

## 年味儿

## 儿时过年

□张李文

每当临近春节,看着人们奔波忙碌购置年货的时候,便会勾起我孩提时期最快乐的童年记忆。

我家所在的村子不大,稀稀落落的房子和菜园子便是全部。那时候,初一到十五人们大多是不买东西的,因此年前的集市格外热闹,“过年”也就成为我们一年中最盛大、最喜庆的时候,也是人们最大的期盼。

当母亲换上利落的衣裳,盘起长长的头发,挽起袖子干活时,我便知道绚烂多彩、令人向往的“年”来了。而我最爱吃的“炸年货”也会出现在餐桌上。每到春节前夕,母亲都会炸很多东西,红薯丸子就是其中一个。只见母亲把洗干净的红薯放在锅里煮,熟了以后捣烂,再和面和在一起,揉成圆圆的小丸子,最后放到油锅里炸熟,就成了又甜又糯的红薯丸子,而这也是我无法忘怀的童年味道。

儿时盼过年,是因为有新衣服可以

穿。小时候家里的经济条件一般,平时大家都很节俭,孩子们都是改旧衣服穿的,只有到了过年,才能真正拥有自己的新衣服。正月初一,是我最期待的时刻,穿上漂亮的新衣服,在街坊邻里面前“炫耀”,每个人脸上都洋溢着幸福、满足的笑容。那几天我会格外地爱干净,总是小心翼翼地生怕把衣服弄脏一点点,会算好时间,在开学的时候,能再穿上已经洗干净的新衣服,去学校里臭美一番。

儿时盼过年,是因为有肉可以吃。尽管一年中吃肉的机会也不少,但只有过年才能全家一起大快朵颐。每次借来大铁锅,父亲便忙活起来,洗锅、劈柴、烧火、下调料。而母亲则是等水煮沸后,将肉块倒入锅里,待煮好后再放入油锅中烧一烧。这种独特的做法,使得刚出锅的肉块晶莹剔透,吃起来香而不腻。烧好的肉既可以炒菜,也可以做烩菜吃,那美妙的味道,至今回味,肉香余韵尚留唇齿之间!

儿时盼过年,是因为可以有好运

气。大年三十晚上,母亲便会忙碌着包饺子,趁我们不注意会往饺子里塞两枚硬币。吃到的人,来年就会有好运气。我和妹妹总会在饺子刚上桌的时候抢着吃,希望自己吃到那个带硬币的饺子。也会为了吃到硬币而不停地吃着,直到撑得不行,母亲看着我们又好笑又心疼。

儿时盼过年,是因为可以收红包。小时候最喜欢过年走亲戚,给长辈拜年,因为一定会有压岁钱可以拿,小手接过红彤彤的红包心里美滋滋。新年的第一天,母亲会早早地为我与妹妹精心梳洗打扮、换上整洁的新衣服,送上装着压岁钱的红包。吃过早餐后,我们再跟着父母一起去爷爷奶奶家拜年,一路上都是蹦蹦跳跳,一想到不仅能得到红包,还能吃到各种各样的零食,别提有多开心了。

随着时代的变迁,生活富裕了,我们的精神世界也更加丰富多彩。我们从小孩变成了大人,也体验到了新时代有趣的“新年味”,但是,多年前那过年的记忆永远令我怀念……

## 年趣儿

## 妞妞的年

□薛前发

上你追我赶的时候,都会连声称赞。

腊八过后,年味儿便在街上弥漫开了。妞妞心里头的年味儿不是腊月里的肉香味,不是煮麻花、炸丸子的油香味,更不是噼啪啪一声炸响的火药味……妞妞心里头的年味儿是腊月里正月间和奶奶一块儿鼓捣的满炕纸屑的味道。

过了腊八,奶奶盘着腿坐在炕头用小剪刀剪着十二生肖的走马灯,身边花花绿绿的纸屑落下一片。妞妞依偎在奶奶身边帮着递东西,有人来了妞妞总忘不了显摆:“看我奶奶做的走马灯多精致。”

