

腊月飘香年味浓

□张艳军

腊月里的每一天似乎都在为年忙碌。

腊月初八习惯喝腊八粥,腊八粥熬的工夫越长越好吃。那天,母亲起得很早,我是被灶膛里噼噼啪啪的爆破声惊醒的,一翻身,又趴在暖和的被窝里。我看见母亲蹲在灶台前,低着头,正向灶膛里吹气。柴有些湿,不爱着,股股黑烟从灶口冒出来,冷不丁“呼”的一声,一团火苗淘气地窜出来又缩回去,吓得母亲向后一仰,险些跌坐在地。红红的火光映在母亲的脸上,窗外黑咕隆咚,离天亮还早。

做腊八粥的原料除了红枣和江米需到集市上去买,大多是自家地里产的,有时也不止八样。十几亩地的花生这时已经卖出去了,留下的种子装在口袋里,码在西屋,随时剥了用。头一天,母亲把一些红小豆或黄豆铺在簸箕上,她坐在台阶上,就着阳光,把里面的碎石头和土坷垃仔细拣出来。腊八粥里面还要放粳子、大米、小米或高粱米,简直就是粮食大杂烩。

这时候屋里已经热气缭绕,腊八粥快熬好了,母亲叫我起床。等我洗漱完毕,母亲已经给我盛好了满满的一大碗。腊八粥又黏又香,我呼噜呼噜地吃了两大碗,身子立刻暖乎乎的。

腊月二十五左右,父亲要炸年货了,这是我最喜欢的。炸年货之前先要做豆腐摊馅,父亲会叫上

我跟着他去晃磨。磨是赵叔家的,整个南街只此一家。豆子已经被父亲提前泡好、揉碎、去皮,浸在清水里。磨放在一间小屋里,房梁上垂吊下两根绳,绑在磨把两端。我前腿绷,后腿弯,双手紧握横着的磨把,父亲则一只手轻扶着磨杆,一只手拿着勺子舀起连汤带水的豆子,放进磨盘上的小洞里。随着磨盘吱吱扭扭地转动,乳白色的豆浆顺着磨壁流下来,一股绿豆的清香漾满小屋。

豆浆磨好后,父亲挑回家。馅馅是父亲自己亲手摊,豆腐要去别人家做。由于是自己吃,豆腐点得特别嫩。父亲用小推车推回来时,豆腐在高粱秆穿成的拍子上颤悠悠,嫩白细滑,还冒着热气,叫人看着就眼馋。

父亲炸年货一般在晚上,没有人打搅。炉子是地炉子,火旺,锅要稍大一点,盛油多。我坐在板凳上等着。我最爱吃父亲炸的馅盒。父亲自己做馅,他把切碎的肉、炸豆腐、胡萝卜搅拌在一起,放盐,倒淀粉水,点香油。他把做好的馅铺在一张整块的馅上,再用一块馅盖好,压实,然后切成四方或菱形的小块,放在锅里炸。炸熟了捞出来,方正金黄,外焦里香。父亲总是先炸豆腐块或馅条,最后才炸馅盒。我问过父亲为什么这么做,父亲说,馅盒里有馅,掉在锅里会有渣子。父亲炸货炸到很晚,炸好馅

盒时,我已经躺在炕上呼呼大睡了。第二天听父亲说,我嘴角的水流了老长。

母亲则在灶台前忙碌。先蒸一锅年糕,再蒸几锅馒头。母亲使碱不好,便唤邻居大嫂过来帮忙。但母亲心细、手巧,除了馒头,还能变着法做出许多种花样,有糖包、豆包、花卷等。花卷上面还要嵌一个大大的红枣,或是用红墨水点一个“红灯”。母亲把蒸好的馒头装进筐箩里,放在里屋。里屋没火,是天然的冰窖,能放好多天。

父亲不光炸年货,还要炖鸡、煮肉、蒸蒸碗,做出来后色香味都很地道。平时没怎么见他下过厨房,家里来了客人都是母亲忙里忙外。原来,父亲深藏不露,还有一手做大菜的本事。年货都预备齐了,大年三十也到了,小院里到处弥漫着浓郁的年味。

不止这些,欢乐祥和、喜庆幸福更是人们心中永恒的年味。



插图 四月

踩岁

□贺东杰

以前老家过年有两种会噼啪响的东西必不可少,一是炮仗,这就不细说了,一是芝麻秸,为啥它必不可少呢,这源于“踩岁”的习俗。

记得小时候,每到年前几天,爷爷就把芝麻秸晾晒好,保证又干又脆。大年三十傍晚,街道庭院洒扫干净,爷爷就把整整齐齐、干干净净的芝麻秸抱出来,从大门口到院里一直铺到堂屋里,并且一定要从大门往里铺,芝麻秸必须是根朝外头朝里,这叫顺顺当当,节节向上节节高。大年初一来拜年的人踩在芝麻秸上面,噼啪作响,清脆悦耳,十分动听。我们这些小孩子们屋里院里打闹不停,故意在芝麻秸上又蹦又跳,脚底下更是连续发出声响,仿佛在唱着欢乐的歌,大人孩子脸上都喜气洋洋。临近中午芝麻秸被踩得差不多了,收拾起来烧火煮饺子,这“踩岁”就算完成了。

