

灯下漫笔

腊月：风风火火来 急急匆匆去

■彭建国

腊八又至，年味渐浓。腊月，是春节的序曲，是日子的笑脸，积攒着人们对岁月所有美好的回忆与期盼。腊月，像一首古老的诗篇，缓缓铺展，字里行间都浸透着浓浓的年味与深深的情思。

走进腊月，最是瑞雪兆丰年。雪是大自然的精灵，是春的使者。有了雪，大地有了生气，充满了活力。山梁上，房顶上，地面上，粉妆玉砌，到处是耀眼的白，到处是纯洁的美。那傲雪斗霜的青松，戴上银盔，披上银甲，豪气更有千万丈；那一片片麦苗，被厚厚的白色棉被覆盖着，舒适惬意，不时从田头随风送来呼呼的鼾声。农谚说得对：今冬麦盖三层被，来年枕着馒头睡。一场瑞雪给农民带来了丰收的希望！

走进腊月，年味愈来愈浓。过了腊八节，年味便像腊八粥的香味一样，随着时间一同飘进人们的鼻子里，逐日浓了起来。人们几乎每天都在“忙年”，年的喜气就在身边蔓延开来，随处都感受得到，随时都触手可及。大人最先忙的是洗洗洗，拆洗被褥，洗桌洗凳，洗碗洗盆，洗缸洗灶，洗门洗窗。接着收拾院落，扫房子，炸麻花，杀年猪，磨豆腐，蒸年馍，写春联，排练节目闹社火，热热闹闹逛年集，风风火火办年货，为迎接新年的到来做着一切准备工作。忙年忙年，家家忙得开心，忙得乐意，忙得和气，忙出了红火的幸福年。

走进腊月，是乡情最浓郁的时刻。腊月是回家过年的时光，游子们扛着大包小包纷纷奔向机场、车站，或开着小车、摩托车，星夜

兼程，即使白雪皑皑的天气也阻挡不了他们归家的步伐。因为家，是心灵的港湾；因为腊月，是团圆的象征！他们带着一年的疲惫与收获，怀揣着对亲人的思念，从南到北，从东到西，全国各地都在进行着一场声势浩大、大迁徙。每年在中国春运的路上，千千万万的家庭编织着别样的风景和感人的故事，镌刻出一个又一个温馨美丽的归乡之路。

腊月，是祥和温馨的团聚。家宴上一瓶瓶美酒打开了，一句句家常拉起来了，一家人和和气气欢声笑语，多了包容少了抱怨，多了理解少了牢骚，凝聚着暖暖的亲情和温馨，散发着世间最为珍贵的芬芳。腊月里，一张张洋溢着无限喜悦的笑脸，一处处流淌着饱满收获的景象，一副副喜气盈溢的春联，一件件漂亮精致的衣服，一条条笑语沸腾的小巷，一阵阵花团锦簇的热闹……腊月让年味愈来愈浓。人们除旧布新，满怀激情地迎接新年的到来。

腊月，是孩子们最开心的日子。过了腊八，天真烂漫的孩子们就开始天天数日历，掰着小手指算日子，恨不得马上就过年。他们在盼望中放了假，且不说考试成绩如何，先玩够了再说。孩子们卸下了沉甸甸的书包，尽兴地在寒冬里喧闹，追逐游戏，讨压岁钱，吃糖果，放鞭炮，燃放焰火，捂着耳朵尖尖叫，淋漓尽致地享受着过年的气氛。

腊月，是一个欢快喜庆的月份。腊月天是黄道吉日，天天有人家迎亲嫁娶办喜事，在清脆的爆竹声中，走着一支支浩浩荡荡的

迎亲队伍，双喜临门，年味更加浓厚了！大红灯笼高高挂，挂起的是人们对福星高照，吉祥如意的美好追求与期盼；通红的春联书写着人们对锦绣前程，美好生活的热切向往和憧憬；红红的中国结寄托着人们喜气盈门，阖家欢乐和美愿景。于是，在氤氲着喜悦的年味中，我们收获着生活赋予的温馨，享受着丰足与甜蜜。

腊月，是民间文化的发展与传承。古往今来，源远流长。这是一曲古老的歌谣，吟唱着忙碌，传诵着红火，歌咏着喜悦。腊月，给新春的狂欢，点燃了熊熊的炉火，把年味浓浓，洋溢着思念的大潮，犹如百年陈酒，窖香浓郁，醉人肺腑，让踏歌而来的新春佳节，充满了别样的温暖和情调。

