

冬天的第一个节气,立冬来了。在古代,立冬有祭祖、饮宴、卜岁等习俗,以时令佳品向祖灵祭祀,祈求上天赐给来岁的丰年,祈祷人们平安顺利、五谷丰登、六畜兴旺。立冬,除了吃饺子、团子、酱肉,让我最难以忘怀的莫过于父亲的石锅羊肉汤。

常年在外打工,味蕾终日浸泡在异乡的美食里,做梦都想着家乡的味道。父亲的石锅羊肉汤,我一想起来就直流口水。父亲将洗净的羊肉切成小块,放入滋补药材,清水熬煮。小火慢炖三四个小时,待清澈的汤水变成白色的汤汁,羊肉和羊骨的精华充分融入汤里,羊汤释放出特有的香味便算熬制而成。又大又宽的碗底放上羊肉、羊血、羊杂、

盐等调料,再撒上葱花、姜丝、香菜,汤色清透鲜亮,羊肉香浓美味,夹起一块放入口中,在牙齿与舌头的碰撞中,一股鲜美醇厚的味道充斥着整个味蕾,让人回味无穷。

童年时,村子里没有卖羊肉汤的店,我平日悄悄攒点零花钱,等到周末骑自行车去邻村的羊肉汤馆喝上一碗。一碗热气腾腾的羊汤,承载着生活的万千滋味,也承载着离乡的牵挂和归乡的安心。读初三住校的那年冬天,我总是肠胃不适。父亲听一位乡村医生说羊肉是温性食物,立冬多吃羊肉可以增强抵抗力,为冬季御寒做准备。俗话说,“冬吃羊肉赛人参”,于是父亲每日精心熬制羊肉汤给我送

到学校。

父亲有着丰富的烹饪经验,从选料、切割、熬煮时间的把握都有自己的标准。优质的羊肉,与石锅相遇,原汁原味、不膻不腥、浓香可口。捧上一碗滚烫的羊肉汤,咕嘟咕嘟地啜饮,真是惬意,汤汁如黏稠的甘露徐徐淌于口齿,一碗喝完,手指和脚趾慢慢热起来,人立马来了精气神;再来一碗,满面红光,脑门冒汗,咯吱咯吱嚼着爽脆的萝卜干,佐以卷饼,香醇味美,粘绵韧滑,寒意悄然隐退。连续喝了一周的羊肉汤,我的肠胃恢复如初。那一缕缕石锅羊肉汤的鲜香,飘得整个宿舍的院子都是香的,温馨的感觉一直在心头流淌。

父亲告诉我,立冬时节正是羊肉大量上市时,家乡散养的老山羊性情温顺,肉质鲜美,不膻不腻。熬制的羊肉汤白似奶水,水脂交融,肥的油泛脂溢,瘦的白里透红,入嘴软烂又中正平和,最滋补。冬夜里,寒意袭人,家人围坐,捧喝一碗鲜美润热的羊汤,亲情弥漫,寻常的生活旖旎生动。一碗羊汤佳肴,在唇齿间留香,便觉尘世的幸福触手可及,生活的情趣和信心油然而生。

后来,家乡人在立冬吃羊肉的习俗变得十分流行,喝一口羊汤,品一口羊肉,才是冬日的“正确打开方式”,一种妙不可言的享受。

一碗羊汤暖心肠

◎彭宝珠(江苏苏州)



天黑得越来越早,下班时踏着路灯下朦胧的光影,冰冷的风吹来,不禁打了个寒战,很冬天的样子了。

“秋风吹尽旧庭柯,黄叶丹枫客里过。一点禅灯半轮月,今宵寒较昨宵多。”眼前正是这般光景,黄叶红叶满地,天气一天比一天寒冷,大地上的草木渐显苍瘦遒劲之姿。

可不嘛,立冬了呢。节气很神奇,我们的祖先根据经验和智慧划分的二十四节气让我们的生活有序而不慌乱,该干吗时干吗,几千年来,成了我们后人踏实的依靠。

秋收冬藏。立冬了,冬天的开始,该准备的过冬食物差不多都备好了。忙碌了一整个秋天,在此时终于可以拥有悠闲的心境。围炉炖一锅热汤,家人坐在一起,热热闹闹地吃吃喝喝,说说笑笑,是世间顶顶美好的事。

“九月开畦种晚菘,青苗小样细玲珑。一帘夜雨滋根润,篱畔新菊绽蕊红。细碎时光能静好,许人旧梦亦朦胧。冬天又至需呵暖,菘味高汤缀绿葱。”这首诗里描写的情景正是我们家每年立冬的景象。

农家人朴实虔诚,尤其对二十四节气,人人熟识于心。我母亲不识字,却对节气时令倒背如流。这是她积累多年的经验,她要靠这些种田种菜,养家糊口。因此,每到一节气,母亲都会念叨半天,也会把相关的农谚讲给我们听。到了立冬,母亲终于有闲暇了,寻思着给我们做些好

