

来,小酒馆不见不散

李 晓

有个深夜睡不着了,夜色幽暗中,突然又想起几个失散已久的老朋友,便想再邀约他们去那小酒馆畅饮。

穿过微雨斜飞的街道,小巷曲径通幽处,即是小酒馆。小酒馆里围坐着小城土著居民。我往小酒馆门前一站,那胖墩墩的店小二前来躬身相迎:“兄弟,打几两烧酒?”在一张布满油垢的桌前坐下,一盘卤猪耳朵端上来,一杯火辣浓烈的烧酒下肚,暖透了心肠,心里升腾起江山万里的豪迈。

这样的小酒馆,而今只能在梦里摇曳了。

我记忆里最初的小酒馆,坐落在故土山梁上,上世纪七十年代,那里是公社所在地。每逢赶集天,我便追着爷爷去赶集。陪同爷爷坐在集市卖完了他扎的扫帚,便随爷爷来到山梁上的小酒馆,小酒馆在浓阴中飘出诱人的香味。爷爷点了半斤本地酿制的红苕酒,再来一盘卤猪头肉或是一碟花生米,嘴馋的我便趁爷爷喝酒间隙猛吃那香喷喷的下酒菜。我少年时认为天下最好的食物,不会超过猪头肉与花生米了。小酒馆内闹闹热热,一群面色蜡黄

的人在阵阵腾起的烟雾中喝酒闲聊,我常被呛得咳嗽流泪。从小酒馆出来,微醉的爷爷走路已经开始摇摇晃晃。爷爷去世前几天,我还和他去赶了他人生中最后一趟集,与他进了最后一趟小酒馆。爷爷喝红了脸说:“孙子啊,今后你有出息了,回来在馆子里请我喝好酒!”

后来我进了城,有次回到老家,面对野草丛生中爷爷孤零零的坟,我开了一瓶本地名酒往爷爷坟头洒下:“爷爷,您好好喝吧。”经过故乡老屋,屋里一头瘦骨嶙峋的老牛正在反刍,我突然感到,爷爷辛苦的一生,和这头老黄牛差不多。

前不久,我特地回到故土山梁上,去寻找那年的小酒馆,哪里有它的踪影呢?面对一排排参天大树,风声里,当年小酒馆里的吆喝声在耳畔隐隐浮起。

我喜欢小酒馆,是因为它纯朴得就像乡村前的黄葛树,黄葛树下有迎接我的亲人朋友。我不喜欢酒楼里的觥筹交错,心里拒绝那些推杯换盏。在小酒馆,就那么随意地一坐,小屋中弥漫的暖流便会将你紧紧包围浸染。而我,每逢在小酒馆坐下,便会在冥冥中等待着那些传说中行走天下

的侠客路过,酒过三巡后,结伴而行笑傲江湖,弯弓射大雕。我常常在微雨中眺望杏花村中那面猎猎飘扬的酒旗,在冬夜小酒馆的围炉而坐中,遥想那大雪纷飞的景阳冈。景阳冈下的小酒馆,有没有卤猪耳朵、丝瓜鸡蛋汤、土豆炖猪蹄、羊肉土扣碗?

三峡工程还没蓄水前,故城市的码头一带,也遍布着小酒馆。那些简易的小酒馆,有的只是用竹篾与油毡棚搭起,我很喜欢那些朴素的小酒馆,一派祥和清明的景象。特别是青山隐隐下一条大江东流,在苍苍茫茫的雨声里,在落日余晖中,三两知己对酒当歌,那是何等惬意的人生。在那些小酒馆里,喝着喝着,忍不住常常热泪泉涌,仰天大笑,或是无语凝望。面对江面上的汽笛声声,吟起“天子呼来不上船,自称臣是酒中仙”,而李白,会不会突然乘一叶扁舟从天际飘来,悠然下船,上小酒馆来一番豪饮。

三峡蓄水后,我故城的下半身,淹没在滔滔大水下。有一天在滨江路上看浩淼江水,江面浮现一个漩涡,恍然间觉得,那是当年小酒馆的屋顶从水里探出头来,与我久别重逢后深情凝望……

神滩晚读

巧联句 出句

牵牛花下过

对句:

驻马店前看(洞口 肖朝辉)
打虎岭前行(城步 颜桂华)
回雁塔前飞(隆回 周世贤)
驻马店中歇(隆回 刘助长)
飞燕草尖歌(隆回 马余青)
打马岭前回(隆回 欧阳日初)
飞燕草中行(邵阳 罗乐洋)
飞蝶鬓边嬉(市区 黄黎明)
捕蝶树边藏(武冈 周英明)
醉马草根行(岳阳 嘟嘟颜也)
醉马草间眠(天津 傅绍智 辽宁 万立中)
舞鹤草旁歌(贵州 刘伟龙)