腊月是链接春天的纽带，是百花吸取养料蓄势待发的时候；腊月像一座桥梁，连接着过去与现在，传承着中华民族悠久的历史文脉；腊月洋溢着迎春的欢乐，充满着相聚的兴奋，流淌着思念的大潮，是团圆的喜庆，更是幸福生活的剪影；腊月里的难忘时光，是天底下最美好最清澈最幸福的光阴，成了我永远怀念。

腊月，来得风风火火，走得急急匆匆！腊月，让人回忆，让人难忘，让人期盼，让人兴奋，让人满怀信心充满期待，又让人难以割舍。腊月的情怀，总在我心中荡漾、充盈、四溢，魂牵梦绕。

新年的钟声一响，我们告别腊月，走进新的一年，走进又一个美好的春天！

非常记忆

我与父亲只盘过一次土炕。那是在1968年9月，因为次年正月我要结婚。

“不打无准备之仗”，是父亲的做事风格。为了这次盘土炕，他操碎了心，早早就着手谋划做准备，积攒或采买所需的一应相关材料。

日子定在9月22日，就是我在高中毕业证回村的第三天。前二天，也还有不少具体事情要做，如下线、渗砖、筛石灰、晒填土。

22日一大早开工了。父亲是工匠，拿瓦刀，我是土工，打下手。

第一步，砌炕面四层跑砖（方言，意为横砌砖），即砌炕面墙四层横筒砖。砌前，要用筒砖预摆一下，以做到胸中有数。砌时，要按线走，砌一层扣线升一平砖高，一层一层直到升至第四层。

砌跑砖的要领是上一层砖与下一层砖要错开半砖；对于砌砖时挤出的多余石灰，要及时用瓦刀刮掉回进灰盆；认真勾砖缝，竖缝和横缝要一样宽窄；错开的缝与不错开的缝，要各自上下对齐。

砌跑砖还要注意，砌到第三层时，要靠住新砌的炕面墙根横铺一胡壑宽、平磊三层高的胡壑，并用粗泥抹好。鞋窑处则要铺两胡壑宽。这样做，一是为了保护新砌墙；二是为了鞋窑好砌砖（方言，意为竖砌砖）。当砌到第四层时，要找准炕面墙的中点，以留鞋窑。鞋窑的宽度一般约为1.44尺，此处的砖要砌成五个砌砖，再向里用石灰铺几砖，以把深度为1.26尺的鞋窑底子铺好。砌完四层后，要用胡壑与砖随平，为砌砖时铺好底子。

砌砖用的是石灰，所以，把石灰和好就成了关键。一开始，我和的灰不是太硬就是太软，不是太稠就是太稀。父亲说：“石灰没胆，越摔越软”，你要和得稍微硬点，没有灰包就行。”

俗话说：“一匠三工，赶得死空。”意思是说，一个工匠需要三个土工侍候。但父亲就我一个土工，且还是不称职的。父亲一会儿喊要砖，一会儿喊要灰，急得我亦不亦乐乎团团转。

约莫半晌工夫，四层跑砖就砌到顶了。

第二步，填土。就是给炕膛填干土。填土时，父亲用扁担一担一担从大门前住进担，我是用藤条筐半筐半筐往里提。待炕膛填满后，就要用铁锨将填土平一平，直到填土比炕面四层跑砖高一砖。为什么要高这一砖？实是夯实预留余地。接着就用石杵一遍一遍地捣窝窝实。石杵走到新砌的跑砖处须轻打，以防新砌砖受挤压变形。

第三步，裱砌炕面。这一步，分两小步。一是只裱一层裱砖，就是按一个立砖砖平面加一个立砖侧面面的样式裱到顶。裱到头后，要立刻用胡壑或砖头块和粗泥将其豁口填实、补齐、抹平，为下一步砌跑砖打基础。二是砌五层跑砖。当砌到第五层时，要把木质的炕沿板铺上。此木板，宽与跑砖砖一样，厚与裱砖相仿，并要铺到东、西两墙头长的二分之一处。其长度依据实际而定。

