，是被那个影子裹着的。记忆里，那时的夜是属于奶奶和那盏煤油灯的。我和她睡一盘炕。常常半夜醒来，看见她还在炕头纺线。灯苗在她手边怯怯地跳着。影子随着纺车的“呜嗡”声，一摇，一拉，像一出皮影戏在墙上来回晃动。我便在那影子里又沉沉睡去。后来父亲为家里买了台缝纫机，奶奶很快学会了用它。每到年底，那“哒哒”的声响会彻夜不停，影子便成了墙上高频抖动的定影。她要赶在除夕前，让我们五个孩子，人人都穿上新衣裳。从秋天摘下棉花，到纺成线、浆染、配线，再一梭一梭织成布，最后裁剪缝纫成衣，全是奶奶一手操持。我们的“新年礼服”，常常是用鲜亮的格子布做成的，那是奶奶用不同颜色的线，在心里盘算好了经纬，在织布机上一下一下织出来的。

最让我心尖发颤的，是病中的记忆。一次重感冒，我发高烧，天旋地转。奶奶用热毛巾敷在我额头，一遍又一遍。好点的时候，瞥见炕下熟悉的影子在忙活。不一会儿，影子移过来，一股热烈的辣香气扑鼻而来。是我最爱吃的“面辣子”，用面粉、细粉条、白菜丝和辣椒面做成。她将我半抱起来，舀一勺，吹凉，递到嘴边。“我娃乖，吃了出汗就好了。”我一口口咽下，吃完，辣气果真逼得我浑身大汗淋漓，一觉醒来热退神清。

忘不了小时候的磨面。那时村里仅有一台电动磨面机，被称作“钢磨”，安在村东头。停电是常事，要等到后半夜才来电。一次我睡得正香，被奶奶摇醒：“晓，陪奶奶磨面去。”我揉着眼爬起来，帮她把白天淘

净晒干的麦子，装上小平车。她拉着，我车边推着，走得飞快，生怕晚一步被插了队。清冷皎洁的月光下，奶奶瘦弱却精神的身影，叠着拉车的影子，在凹凸不平的巷道里晃动。轮到我了，奶奶踮着小脚，把麦子一簸箕一簸箕倒进高高的进粮口。机器轰鸣着。机身有两个出口，下面一个出粗糙的麦料，侧旁一个出细白的面粉。磨一遍不够，得把粗的麦料再倒回去，一遍遍反复，直到只剩麸皮。面粉的尘埃在昏黄的灯下飞舞，落在奶奶的发和肩上，把她变成一个“雪人”。墙上的影子，随着她一次次踮脚、倾倒的动作，忽大忽小，急促变换。磨完了，机器停了，我们将黑白不均的面粉搅匀装袋后拉回。

一进腊月，奶奶就更忙了。蒸年馍是头等大事。她提前几天就发好面引子，到了日子，招呼来相好的邻居，屋子里顿时热气腾腾。她是总指挥，也是巧手匠。普通的面团在她手里能变出花样：小鱼儿摆着尾，小雏鸡张着嘴……再用筷子头蘸了洋红，轻轻一点，那动物便活了似的。做好的花馍先放在烧得暖烘烘的炕头，盖上厚厚的布单“醒”着。待到面发得白胖胖、喧腾腾，就该上笼了。灶台上的大铁锅早已烧滚了水，一摞十几节的铁笼高高架起，花馍被放进去。炉膛里火舌舔着锅底，发出欢快的“呼呼”声。不一会儿，蒸笼的缝隙里便冒出一缕缕白汽，越冒越浓，最后整个灶间都被蒸气充满了。那蒸气，是年的先遣，暖湿暖湿的，扑在人脸上，模糊了窗户，也模糊了奶奶忙碌的身影。这样的蒸年馍，往往要从清晨忙到深夜。平日里做饭也是如此，灶房里总是烟熏气蒸的。奶奶总拿块毛巾，捂上嘴和鼻，眼里常被熏刺得噙满了泪。如此，一天天，一年年，她不知做了多少顿饭。吃饭时，她总让孩子们先吃，自己最后吃。每当吃汤面时，她为我们都盛满后，锅里常常只剩下了汤。她便舀一碗，掰块凉馍泡在里面吃。当我们要给她拔点面条时，她总说：“我不爱吃面，汤里有味，泡馍正好。”这话，我竟傻傻地信了多年。

后来，我上了大学，留在省城工作。结婚那年过春节，我带着媳妇回老家。早晨，寒潮侵袭，干冷干冷的，呵气成霜。我们起来，却见奶奶早已在院子里铺开了席子，上面絮好了厚厚的棉花，她正在缝一床新被子。她说，趁我们还在家，赶紧做好，让我们走时带上。“奶，太冷了，回屋做吧。”我们劝她。“不冷，不冷，动着手不觉得，太阳一会儿就照过来了。”她冻裂伤口的手上，几处贴着泛旧的胶布，戴着大号顶针，引着长长的线，一下又一下，针脚细密而匀实。阳光终于下了屋檐，她那忙活的影子，映在屋墙上，愈变愈大。