吃的。

做什么呢?母亲看着西屋里刚收获的花生大豆,手一挥,很豪气地让父亲先卖一袋花生,买些排骨,给我们炖排骨汤喝。平常难得吃一回肉,这真让人欢喜雀跃。

父亲早已把煤炉生上了。秋天阳光特别好的时候,他打蜂窝煤块,晒了一院子,就等立冬后派上用场了。农家人平时做饭烧水都是用地锅烧树叶庄稼秆,几乎没谁家舍得花这份钱。我家平时也不舍得,但冬天我们放学回来,父母看着我们冻得红红的小手,满眼都是心疼,决定不省这份钱。这样,家里生起了煤炉,心里就先有了暖意,我们一回家先跑到煤炉边烤手。有了煤炉,烧水很方便,家里热水不断,摸什么都不再是冷冰冰的。那时,日子虽然穷,但有炉火可暖,觉得很幸福。

冬天又至需呵暖

◎耿艳菊(北京通州)

最美的是有香香暖暖的排骨汤喝。一进院门,我们就闻见了久违了的香味,心里的喜悦简直要蹦出来,呼啦一下跑进堂屋。母亲正忙着为我们准备碗勺,父亲把一把葱花放进翻滚的汤里。他们算好了我们到家的时间,赶紧盛一小碗递到我们手里,冰凉的手立即就暖和了。

外面天色渐渐暗下来,大地蒙上一层冰冷的寒意。我们围坐在火炉边,边吃边喝,浑身暖融融的。

多年后,在异乡西风渐紧的傍晚,想起那暖融融的温情场景,仍历历在目。

手机响了,孩子爸打来的,让我路过小菜铺时买点香菜。他今天回来得早,已炖好了一锅萝卜排骨热汤等我回来喝。“冬天又至需呵暖”,是啊,冬天来了,人世里那暖融融的情分一直陪伴着我们,又何惧寒冬呢?

韩店唢呐

◎郭明远(河南宝丰)



深秋时节,秋高气爽,偕友去唢呐村韩店采风。

韩店村位于宝丰县城北的肖旗乡,是古时宛洛古道所经之地,曾名郭家岭、韩家店、韩家营,1936年至今称为韩店,历史悠久,文化底蕴深厚。

韩店唢呐起源于清乾隆初年。当时,韩店乡绅郭文选酷爱戏曲,出资供养两个戏班,戏班的乐队里有唢呐吹手。戏班的出现,带动了该村的爱好者学习吹、拉、弹、唱技艺,并代代相传。民国年间,唢呐艺人陈春堂和刘林常到韩店会友、切磋。不久,刘林被韩店浓厚的文化氛围和淳朴热情的民风所感染,在韩店村落,向大家传授唢呐演奏技艺。

韩店唢呐由哨、气牌、侵子、杆和碗五部分构成。木制的杆上开有8个音孔,杆上端装有铜质侵子,侵子上面套有气牌和哨,杆下端安着扩音器。吹唢呐,又名吹响器,是一种以吹为主,打、拉、味为辅的民间器乐演奏形式。

韩店唢呐班子一般由五人组成,1人吹唢呐,两人吹笙,1人打梆子,1人打手锣。主要用于婚丧嫁娶、节日娱乐、开业庆典等场合。唢呐班子被人邀请走进行表演,叫做“出好儿”。

上世纪八九十年代,韩店村唢呐声名鹊起,享誉平顶山周边地区,扬名河北、山东、安徽等省,并带动了乡村经济繁荣发展。2017年,韩店村仅从事唢呐演奏的就有200多人,有唢呐班31个,占全县总数的56%,年创收入150多万元。

村里70岁的褚金德是河南省非物质文化遗产韩店唢呐代表性传承人,他说,唢呐演奏技巧主要有滑音、吐音、气拱音、三弦音、箫音等,还有模仿鸡啼鸟鸣、人声歌唱(俗称味腔)等特殊技巧。他们演奏的代表曲(剧)目有《百鸟朝凤》《万家乐》《抬花轿》《七品芝麻官》《在希望的田野上》《今天是个好日子》等。如今,他的两个儿子和两个儿媳、两个孙子都会吹唢呐。

近年来,韩店村涌现出了郭电明、杜氏姐妹“五朵金花”等唢呐名人,并在国内大赛中屡获大奖。2020年10月,第六届中国非物质文化遗产博览会在山东济南举办。韩店唢呐代表性传承人杜淑芳与笙笛演奏国家级代表性传承人陈海元、蒙古族拉弦乐器制作技艺国家级代表性传承人哈达现场合作演奏,被传为佳话。

2010年,韩店村被河南省文化厅命名为“河南省艺术之乡”;2013年,韩店村被河南省住房和城乡建设厅命名为“河南省传统村落”;2015年,韩店唢呐被列入第四批河南省非物质文化遗产项目名录;2023年,肖旗乡被命名为“河南省唢呐文化之乡”。穿越百年的唢呐成了带领村民致富的金钥匙,对外的一张亮丽名片。

褚金德说:“上级部门十分重视非物质文化遗产,在我们村建起了唢呐文化产业园,修缮了韩店唢呐非遗传承所,我家门前的街道被命名为唢呐路,还在我家门前塑起唢呐表演群像。我一定做好传帮带,让唢呐技艺传承下去,为大家带来更多收入、更多快乐。”

“下一步,我们将继续深入挖掘村里的传统文化,擦亮唢呐文化之乡的金字招牌,以文塑旅,以旅彰文,推进文旅融合,让大家过上更加幸福美好的生活!”该村党支部书记王伟充满信心地说。