其实,往年灯笼挂出来的时候,别人的灯笼千篇一律,不过有钱的家户挂大一点的,钱紧张一点的家户挂小一点的罢了。好些乡邻还会很好地保存着去年的灯笼,整理一番就挂出去了,大的小的新的旧的反正都是一个样子的。只有妞妞家的灯笼挂出来的时候,才会有一些看头。人们围在妞妞家门前欣赏小动物的影子在走马灯的外壁

过了大年初一,院子里叮叮咚咚的锣声和姑娘们嘻嘻哈哈的欢闹声,是在排练着花鼓子;大槐树下那辆马车一天天装扮了起来,村子里那大鼓也已经抬上去了,老头子小伙子正在准备着闹元宵的鼓车;小孩们的一张张压岁钱都换成了“火捻子”……满街的角角落落都弥漫着醇厚绵长的年味儿。这个时候,妞妞和奶奶在炕上又一块儿鼓捣着花花绿绿的纸屑。

奶奶糊的走马灯是人们稀罕的宝贝,奶奶糊的孔明灯更是一绝。别人家孔明灯升起来的时候,就如一个升腾的灯笼,红彤彤的很耀眼。但妞妞家的孔明灯升起来的时候,显出的是“吉祥”的字样儿,飞得高了,才渐渐地变作红彤彤的一个球儿。

元宵节,家家户户大门口的灯笼都亮起来的时候,妞妞家门前那对走马灯里面的蜡烛也燃了,映在外面的生肖小动物晃晃悠悠跑了起来。也许没有别人的灯笼亮,但是别致亮眼。亮起门口的走马灯后,奶奶便关了自家院门,

在院子中间摆上家里不知哪辈儿置办的吃饭用的小桌子,那小桌子早就被擦得油光锃亮的,在夜色里闪闪耀眼。奶奶在小桌子上摆好柿饼、枣,放上红薯油糕,便端出一个崭新的大红盆子,里面平平整整地装着半盆子沙,沙上面十五个鸡蛋被奶奶整齐整齐摆成了一个圆圈。奶奶把大红盆子放在这些东西前面,用勺子往盆子中间沙上面小心翼翼地挖一个窝儿,取出一把香放在蜡烛上点燃,插在那窝儿里,用沙把香根实实在在地掩住……做完这一切,奶奶跪在垫子上,深深地磕几个头后,双手合十,嘴里念念有词。这个时候奶奶不忘嘱咐道:“妞妞,要在心里默默地许一个愿……”

许过愿,妞妞便放飞自家的孔明灯。孔明灯升起来的时候,“吉祥”的字样更鲜亮了起来……

妞妞心里明白:外面街上巷口有好多仰望着自家的孔明灯呢!在燃起的檀香味儿中,妞妞又嗅出了“年”的气息。这年味儿,赶跑了妞妞过了年就快开学的焦虑!

## 年景儿

## 煮麻花

□王惠民

当掺一些干面粉进行揉合,然后用压面杠压,因为面硬,用手根本揉不匀,必须压。压面这道工序由家里的男人操作,压面杠一头插入案板贴墙处的木头窝内,人骑在另一头,一边压,一边移动杠子,压一遍将面折叠,反复压四五遍,直到匀称、筋道为止,再摊平,一层白面、一层黑面地放好。那时,常看到爷爷、爸爸压面压得满头大汗。煮的多的家或麻花铺里是两个人分别骑在压面杠两头压,现在可能就用压面机了。

面压好后,就由女人们剁剂子,用刀剁成两指宽、一指长的长条,一个一个抹好油,整整齐齐地放在大盆里盖好,醒一会,就开始搓。搓麻头是个技术活,搓的好的,既快又匀称,不会搓的,慢不说,还不成型,断的很多,浪费材质。所以煮麻头时,除本家人外,还会请一些把式来帮忙。搓的时候拿起一个面剂子,双手轻轻按着在案板上滚圆,你会看到,滚圆的条面一半是白色,一半是黑红色,然后顺着黑白间隙将其切成两半,再背靠背放在案板上搓成长条,

待整个条子粗细匀称时,两手往相反方向捻,一只手往外,另一只手往内,然后,一只手捏住一头,将麻条折回到三分之一处,另一只手捏住另一头折回并提起,你会发现三折麻头自动旋转,扭成一条,黑白分明,很是好看。

