

曾经的年味

薛锦红



中国民间传统意义上的年,越来越远。但年味,并不如曾经期许的那样,热烈而浓厚。正如许多跨过40岁50岁大关即将步入50岁60岁的60后70后所感叹的,真正年味浓厚的春节,还是小时候。那时候,物质虽然极度匮乏,但年味却是最浓的。每每想起,都令人心驰神往、回味无穷。

记忆中的年味,是从“过了腊月二十三,家家户户都拾翻”开始的,尤其是农村。事实恰如这句老话,辞旧迎新,扫尘除垢,这是家家户户都必须做的。过了这一天,一大早,家家户户,无论老幼,都会把家里能够搬得动的物件统统搬到院子里,开始一天的忙碌。扫窑、刷墙、糊

窗、贴画,拾掇吞里吞外的旧物、垃圾和尘土。直到夕阳西下,一切收拾就绪后,一个整洁、亮堂、充满年味新气象的家再一次呈现出来。

置办年货是必不可少的一家和一家的差别,只在年货的花样和多少。但无论丰富与否,数量多少,年货必是平常无力购置或舍不得购置的稀罕物,比如柿饼子,比如瓜子、花生、鸭梨、苹果(这儿不能再加等等之类的词了,因为,能够买到的稀罕物也就这些东西了,谈不上还有什么等等)。那时候,于我而言,买什么,买多少,那是父母操心的事,我只会提出唯一的要求——五元现金,这个“小目标”,父母通常是会满足我的。于是,在父母上街办年货的时候,我一同跟上,去挑选我所钟爱的花炮。别看只买五元钱的花炮,但也足够我在春节那几个晚上风光一阵子的。因为在那个年

代,对于农家小孩来说,这已经是很奢侈的事了。

小时候的年味,除夕当晚是极浓的。三五个小伙伴早早地便来到我家,等待我一展身手,燃放一个又一个的花炮。尽管只有“观赏”的份儿,但小伙伴们那种知足与开心,绝不亚于正月十五晚上跑到城里去看更大规模的烟花燃放。事实上,那时候,交通是极不方便的,很多小伙伴是没有机会去城里亲睹那场烟花燃放的盛况。

穿上新买或是新做的新衣服,是小伙伴们过年时的另一大开心事。那时候,家家经济条件都很差,新年穿新衣,是所有孩子的最大心愿。尽管在年前买衣服或做衣服时,小伙伴们已经穿过或见过自己的新衣服,但是,每个小伙伴还是会会在除夕当晚临睡前,从上到下,从里到外,整整齐齐穿戴好,然后,一个个兴高采烈地从这家跑到那家,颇有比“酷”炫“富”的味道。

记忆中,最深刻的年味,莫过于大年初一的拜年。大约是在大年初一凌晨五点钟的时候,冬天的凌晨天还是黑乎乎的,但没有哪个小伙伴还能在被窝里呆得住。一个个穿戴整齐后,三五结伴,根据预先拟定好的“日程”线路,将全村百余户人家按区域划分,一家一家挨门挨户去拜年。拜年当然不是白忙活,所拜之处,有的给几个糖块,有的给一个枣卷馍,有的给两把花生、瓜子,多数人家会给一支香烟,当然,有亲戚关系或本家至近的,还会给两角或五角的压岁钱。直到朝阳初升,将最后一家拜完。其实,那时候,对于许多小伙伴而言,拜到的东西,并不是他们需要或是非常稀罕的,因为在春节那几天,谁家都不缺这些东西。但,小伙伴们起早贪黑、冒寒拜年,图的就是个乐趣。现在说起来,孩子们会觉得是天方夜谭、不可思议,但那个时候,在我们村里,包括我在内的小伙伴们,就是这样拜年的。

现在,常常会听到人们抱怨过年如何如何“没意思”,如何如何“没年味”。也许,年,原本就是属于孩子们的。对大人们而言,或许,年只是意味着又长了一岁。现在,如果谁还想找到曾经的“年味”,那只有在梦里,或是回忆里。

乡村年味

郭雪萍



先是腾空而起连着响两声,之后便碎成一地,香消玉殒了。小时候总是奇怪为什么叫了这么个奇怪的名字,感觉那架势就像张飞一样毛毛躁躁的,一点儿也不温柔。

过了腊八,天天都是忙碌的,打扫屋子、拆洗被褥、炸土豆、炸红薯、炸枣子等。也会找一些自家种的黄豆,洗干净了放到盆里,上面盖上盖子,用不了几天豆子就出芽了。刚开始是一小截,之后越来越长,就那么挂在脑袋上,看着特别的可爱。

