

年味儿

年趣儿

年味儿甜似糖

蒸花馍，过新年

□赵岚

□兰巧花

年味是什么？

她就像岁月的记事本，记录着生活的酸甜苦辣，见证着世事变迁。

小时候过年是一种期盼，期盼能穿上新衣服，吃上好馍，更期盼能得到爷爷发的压岁钱。在飘香的美食中，甜蜜的年味氤氲得越来越浓。那时物资匮乏，但是在浓浓的亲情呵护下，不谙世事的我觉得那时的年味是铭刻在记忆里的甜蜜。

刚进腊月，奶奶就对妈妈说：“今年把两个娃衣服安置早些，不要老是初一早起娃要穿了才做好。”妈妈总是笑笑，虽然嘴上答应，但依旧是年三十晚上还在“嗒嗒嗒”踩缝纫机，初一早上我和哥哥只想着高兴地穿新衣，根本不会想平时工作忙碌的妈妈，为让我们穿上新衣又是一夜未眠。我像个小尾巴一样跟着哥哥去找他的小伙伴玩，直到吃饭时才恋恋不舍地回家，坐在桌边，胃里就像伸出一个小型挖掘机，想把馄饨臊面、炒肉、好馍、麻花等统统都装进去。饭后，爷爷一定会不偏不倚地给我们一人发一块钱“巨款”，当时心里别提多高兴了。那时的年味感觉比绵白糖都甜。

哥哥当兵入伍那年除夕，爸爸妈妈去医院照顾住院的大吕奶奶，大吕奶奶是爸爸的亲妈，是奶奶的娘家嫂。包完馄饨，我和奶奶一起去医院探望

大吕奶奶，家里就剩爷爷了。听奶奶说，那一晚爷爷蹲在灶房的蒸馍锅台前默默垂泪，一直念叨着哥哥的名字。成年后才知道，爱哭是爷爷感情丰富的表现。

我想，在阖家团圆的时候，他一定想念自己在部队当兵的宝贝孙子了，心里的思念与牵挂无处寄托，只能用一掬热泪表达。过节了，孙子在外是否吃得饱穿得暖？没有离过家的孙子是否适应部队的生活？是否想念家乡的亲人？空荡荡的家里，只剩爷爷孤零零一个人，那一刻他心里肯定不是滋味。这一切他都独自咽下，展现在我面前的依然是笑容可掬。也就在那时，懵懂的我第一次知道，原来年味里不是只有甜蜜，还有成人世界里别人无法理解的心酸。

结婚后，丈夫长年累月无休止地忙于工作，年三十的晚上，他风尘仆仆的身影才会出现在家里。孩子小时，每到腊月中旬，我不但要看娃，还要打扫家，只能利用休息时间爬上爬下搞卫生，一搞就是好多天，累得腰酸背痛。购置年货时，我只能带着娃，用自行车一趟一趟把大包小包东西运回家。记得那年除夕，我满含泪水地擀皮包饺子，蹒跚学步的女儿用小手指去我脸颊的泪花，奶声奶气地说：“妈妈，过年多高兴呀！你哭啥？是不听话惹你生气了吗？”

婆婆的泪水中，我环顾四周，看着

焕然一新的家，端详着眼前稚气未脱的女儿，心里突然豁然开朗。是啊，为什么要悲伤呢！为了孩子，所有付出都是值得的。桌上摆着金黄诱人的炸红薯和红白相间的蒸晋糕，那是妈妈送来的，她一定希望这甜甜的香味不仅能滋润女儿的肠胃，还能冲淡、甚至遮盖女儿心里那丝苦涩的年味。

随着孩子一天天长大，日子慢慢好起来。女儿不但发挥身高优势包揽了家里的“高空作业”，还给传统的年货增添了五花八门的新鲜元素。她总是安慰我：“妈妈，开心点！我们不是挺好的嘛！只要本姑娘在，什么都不是事。我就是你的依靠。”女儿的懂事，让我心里就像打翻了五味瓶，不知是该欣慰还是内疚。缺失的父爱已经给女儿记忆中的年味种下苦果，我却用苦涩的泪水让她雪上加霜，不过，她不但没有怨恨，反过来给我的年味里加了一把糖。

年味是生活的味道，生活中的五味杂陈调制出年味的万般滋味。回想起自己童年甜蜜的年味，恍然发现，作为妈妈，自己是不称职的，是我用自己年味的苦，冲淡了孩子年味中的甜，给孩子的童年留下了缺憾。