奶奶用她的那双小脚，稳稳地踩着生活的每一步。她会酿柿子醋，夏晒面酱，秋晒柿饼，没有不会干的农家活。她还养鸡、喂猪，用换来的钱贴补家用。她把一个多年没有强壮男人在的家，打理得温煦而有条理。她用爱与坚韧，托举起我们成长的蓝天。

将近9年了，奶奶从未真正离去。在每一个年味渐浓的日子，或丰盛的年宴缝隙，总有一帧沉默摇晃的影子如期出现。那影子，是棉花变成布匹的魔法，是“面辣子”的关怀，是烟熏气蒸的丰饶，是冒寒飞针缝被的亲情……



腊月里的豆腐坊

常永生



不觉又快过年了。思绪就像一根绵长的线，线头系在腊月里那座热气腾腾的豆腐坊上。

腊月一到，我的老家——太原东山的一个小村子便从冬日的沉眠里活泛起来。年货里，吃食是顶要紧的。扁食自不必说，是初一清晨家家灶上的主角；还有一锅内容敦实的大烩菜，加上金黄的油糕、雪白的馍馍，年味美得很嘞！

说来也怪，无论家境是宽是紧，那烩菜里，最不能缺的，竟是一方方白嫩嫩、颤巍巍的豆腐。当年，豆腐是稀罕物，一年的油盐酱醋，都指着地里的出产，谁舍得专门磨豆子做豆腐呢？只有到了年根底下，家家户户才郑重其事地，预备起这一年里难得的“奢侈”来。

我家人口少，只有父亲和我。一锅豆腐，总也吃不了。于是，便寻那些人口相仿、境况相近的人家，凑齐了豆子，合做一锅。我家那份，通常是十来块豆腐，齐齐地码在冰铁皮水桶里，日日用清凉的井水养着。另外，要特意挑出几块，搁在窗台外的笊子上或簸箕里，让腊月的寒气将它们一点点吸透，凝成水晶状的、黑黄色的冻豆腐，那是留着二月二龙抬头前慢慢咂摸滋味的。

做豆腐是腊月里的大工程，而工程的“基地”，便是村里的豆腐坊。那豆腐坊，平日里是锁着的，门板裂着细缝，透着荒凉。可一到腊月，便成了村里最火热、最喧嚣的去处。远远望去，土砌的窑顶上，一股子乳白色的蒸气，混着豆香不管不顾地冲出来，在干冷的空气里，凝成一片低垂的、温暖的云。

坊里的那些家什，都是上了年岁的。两扇厚重的石磨，磨盘上的沟壑，被经年的豆汁浸润得乌黑油亮。一口大铁锅，敦实地坐在灶上，锅底沉着厚厚的锅灰。还有那架叫人看着就费力的手拉风箱，一根粗木杠子，用来挤压豆腐包里的浆水。水缸、模子、盐卤罐……一切都蒙着一层湿漉漉的水汽，泛着温润的光。做豆腐最艰苦的活儿是推磨，推得时间长了会头晕目眩。无论谁家来做，用罢了这些家什，总要留下些“意思”，或是几角毛票，小心翼翼地压在罐子底下；或是切下不大不小的一块豆腐，留在主人的碗里。这是规矩，也是情分。

点豆腐是这仪式里最需匠心的一环。眼看着一大锅豆浆，被灶火舔得咕嘟咕嘟翻滚，满屋子弥漫着纯粹的豆香。这时，掌勺的师傅神情便肃穆起来。他手里擎着一碗化开的盐卤水，那动作，不像是在劳作，倒像是在进行某种虔诚的加持。卤水要沿着锅边，细细地、慢慢地淋下去，另一只手则用长勺，轻轻地顺着一个方向搅动。嫩了，不成型，水汪汪的，留不住，也吃不出那口扎实的豆香；老了，出得少，口感也粗粝。

豆腐一旦做成，便有了千般变化、万种风情。它可以方正地炖在白菜粉条里，吸饱了汤汁，变得丰腴；可以变成金黄的冻豆腐，在火锅里翻滚，每一个孔洞都藏着鲜美的秘密；也可以切成薄片，在滚油里走过一遭，成了焦香的炸豆腐，是下酒的妙物。一个正月，豆腐稳稳地占据着饭桌的主角。它更是待客的“脸面”。无论去了谁家拜年，炕桌上的菜肴可以简朴，但一盘豆腐是断不能少的。尤其是那一碟辣椒炒豆腐：白嫩的豆腐，被酱汁和辣子染成诱人的赭红色，热气腾腾地端上来，又下饭，又暖和，在那个贫瘠而热情的年代，真称得上是一道绝美的佳肴了。

如今，豆腐早已不是稀罕物了。但每逢过年，我家的餐桌上，还要郑重地摆上一盘。吃着那熟悉的味道，眼前总恍惚着，仿佛又看见了那座破旧的、蒸气缭绕的豆腐坊，听见了石磨隆隆的、缓慢地吟唱，闻见了那股子弥漫在整个腊月里的、温热而朴素的豆香气。