点评:出句运用了两兼的修辞手法,这个兼词就是“花”字,它与前两字组成植物类名词“牵牛花”,与后两字组合成“花下过”,表意也有两种:牵牛/花下过;牵牛花/下过。这个句子要对上不难,但对句参差不齐,大致出现了以下几个层次:第一层次,兼词修辞很明显,很多句子都做到了这一点。第二层次,有兼词,且双重表意自然流畅,如“饮马河边行”。第三层次,有兼词和双重表意,且与“牵牛花”相对的是专有名词,如“滴水洞中流”“回水管中流”等。第四层次,在第三层次的基础上,与“牵牛花”相对的专有名词字类对仗见工巧,如“打虎岭前行”“回雁塔前飞”“打马岭前回”“飞蝶鬓边嬉”等等。第五个层次,在第四层次的基础上,与“牵牛花”相对的专有名词为植物类,如“飞燕草”“捕蝶树”“醉马草”“舞鹤草”等等。当然,如果不是植物类专有名词,而是人们耳熟能详的、字类对仗工整的专有名词,也不会亚于植物类专有名词,如“驻马店前看”“驻马店中歇”“驻马店中眠”等,且其语意能承接出边:(一个人)牵着牛从花下边经过,在驻马店前看看,歇息了下来。也可以理解为:(一个人)从牵牛花下经过,然后在一个店子前面驻马看看或者歇息了下来。文字的歧义,只要是美好的或者有作用的,便是丰富的内涵表现。

我们这一期用这个带“牛”字的句子,也是为了迎接牛年的到来。其实,按照古人的说法,立春之后便是新年,所以现在已经是牛年了。牛角吹响,马上就要迎来烂漫的春天了。

本期出句:牛角吹开花烂漫 【邹宗德】

对句请在 china-liandu.com.cn 联都网《邵阳晚报》巧联句专栏跟帖

截稿日期2021年2月15日

又到腊味飘香时

苏作成

腊月来到,家乡的腊味飘香,刺激着游子的味蕾。

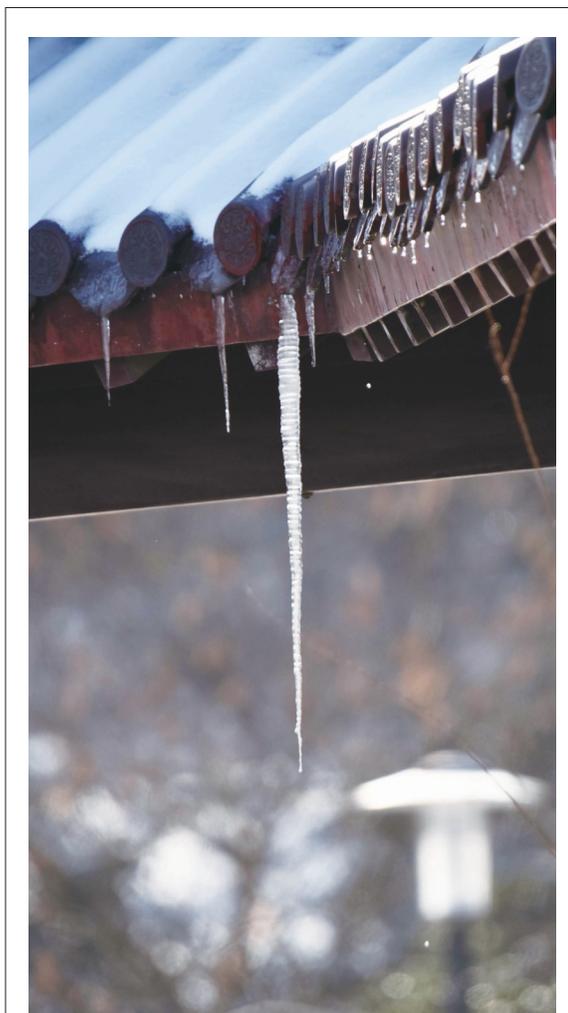
一入腊月,寒风凛冽,乡亲们农事活动大大减少,而做腊味、吃腊味,就成了腊月的重头戏。

腊味是每家必备的大菜。腊味包括腊肉、腊鱼、腊鸡、腊鸭、腊肠等。做腊肉选材很重要,一般选带皮的五花肉,一家至少买几十公斤,有的甚至买百把公斤。有村民自家杀一头猪,除了留下过年吃的肉,送点人情外,剩下的几乎都做了腊肉。乡亲们将肉切成一长条一长条的,放进大木盆或铝盆里,均匀地撒上食盐,再细细地抹、揉搓,倒上米酒和酱油,翻动几次,让它们均匀地吸收。再腌渍一两天,然后挂到院子里的竹竿上,晒一两天太阳。若是没有太阳,就得多晾几天。

乡亲们都是做腊味的高手,在一个一米多高的大铁桶底下用谷糠烧成暗火,逼出浓烟,再将腊肉挂到铁桶口搭着的铁杆上,覆盖着,熏两三天,腊肉就做好了。熏完之后,还得将腊肉挂到天花板下晾一晾,使腊肉的烟火气有所减弱。若是杂屋里还烧柴火,就会将腊肉挂到柴火灶上,有烟时就熏,没烟时就晾。要吃时就取一块,割一些,再挂上去。若是子女们春节后远走他乡,就会尽量让他们多带一些,这样就将美味和牵挂都带了去。

乡亲们做腊鱼一般用草鱼,做法与做腊肉差不多。除此之外,有的还会做腊鸡腊鸭腊肠。那些腊菜,可以从年末吃到次年三四月,甚至五六月。它既是家常菜中的主菜,也是招待亲朋好友的佳肴,更是大受欢迎的礼品。

舌尖上的腊味,是游子心中永远的乡愁。



冰凌

李陶 摄

遗失、清算等公告

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

遗失声明

▲ 邵阳县东源置业有限公司遗失原公章一枚,公章编号:4305000200907,声明作废。

▲ 邵东县关爱老兵志愿者协会遗失开户许可证,核准号:J551001366902,特声明作废。