裱砌这两小步骤，要注意四个问题：一是裱一层或砌一层，都要把扣线缝、横缝，都要宽窄一样；跑砖砖，要上一层与下一层错开半砖。二是盘好两个炕窑。炕窑离东、西墙的距离约为“四个码”。“码”是家乡匠工的一种叫法或者说是计量单位，一个“码”为一个平面立砖加一个侧面立砖砖。按砖的尺寸计算，一个“码”的长度为5.4寸，那么，“四个码”的长度就是2.16尺。为什么要达这个长度？因为此时要来放桌子和柜子，而那时的桌、柜宽一般为2尺。做炕窑口时，口内两边必须是面对面的两个立砖砖，口宽约为6.2寸，口高为一平面立砖砖加一个横平砖即8.4寸。四是盘好鞋窑。盘时，先在鞋窑豁口两边从口至里各砌约3块面对面的平面立砖砖。其次在炕面内靠住这两边砌的砖，再横砌4块面向豁口外的平面立砖砖，以封住里口。当然，鞋窑的大小应根据实际情况灵活掌握。砌鞋窑跑砖时，从第一层至第三层，每层都要从鞋窑口两边伸出2寸，砌至第四层跑砖时，将鞋窑豁口一盖，整个鞋窑就盘成了，高度为1.08尺。

这里有两个事项应加以重视：一是事先一定要用砖预摆一下，以求心中有数；二是炕面砖必须使用圆窑砖、好砖。

第四步，栽胡壑。就是在炕膛靠墙一周立栽胡壑。立栽胡壑时，首先要将炕膛里的土面找平夯实。其次是摊泥。泥为加三四



盘土炕

■徐信安

盘高墙头的标准，一是长度为减去低墙头“两个码”即1.08尺至后背墙，约为1.7尺（含后背墙的坡度距离约5寸）；高为2.1尺，宽为7.2寸。二是每层面东都要留小窑窑，以备将来放东西。三是砌砖时，要按线走，谨防砌砖时凸出或凹进。

具体操作工序为：一是按照要求，精雕细刻好拱门的弧形砖，两个小窑窑口的门线砖和伸出1寸的造型砖，以作点缀。二是第一层的高度为一立砖砖加一立横砖，达1.14尺。小窑窑口两边，要用刻有门线的两立砖砖砌和一横砖立盖。立盖的横砖必须为弧形。弧形砖究竟如何做呢？就是把在横立砖砖的上部中间离上边沿1.5寸处确定一个点，与此横立砖砖下沿两个点连接起来并画弧线，随之依弧线锯掉多余部分。拱门做成后，就在两边立一横砌砖。砌时，要注意在约“两个码”的位置用横立砖砖隔开，并朝炕内留一个侧窑口。三是第二层的高度为一立横砖砖加上两平横砖，达6.6寸。小窑窑口，大致为方形。做第二层时，头一个盖顶横平横砖砖要做造型；两头要扎角之势，并要伸出1寸左右，使上下两层分明。进而，用横平横砖盖到头，接着，在造型横砖之上，后退伸出的部分两边沿立砌有门线的横砖。砌时，也要注意从小窑窑口至内约7.2寸处用横立砖砖隔，并朝炕内留侧小窑口。这个侧门，不一定与第一层的侧门上上下对齐。砌完横立砖砖后，立即用平横砖砖盖顶。最后，在高墙头两层之上再砌两层跑筒砖，高达3寸并朝小窑口伸出1寸左右，且要做造型。

第七步，给泥壑抹泥。就是给上好的泥壑抹一层厚粗泥。抹好的泥壑要比炕沿低一横砖厚即1.2寸。这是给铺席子、铺褥子等留空间。抹完泥后，还要立即烧炕，使炕面泥巴干透，防止湿泥渗透泥壑。

第八步，上破灰泥。就是在炕面涂抹上黏土、石灰、麦灰混着和成的泥，使得炕面很平、很光，像镜子一样。这层破灰泥的作用很大，既可上粗泥时的一些缝隙补上，又可将不平之处补平，以达到“平、光、亮”之目的。

第九步，装修。就是等炕面彻底干了以后，再做简单的拾掇。父亲当时做了这样几件事：一是用黑砂布将炕膛面和两个墙头通体打磨了一次。二是将刷成黑色的“十不闲”钉在与高墙头一样高的北墙上，既方便挂东西，又能起到支撑放在上面的木架板的作用。架板上一般要放女方娘家陪嫁的一对木箱子。三是用裱顶棚剩下的花纸将炕围子裱糊一周，高约2尺。四是将用黑颜色刷好的架板按5.5尺长锯好放在高墙头和“十不闲”上。五是用黑漆将炕沿木板油了。六是用黑漆将窗边和两个窗扇刷了。七是安上了刷黑了的两个炕窑板。

