

民俗侃谈

儿时的年味

■王秀兰

童年的春节是多味的,是欢腾的,是喜庆的,也是浓稠的,它带着十足的年味儿,深深镌刻在我的记忆深处……

童年的春节,首先是“蒸”出来的。腊八一过,母亲就开始蒸年馍。她提前和好三四盆面,盖上锅盖,埋进厨房灶前的麦秸堆里,再用棉被严严实实地捂着。等几盆面都醒发好,母亲就请来祖母帮着团馍。我蹲在一旁,看祖母双手一搓、一揉、一团,那面块便化作白白胖胖的圆馍,羡慕得直嚷着要学。祖母放下手里的活,手把手教我。她还将面团搓成长长的“细龙”,巧妙地折成六折,用筷子夹成花瓣状,放在我做的圆馍上,再按上一枚鲜红大枣,一个精致的枣花馍就做成了。一笼笼年馍蒸好后,摆放在一张干净宽大的箔上,如同一个个白胖的小精灵。我欢喜地吃着香香甜甜的枣花馍,真切地感受到年真的来了。

腊月二十三前后,祖母便张罗着炸馓子。她手艺高超,每逢年节,总有人请她去和面、炸馓子。她先忙完自家的活,然后满村跑着帮乡亲们操持。她用盐水和面,熟练地掂、揉,直至面团油光滑亮、弹性十足。接着是盘条,把面团切成连续的长条,搓成“长龙”,一圈圈盘在大红瓦盆里,为防止粘连,盘一层撒一层玉米面。我看着有趣,有时也会自告奋勇帮着盘条,却总是盘成一团乱麻,反而帮了倒忙,让祖母拆解好一会儿才能顺过来。金黄焦酥的馓子炸好后,祖母先盛几把敬奉各路神仙,然后才让我们尝鲜。我“咯嘣咯嘣”嚼着酥脆的馓子,感觉整个春节都是香喷喷、脆生生的。

时光烙印

借宿

■夏亭有约

午间,我在电脑上浏览老城旧巷的照片:狭窄的街巷、拥挤的民居,还有那些搭在民居边角或平房屋顶上的不规则小屋、格子楼,心中无端生出许多感慨。

之所以特别在意这些景象,是因为我小时候家里的境况比这还要艰难。

我家姊妹七人,直到我17岁,全家九口人一直挤在两间堂屋里。农村的两间房,宽不足7米,深不过5米,除去四面厚达38厘米的“三八墙”,实际可利用面积不过30平方米。这么狭小的空间里,要摆下两三张床,门口还要放方桌、板凳,粮囤、板箱、红薯干囤也得见缝插针地塞进去,真是连转个身都得小心。

姐姐高中毕业后从大队小学调到育红联中教书,住校,大妹一直跟着奶奶住,而我从十一二岁起,除了夏天,每个晚上都要去邻居家借宿。

夏天好打发,麦收时节必须睡在打麦场上。白天牲口碾好场,起场、扬场、小麦入囤、清理麦糠,都得连夜干,不然就会耽误第二天摊场。全队的男劳力都要来干活,还能记个工分。三伏天里,我和小伙伴约好,拉个席子睡在坑边或树下,热得睡不着时,就跳进坑里洗一阵再上来睡。这种“福分”,恐怕城里人是享受不到的。

我先后去三户人家借宿过,时间加起来有五年之久。

第一次是去堂兄家。大伯虽和我父亲是一奶同胞,却常年欺负我们家,有好多年我们两家都不说话。若非实在无处可去,父母绝不会让我去他家借宿。堂兄独自住在堂屋西边的磨坊里,也愿意让我做伴。可有一次,我好不容易借到一本《林海雪原》,白天没空看,便想趁晚上赶紧读完。堂兄却说:“你一分灯油钱都不出,只能看一小会儿。”若非亲历,很难有人体会我当时的无奈与窘迫。

第二次借宿是在另一位堂兄家。他家当门里侧靠着秫秸箔(用高粱秆编成的隔断)铺了一张单人床,我就和他挤在那里。我去借宿是白住,被子、单子都没带。一个半大小子整天疯跑,蓬头垢面,晚上又不知何时才