记得小时候,舅舅家总会在腊月里做一些豆腐,让正月里来的客人吃。刚起锅的豆腐,热乎乎的,嫩莹莹的,看着就眼馋,随便咬一口,好吃的真是没法说。如今生活条件好了,随便跑到某个菜店,都能买到白白嫩嫩的豆腐,再也不用自己动手做了。

杀鸡宰猪是男人们的事,听吧,远远地就传出了猪的嚎叫声,可怜的家伙叫得那么凄惨,最终还是成为了人们餐桌上的一道美味佳肴。

女人们除了蒸年馍、栽蒜苔、贴窗花,还要负责一家人的新衣服和新鞋袜。新年新气象,辛苦劳作了一年,大人孩子都不容易,从头到脚都要焕然一新,精神抖擞。

到了年三十中午,吃了隔年旗子,之后和面,剥饺子馅,只等晚上,一家人边看春晚边包饺子。有的人家也会“垒火炉”,就是用大碳块垒成塔的样子,从中间点燃,根据外形特征,称为塔塔火、生肖火、狮子火等,意为来年的日子红红火火,更上一层楼。

一切收拾停当,乡村也开始翘首企盼,只等那爆竹一声除旧岁,欢欢喜喜过大年。

记得小时候,我家年夜饭的主打菜就是母亲的坛焖猪头肉。那是新中国成立前夕一段水深火热的苦难时期,兵荒马乱土匪横行,过年能有个猪头可吃,就算不错了人家了。



大年三十这天,母亲早早就开始收拾已经化冻的猪头,但见她戴着老花镜,用小镊子一根一根地拔下残存的猪毛,特别是眼角、耳朵眼、嘴巴边皱褶等不好拔的地方,母亲都仔仔细细地弄得干干净净,然后还要用在火盆里烧得滚烫的烙铁吱吱啦啦地出溜一遍,烫掉那些细软的绒毛,决不让一点脏污漏网。

收拾得白白净净的猪头,下锅前要劈成两半,母亲深谙猪头的骨缝,她用两根手指在额头处轻轻摁几下,然后斧落头开,看得围观者目瞪口呆,齐声叫好。将两半猪头洗净骨渣淤血后,放进大锅里炖煮。不一会,扑鼻的香味便从屋里到屋外到街巷的四下弥漫开来,我们娃娃都习惯地叫这种味道为年味。

待猪头肉出锅,母亲麻利地将肉骨分离,将那些还带着些许肉丝丝的骨头分给我们解馋,她把零落的碎肉分别填补在两半个猪脸里,趁热用布包裹起来,再用重物压在案上,冷却后就凝为两个整块,这便是坛焖猪头肉的主打食材了。

年夜饭前母亲将切好的有肥有瘦的猪头肉片,连同已经泡发的秋天时自家采的山蘑菇、干蕨菜,还有白菜、豆腐、粉条以及一些佐料等按照先后顺序放进特制的泥陶坛子里,将盛满食材的泥坛坐在准备好的火盆里煨得咕嘟咕嘟翻滚,香味四溢,就可以上桌了,一家人围着坛子吃得满嘴流油满屋飘香,再喝上几口热汤,个个额头冒汗,流露出一脸满足的样子,把平常的那些苦啊累啊什么的,就忘得一干二净了。

新中国成立后,生活逐渐地好起来,过年时好吃的东西也多了起来,但母亲的坛焖猪头肉依然是每次年夜饭的重头戏,可以说这道菜已成为我家春节的保留菜单了。可惜的是我1958年中专毕业从东北来到山西参加了工作,远离了家乡,远离了母亲,年夜饭就再也吃不到母亲的坛焖猪头肉了。

不是没有试过,我在自己的小家里也曾根据当年看到母亲做这种美食的程序,见样学样的弄过几次,但吃起来远远不是那么回事,吃不出母亲亲手做的那种味道。我恨我自己为什么母亲健在时,没有仔细的学一学这门手艺呢?尤其让听过我的渲染炫耀的家人们更是大失所望,每每用些难听的话语来嘲讽我,戏虐我,弄得我常常羞愧难当。

现在虽然好吃的东西数不胜数,但每当吃年夜饭时,便勾起我的抚今追昔,想起母亲来,思念着,向往着,念念不忘母亲亲手做的坛焖猪头肉的味道。

母亲的年味

韩长锦