油炸的程序也很重要,一般都要烧炭火,要把握好火候,掌握好油温,油太热,炸的麻头颜色不亮,发黑,弄不好会焦糊,不好吃;油太凉,炸的时间长,费油,颜色太浅,也不好看。炸好的麻头用长筷子夹起,放在一根细长的竹棍上,晾干上面残余的油,再放进篮里,一会就变硬、变脆。

花股麻头因用发酵和未发酵两种面搓成,配特色水果朱柿,外表看起来是一股浅黄色,一股橘红色,有别于普通麻花。这种麻花口感酥脆,自古以来就是我们家乡的传统美食。

如今家乡公路边就有几家专门炸五香花股麻头的作坊,每年一入冬就门庭若市,顾客很多,快到年底都供不应求,说明花股麻头还是很受大家欢迎,传统的美食有着极强的生命力。

## 年情儿

## 父亲与“对子”

□王逸群

进入腊月,年的味道便徐徐飘起。记得小时候,小年之后,除了大扫除、办年货、支油锅子外,剩下的事大概就是写对子、贴对子(本地人称春联为对子)。

在家里,写对子是父亲的“专利”。他自小习得一手好字,少年时代就开始为左邻右舍写对子,深得长辈夸赞。为此,祖母在世时常常提起,说父亲的书没有白念,派上了用场。父亲写对子时,我常常站在桌旁帮他拉纸、镇纸,人退纸进,眼看着乌黑的字迹跃然纸上,闻着淡淡的墨香,让人觉得格外舒服。

临近除夕,不时有前巷后厦的叔叔伯伯拿着红纸笑呵呵地进屋。父亲一见来人,便快快呵手弄笔,一丝不苟地书写。等墨纸晾干的间隙,大家互相说笑,非常惬意。后来,印刷春联铺天盖地,请父亲写对子的人也变少了,可他依然坚持自己裁纸挥毫,说是红纸墨字耐看。2012年的腊月,病重的父亲是在县医院度过的,再也无力提笔铺纸,无奈地吩咐我们买上几副对联贴到老家门上。

父亲写对子是多多益善的。除了梢门和正屋的长联外,裁下的纸条,他也因“材”制宜,写成四字小条幅,俗称“条条”,正贴或斜贴在屋里屋外的什物上。比如面案墙上是“提刀大吉”,水瓮上是“缸底生泉”,风箱侧贴“手动风来”,院里的那棵老杏树斜绕树身贴“根深叶茂”等。这些四字联,也不知沿用了多少年,总觉得很亲切。有一次,路过收费站,不知因为什么故障,挡杆无法自动升降,一名工作人员站在旁边,只得用手升降。“手动杆起”我忍不住发笑,忽然又想起“手动风来”的旧联。

贴对子是孩子们的任务。除夕的下午,我们在院子、门口洒点清水,用扫帚细细扫过,接着就是扛梯子、抹糨糊、贴对子。那时,祖母早已用彩纸剪了一沓沓的敬神“门帘”,红的黄的绿的紫的,可谓五彩缤纷。贴对子时,其顶端要粘上“爷(ya)门帘”予以装饰。一起风,“爷门帘”就像一面面彩旗飘扬,既好看,又庄重。贴对子是一件较头疼的事,且不说手冻得哆哆嗦嗦,最怵人的是不知如何区分对子的平仄左右,因此,也有贴反了的情形。父亲“验工”时,如果碰到这种情况,除了训斥,还要揭下重贴。再后来,为了避免贴反,他干脆在对子上标识左右二字。

经过一番忙碌,天快黑的时候,里里外外,红红绿绿,焕然一新。这时的感觉非常好,似乎人站在一个美好境界的入口。接下来,开始准备大年初一的旺火。在院子里撑起柏枝,塞上谷秆、芝麻秆,期待着午夜之后那熊熊燃烧、一蹿冲天、温暖而明亮的“牛犊火”。

时光匆匆,2024年的春节转眼又到了,又到了写对子、贴对子的时候了,可是,父亲离开我们也十一个年头了。