炸完馓子,母亲会另选一个好日子炸鸡块、鱼块和小酥肉。劈柴在灶膛里噼啪作响,红红的火苗舔着锅底;裹了面糊和蛋液的肉块在热油锅里翻滚雀跃,瞬间变得金黄,浮在油面上,散发着诱人的香味,让人垂涎欲滴。我眼巴巴地守在锅边,等母亲敬完灶神,请各路神仙都品尝一番之后,才能大快朵颐。那浓烈的年味儿从我家院落飘出,与左邻右舍的烟火气交织升腾,氤氲在整个村庄。年,就这样一天天沸腾起来。

腊月二十六前后,母亲开始煮猪肉和羊肉。煮猪肉时,加一大锅清水,放入卤肉包,把洗净切好的方方正正的肉块放进去,大火烧开,文火慢炖,直煮得骨肉分离,骨髓摇摇欲坠,满屋飘香。母亲捞出几根棒骨,让我们解馋,肉却是不舍得让我们尽兴的,要留到过年时待客。煮羊肉则另起一锅,只放葱、姜、盐,炖至软烂适口。那时物资紧缺,能一次啃上几根肉骨头,已是莫大幸福。就连肉汤也是物尽其用,母亲把肉汤盛到两个大盆里,每次熬菜时舀上几勺,便是难得的美味。那几天,家家氤氲着肉香,顿顿都吃个肚圆心欢,仿佛天天都在过年!

腊月二十八,母亲大显身手,将烹饪技术发挥到极致。她将各种食材整理加工,做成各式各样的蒸菜,有红烧肉、红枣山药、鱼块、鸡块、小酥肉,还有橘味花生甜米。蒸笼掀开,香气缭绕——那是年味最浓烈的宣告。

年货备齐,但等大年三十,春联一贴,鞭炮一放,团圆饺子下锅,蒸菜一上桌,喜庆祥和的年便瞬间沸腾。从初一到十五,人们走亲访友,互道吉祥。好一个欢乐祥和的童年春节啊!



心有所想

年味淡时年正好

■张万功

过了小年,中华民族传统的新年节庆就进入倒计时。

年节临近,城乡年货市场热闹起来。但细心的人会发现,商场、超市、集市、庙会虽人来人往,却不见昔日抢购的长队,也少有讨价还价的喧嚷,人们从容挑选心仪之物,脸上带着满足的笑容。在线上,俄罗斯的大马哈鱼、泰国的金枕榴莲、新疆的面粉、舟山群岛的梭子蟹、云南的鲜花、大别山的鸡蛋、扶沟的趴地菠菜等,不同国度、不同地域的特色物产,通过邮政、顺丰等物流网络,迅速送达千家万户。不愿“享受”锅碗瓢勺交响曲、煎炸烹调之快乐者,在饭店早早订下了年夜饭。亦有追求清静者,奔赴昆明、长白山或西湖畔,寻一处心仪之地安度新春。

年货如此丰富,年夜宴如此便捷,休闲方式如此多元,可街头巷尾仍常闻一句感慨:“如今过年,没年味了!”

那么,过去的年味是什么样呢?回望20世纪50年代至80年代,年味是盼了一整年才能吃上的几顿白面馍、几个掺了油渣的黑菜包子、几碗肉汤炖白菜,是穿上一件新衣,是听见远处零星的爆竹声。那时,肉之所以香,并非肉本身更香,而是因为一年到头难得一尝。买肉需凭票,乡镇仅设一个售肉点,只在端午、中秋、春节限量供应。即便排长队、递上肉票,也只能被动接受售货员随手递出的一块,毫无挑选余地。

我清晰地记得,那时每年除夕的上午,母亲都会在厨房煮父亲排长队买回来的几斤带骨头的肉。常年粗茶淡饭,饥肠辘辘,闻着铁锅中煮肉飘出的香味,就馋得流口水。那碗仅放点盐、飘着油花的肉汤,泡入杂面窝头,便是人间至味——物以稀为贵,肉因缺乃香。

随着改革开放的逐步深入,生产力提升,居民收入增长,城乡百姓早已衣食丰足,吃肉不再奢侈,甚至日日可见。习惯成自然,肉的香味在人们的舌尖上被淡化,就产生了现在的肉没有过去香之感。

其实,年味的“淡”,恰是生活富足的明证。正如人们常说:“现在的日子,天天都像在过年!”

或许唯一遗憾,是出于环保与安全考虑,烟花爆竹在城市乡村被禁放,少了些喧闹的节日氛围。但年复一年,人们已经适应。无论在家中、在饭店,还是在旅居之所,人们围坐看电视、品美食、读诗书,安安静静过年节,何尝不是更从容的年味?

这正是:生活天天如过年,年味淡时年正好。