第十步，烧炕出汗。就是用柴火烧炕以除湿。新土炕晾过一段后，为了彻底除湿，还要再用柴火烧一烧。烧炕前，先给炕膛撒些碎柴，手撒不到的地方就用长炭锨或长木棍拨一拨。接着用棉花柴，或玉米秆、高粱秆等禾秆旺烧。待旺火烧透后，再撒些碎柴或麦灰，以保燃度之持久。为了除湿更快些，母亲还在新土炕上扣几个大陶盆，就像给人拔火罐一样把湿气吸出来。这种做法，家乡人称作“出汗”。“出汗”后的炕，就可以铺褥子睡觉了。

对于这面新土炕，我是十分满意的。因为我深知，父亲为盘这个新土炕，把劲儿使到顶了。

俗话说：“经一事，长一智。”对于这次盘土炕，我得到了锻炼和磨砺，不但学会了一门手艺，而且从父亲那种“苦劲、韧劲、犟劲”的品格中懂得了不少人生道理。

在那个年代，村民们只有在给儿子结婚娶媳妇时，才能盘这样一砖到顶的土炕，享受这个特殊的待遇。所以说，我是幸运的，也是幸福的。

在20世纪80年代以前，我们村家家都有土炕，而且每家都不止一个。当时，我们家就有四面炕。土炕这须臾不可离的“宝贝”，究竟是谁发明的，究竟是什么时候见诸于世的，我没有考究过，但有一点可以肯定，它是我国古代劳动人民的重大发明创造，凝聚着我们祖先的聪明和智慧。

土炕啊土炕，是你养育了我，强壮了我，你对我恩深似海，因而，我会永远爱着你，想着你，记着你，赞美你……

再说高墙头。高墙头，是炕沿西头靠后背墙的墙头，是在西低墙头的基础上所盘的墙头，共盘两层。

鹤雀楼

下好文旅这盘棋

段志勤 作

「让文物讲故事」全国漫画大展作品选登
运城博物馆中心提供



更是肉质鲜嫩，香浓烂熟。爆炒后羊肉的鲜香伴着甜丝丝的葱香，格外香浓美味，让人回味无穷。

父亲和母亲都喜欢吃羊肉泡。父亲健在时，常会和母亲一同来这家店里吃羊肉泡。后来，父母年事渐高，母亲更因膝关节疼痛出门很不方便。于是，退休后的我便常常提着不锈钢保温饭桶给父母亲送羊肉泡。

喜欢吃羊肉泡，尤其喜欢解州羊肉泡，除大片大片的羊肉之外，其中还有许多血块，热气腾腾的羊肉泡盛到碗里之后，再浇上一勺红红的羊油辣子，撒上一层绿绿的香菜叶子。红红的辣椒油和碧绿的香菜叶交相辉映，羊汤的鲜香与饼子的焦香完美融合，色香味俱全，十分诱人。只要瞥上一眼，瞬间便会让人垂涎欲滴，胃口大开。尤其是寒寒袭人的冬天，来一碗热辣滚烫、香浓美味的羊肉泡，顿时口齿生津，额头冒汗，周身温暖而舒适，味蕾更是得到极大的满足。此时此刻，当我提笔回味时，羊肉泡的香浓已从笔端溢出，在空间里弥漫，在肺腑间荡漾。

解州羊肉泡不仅是河东人的美味记忆，满足着河东人的口味，滋养着河东人的身心，也是招待亲朋好友的美味佳肴，更是无数海内外游子心中一道令人终生难忘的勤劳与智慧的珍贵结晶。正是一代又一代人的尽心竭力、精益求精，才使这一传统美食得以穿越千年传承至今，成为河东地区一道历史悠长、独具魅力的传统特色美食。它体现了河东传统饮食文化的深厚底蕴，更记录了河东传统饮食文化的传承与发展。

解州羊肉泡还有一个代代相传的老规矩，即食客可以免费续汤。一碗羊肉泡吃完之后，可以免费添加羊汤，解州镇上数十家羊肉泡馆家如此。在经济困难时期，附近一些家境贫寒的村民常常会从自家带来两个馍馍，在这里要上一碗羊汤，将自己带来的馍泡入羊汤之中，即可享受一顿羊肉泡馍的美味。而这一流传千年的老规矩，又何尝不是关公仁爱的精神的真实体现与关公文化的千年传承呢？