在这辞旧迎新的美好时刻，为了孩子，也为了亲人，我应该让一切归零。打开门窗，让新年的第一缕阳光照进新房，并温暖着、幸福着、感恩着、努力着……

年事儿

除旧迎新喜气浓

□郭竹爱

常言说得好，过了腊八就是年。腊八一过，“糊涂饭”一吃，小年就来了，就得打扫房子。在我们黄河沿岸一带的农村，大扫除是必须做的一件大事，而且是头等大事。那几日里，乡里乡亲见了面都会笑问一句：“你家扫房了吗？”因为不大扫除是没法过年的。

小时候，我一直生活在外公、外婆家，从记事起，每年的大扫除我都会参与其中，帮着干一些力所能及的活儿。慢慢地，外公年纪大了，我便成为主扫之人。

记忆中，每年大扫除外公外婆都会选择阳光灿烂的好日子。一大早，我们便开始忙活了。外公把房里的大瓷盆、油罐、炕上的被褥等大物件全都搬到院子北头厦前，我则把炕上的枕头，案板上的辣椒盒、盐盒、醋瓶，以及案底的坛坛罐罐等小物件搬出来。大扫除，意味着“除旧布新”。这一习俗，寄托着乡亲们破旧立新的愿望和辞旧迎新的祈福。

外婆颠着一双小脚为一家人准备好饭食，外公和我草草吃了早饭，便准备开始“战斗”。身材高大的外公干起活儿来十分麻利，他在一根长长的木棍上绑上一把扫帚，只见他举起绑好的扫帚，房顶、墙壁、房里房外都要扫个遍。空气中满是尘土味儿，我在尘埃里跑进跑出，头上、衣服上沾满尘土，但都顾不上管了，把该洗的洗净，该擦的擦好，所有的瓶瓶碗碗、盆盆罐罐都打理得亮晶晶。外公扫完房顶的尘土后，会把头一天从池塘挖回的塘泥加水

调好，用墙刷蘸着粉刷墙壁。那时候大都是土墙，人们大扫除时都会用塘泥和着水来刷墙，只因用塘泥刷的墙面磁光、漂亮。

太阳透过门窗暖暖地照在房里的墙上，大门口槐树上的喜鹊叽叽喳喳叫个不停，光秃秃的树枝上偎着阳光。外婆给我头上蒙了条花毛巾，并挑剔地要求外公再刷一遍，还说塘泥稀稠要合适，才能刷好。外公虽然嘴上说着“毛病真多”，手上的墙刷却随着外婆的命令飞舞起来，我站在那儿一个劲儿地傻笑。

天快黑时，大扫除的活儿才算结束，所有东西各归各位。这些物件如同小娃娃洗净的脸，泛出久违的光泽来。外公把新买的年画《胖娃娃》挂在炕中央的墙上，让我看看高低合不合适，外婆用糨糊把她剪的“双喜字”“喜鹊登梅”等大红剪纸粘在窗子糊的粉连纸上，屋子里顿时鲜亮起来。晚上，躺在外婆烧热的土炕上，一边欣赏着年画，一边商量着明天该干什么，那一刻幸福感溢满心中。

一晃外公外婆已经走了40多年了，想起20世纪80年代，我领着十来岁的女儿、儿子为外公外婆大扫除的情景，总是心中溢满温情。那份过年的欢喜，一直存储在我记忆深处。

近两年，女儿会带着放寒假的外孙、外孙女来为我和她爸大扫除，还说我们老两口都八十多岁了，不为我们做点什么，心里总觉得不是滋味，也想尽点孝心。我是觉得孩子们都太忙，不过听着女儿的话，我心里暖暖的。

年情儿

新岁

□张汉东

新岁的钟声哟
在咣咣地敲响
发黄的旧岁呀
擦亮了流水般的时光
银兔在向人们恋恋惜别
金龙将雄踞在日出的东方

新岁的步伐哟
正声激越铿锵
兔年的春夏秋冬呀
像风一样已成为人们眼畔前的过往
崭新的征程鼓舞着人们斗志昂扬
迎春的联儿贴满庄户人家的门头
红灯笼将农家的美日月
火焰般地照亮
一把把剪刀剪去流年的繁枝枯叶
一支支彩笔描画龙年的俊美模样
庄稼人用锋利的剪刀
在果园里精心地修剪哟
未融的冰雪
仍将一棵棵绿麦苗的根须深藏
孩童们在即将消失的旧岁中
丰富着学识，胸怀更加宽广
老人们仰望着西边的俏夕阳
脸庞笑得像花一样
瞧，务工的年轻人
将从遥远的地方归来
那高亢的汽笛
仿佛在耳畔声声鸣响