至味清欢

解州羊肉泡

■张丽萍

解州羊肉泡，一道久负盛名、备受青睐的河东传统特色美食，历经风霜雨雪，穿越历史的烟云，承载着人们对忠义关公的无限敬仰与神往，从岁月深处逶迤而来。

解州羊肉泡距今已有1800余年的历史。相传，灵帝光和二年（179年），自幼研习《春秋》、侠肝义胆的关公，为了除掉解县城里的豪绅恶霸吕偃，便打了一把重达82斤的青龙偃月刀，并于5月26日试刀。乡亲们闻讯纷纷将自己家的羊牵出来供关公试刀。只见年轻威武、血气方刚的关公挥舞大刀，手起刀落，瞬间便有六七只羊头落地，而关公手中的大刀却不沾血，也不卷刃。围观的乡亲们群情激昂，齐声欢呼。随后，经人提议，大家抬来一口大铁锅，将关公斩杀的羊只切块后扔进大铁锅里煮熟，供全村的乡亲们分享。大家尽情地吃着羊肉，喝着羊汤，为敢于为民除害的关公壮行。著名的解州羊肉泡由此诞生。

关公吃了香浓美味的羊肉泡之后，便手持青龙偃月刀乘着月黑风高，破门，斩杀了恶霸吕偃。关公除暴安良、惩恶扬善的壮举大快人心；愤世嫉邪、勇敢无畏的精神更是深得民心。解州羊肉泡从此代代相传，并不断发展创新，流传至今，成为河东地区一道脍炙人口、闻名遐迩的传统特色美食。

解州镇位于中条山脚下、盐湖之畔，烟波浩渺的盐湖自古就有极其丰富的盐资源。从河东池盐产区区域中可以看到，唐代河东池盐即销售至22个州（府），销量之大、销区之广在全国首屈一指。盐湖周围的盐碱地为各种青草的生长提供了有利条件。中条山素有“山西天然植物园”之美称，这里气候温和，降水适宜，大有凛水、气候有黄，优越的自然条件造就了其壮丽多姿的自

然景观和丰富多彩的植物资源。北魏郦道元在《水经注》中写道：“奇峰霞举，孤峰标出，罩络群山之表，翠柏荫峰，清泉灌顶。”巍峨壮丽的中条山绿树葱茏，芳草鲜美，泉水喷涌，溪水奔流。羊儿们在这依山傍水的自然环境中，或闲庭信步，或自由奔跑，嗅着山间野花的清香芬芳，吃着鲜美茂盛的青青百草，喝着清冽甘甜的泉水溪流，因而长势旺盛，体格健壮，肉质肥美。

解州羊肉泡的选料即来自中条山绵羊，其羊汤是用羊骨、羊肉和羊头长时间熬制而成。其烹制工艺极其精细，经过选肉、砸骨、碎肉等多道工序之后，先用大火将铁锅中的水烧开，将羊骨、羊肉和羊头放入水中再次烧骨，然后换上清水。在长达七八个小时的炉火熬制中，羊脑和羊骨中的骨髓渐渐融入汤中，从而使其羊汤鲜香浓郁，醇香四溢。

2017年9月，第28届关公文化节期间，“河东八友”受邀在解州关帝祖庙举办了“福佑铭”河东八友书画新作展。展览开幕当天，笔者和家人前往解州关帝祖庙参加书画展开幕式，并一同游览了解州关帝祖庙。随后，我们一家人来到解州镇上品尝原汁原味的解州羊肉泡。

这里的羊肉泡店一家挨着一家，四面八方的食客慕名而来，接踵而至。我们选择了其中门面较为宽阔的一家，只见门口支着一口大铁锅，乳白色的羊汤在铁锅里翻滚着，冒着腾腾热气。铁锅旁的架子上摆放着一块块刚出锅的大块热羊肉，看上去十分诱人。入座后，我们每人点了一碗羊肉泡，两个饼子，另外还点了2斤热羊肉，几盘凉菜。不一会儿，刚出锅的热羊肉便上桌了，紧接着，热气腾腾的羊肉泡端上来了。羊汤的香浓美味加上饼子的焦香酥脆，真是人间至味。

2021年初秋的一天，我们一家人前往位于河东广场附近的解州王位羊肉泡店。这里的羊汤鲜美浓郁，醇香四溢，葱爆羊肉