新岁的画图哟
一定要描绘得灿烂辉煌
新岁的美景呀
在人们的心扉已富丽风光
迎春的一坛坛美酒还没仰头喝够哟
流油的蜜日月让百姓过得心花怒放

岁月匆匆，不知不觉春节的脚步越来越近，年味也越来越浓了。记忆中，年前的日子都很忙碌，被安排得满满当当，置办年货、打扫庭院、搭锅煮油……其中，让我印象最深的是蒸花馍。

小时候，我喜欢跟着大人蒸花馍。记得头一天晚上，母亲会把家里的大号面盆拿出来洗干净，到面缸里挖几碗面，再烧些热水，把准备好的酵子化开，然后开始发面，发好后在暖炕上放一晚上。第二天早上，再往面盆里加几碗面，母亲说这是“接面”，接的面不会发酸，而且蒸的馍外皮光滑好看。

蒸花馍先要揉面，面要揉得光滑溜滑，蒸的馍才会漂亮。揉面是吃力的活儿，有时还会叫来家里男同志揉面，或者用擀面杖压面，要反复揉。面揉好后，放进面盆再饧一会儿。这时还要准备捏花馍用的小物件，像小剪刀、小梳子、花刀、花擀杖、红枣、黑豆等，这些东西一备齐，捏花馍就正式开始了。

“枣糕糕”是春节蒸馍最在心的。大年初一早上祭祀时就要用“枣糕糕”，祈愿一家人平平安安、健健康康、日子像芝麻开花节节高。“枣糕糕”还要给来走亲戚的小孩和新媳妇作为礼物带走，所以要蒸得周正好看。捏“枣糕糕”要用偏硬的面，面不能软，否则上不了台面。先要把揉好的面分成若干个两个馒头大的面剂子，放到面盆饧着，捏的时候取出来一个，而且在捏的过程中也要不断地揉面，使面光滑。

捏“枣糕糕”也是有经验和技巧的。那几年家里蒸花馍，邻居婶子来帮忙，母亲说，小孩子就学捏“枣花馍”，大人捏“枣糕糕”，可我偏偏就想捏一个“枣糕糕”。我像模像样地捏去，但等面饧发后，已经七扭八歪了。母亲说，捏“枣糕糕”一定要把面分成三个大小相同的小面剂子，把每个小面剂子擀成大小相同的圆饼，并用小梳子把圆饼一圈打扮一下，然后一层一层放上枣，最上面一层可以稍微厚一点，还要用手扭一圈花边，最后再整理成高高、圆圆的样子。

“枣花馍”是春节期间用来招待亲戚的，也是走亲戚时主要带的礼物。那年春节，我骑着自行车载着妹妹，车把上挂着绘有彩色图案的食盒，食盒里放着“枣花馍”，到姑姑家走亲戚。骑车走在高低不平的土路上，坑坑洼洼的，最担心食盒里的“枣花馍”，走上一段路我们就停下来，看看“枣花馍”有没有“受伤”。到了姑姑家，姑姑高兴地招呼我们吃了饭，临走时从我拿的食盒里取出一个“枣花馍”，又放进去一个她蒸的“枣花馍”，说是“回礼”。

捏“枣花馍”要先把面剂子搓成长条，再折回来，用花刀切出花纹，然后展开，两头放上枣，卷成云朵式；或者中间卷上枣，两头盘起剪成石榴样；还有盘绕成龙形的，个个造型别致，越看越有味！

接下来就是捏“枣山”，只见一层层白色面皮卷着红枣高高垒起，下面最宽，往上逐渐窄，由下往上垒，最顶端要打扮成石榴嘴造型，一座“枣山”就垒好了！

还要捏“鲤鱼”和“花篮”。“鲤鱼”剪鱼鳞最关键，要剪得大小一致，疏密得当，这样才漂亮。然后再用黑豆当眼睛，最后剪下一个枣片放到鲤鱼嘴里，栩栩如生的鲤鱼就赫然出现在眼前了。“花篮”虽小，可肚里有宝。捏花篮时，要先用一小块面捏成元宝，并抹上姜黄油，包到里面，或者在里面包一颗红枣，外面捏成篮子模样，并用小梳子打扮漂亮。

大家围坐在炕上，说说笑笑，手里不停地揉面、捏花馍，其乐融融，把内心的喜悦和浓浓的年味揉进花馍中。花馍捏好后放在暖炕上饧着，饧好就可以蒸了。我们这些孩子最期待的就是吃到好吃的花馍。等我们出去玩一会儿，花馍就出锅了，只见一个个白胖胖、圆滚滚、喜盈盈的花馍栩栩如生，漂亮极了！

花馍既好看，又好吃，承载着人们对美好生活的向往和期盼，浸润着浓浓的年味！