我问爷爷为什么这么做,爷爷给我讲起了老家的守岁传说。大年三十晚上全神下界,各路神仙都要到人间察看,与民同乐,常驻家中的灶王爷腊月二十三上天言好事,大年三十也要回宫降吉祥返回家中,所以家家户户要打扫干净,灯火通明,亮堂堂,迎接神仙,这叫“照岁”。夜里家人欢聚,宴饮小赌,围炉夜话,彻夜不眠,共庆团圆,辞旧迎新,以求新年大吉大利,这就是“守岁”,也叫“熬百岁”。而各路神仙里有一位穷神,说是姜子牙斩将封神,他那不说理的媳妇也来讨封,又哭又闹,可是神位已满,姜子牙无奈只好封她为穷神,也没个洞府,只能四处游荡,我老家叫她“跋蹠”(方言音:bǎ zha)神。“跋蹠”一词在老家的意思是雨雪之后道路泥泞难行,也指在这种道路上艰难行走,还指人或者动物到处乱跑,此处应该是第三种意思。可穷神谁欢迎啊,到哪儿都被往外轰。她怕光怕火怕炮仗,所以过年时家家要灯火通明,拉鞭放炮,院里要铺上芝麻秸,一来取芝麻开花节节高、来年日子更美好的寓意,二来是踩在芝麻秸上噼啪作响,吓跑跋蹠神,这叫作“踩岁”。

为什么要用芝麻秸呢?芝麻在老辈子是很受重视的庄稼,种得少,产量低,芝麻粒很名贵,芝麻秸青枝绿叶,开着白中带红的花,节节向上,寓意美好。棱形的芝麻秸直直的,带着一层层芝麻角,干透了之后很容易踩碎,声音特别清脆,正合“岁岁平安”的意思。而“踩岁”也是“踩祟”,把一切妖魔邪祟踩碎,保佑新年平安顺利,家中的日子节节高,就这样有诸多美好寓意于一身的芝麻秸就承担了“踩岁”的大任。

岁月更迭,渐渐地,芝麻不再名贵,老家几乎没人种了,守岁的传说也少有人提起了,铺芝麻秸踩岁的习俗也消失得差不多了,只有儿时踩在芝麻秸上嬉笑打闹的场景和噼啪响的声音还不时浮现在脑海之中。

过年炉糕香

□周永战

记得我小时候,每年一过腊月二十三,母亲就开始准备过年的吃食了。炉糕是那时候过年必备的食品。

头一天晚上,母亲会把小米面用面肥和好,放到炕头上发着,等发好了再加白面一起揉,揉熟分了加热水调成糊状,调好的面糊醒着待用。十冬腊月,天气格外寒冷,那时农村又没有什么取暖设备,大多数家庭甚至连煤炉都没有,为了保证面能发起来,我们只好把面盆放在热乎乎的炕头上。母亲第二天醒来第一件事就是看看面发好了没有。

吃过中午饭,母亲开始摊炉糕。

摊炉糕的工具叫炉糕锅子。炉糕锅子是铸铁的,扁圆,有底有盖,底部是一个圆状的凸起,四周是一圈略深的沟槽,因而做出来的炉糕都是中间薄四周厚。母亲到外面拿两块砖,侧立起来,把炉糕锅子往上面一放,这锅灶就算准备好了,十分简易,看着也很原始。母亲总是在外间屋架起两三个炉糕锅子,有自家的,也有跟街坊邻居借的,这样“流水作业”摊得快。

烧热了炉糕锅子得往锅底擦油,油不能多,不粘锅就行,就像现在摊煎饼果子,要用干净布捆一个

瓷瓷实实的刷子或一只白菜疙瘩用来擦油,有时干脆就用一块猪肉皮直接擦。

舀一勺调好的面糊淋在锅底的凸起处,面糊会均匀地流向低处,面糊不要多,锅子满而不溢就好。然后盖盖,加火,等锅子里面刺啦一响,一块边缘厚里面薄、色泽金黄的炉糕就可以出锅了。如果现摊现吃,还可以在摊的时候在炉糕上放点馅,出锅时将炉糕对折,就可以裹着馅吃了。摊好的炉糕蓬松,满是丝窝,米香浓郁。

那时摊炉糕一般都是烧尚秸秆。尚秸秆类似木质,洁白而轻软,好烧,火柔和,冒烟少,最适合做摊炉糕的燃料,也适合这原始的简易灶。尚秸的烟雾白而轻盈,不呛人,飘散在屋里有一股诱人的草木香味,再加上米香,幸福感油然而来。

尚秸秆是尚沤麻之后剩的秸秆,是一种非常好的燃料。记得我们那时过年放鞭炮总用一种黑香做引火,黑香筷子粗细,尺把长。买黑香需要钱,而那时我们这些孩子往往身无分文,于是尚秸秆就成了不错的替代品。点着一截尚秸秆,勤用嘴吹着点,就可以顶黑香用。尚秸秆中空有一个细细的眼,可以像烟卷一样嘬着

助燃,只是用的时候要注意,不要嘬得劲太大烫了舌头。

母亲摊炉糕的技术非常娴熟,三个炉糕锅子轮换着摊,一点也不慌乱。一后晌的时间,两个盖帘上的炉糕已堆成了小山。炉糕晾凉了,母亲把它们装进瓷盆或瓦罐,然后盖上盖帘保存起来,这是过年的美食之一。这些炉糕保存十天半月没问题,屋里冷,有时外间屋的水瓮、脸盆都会结冰,是天然的冰箱。那时好多人家的院子里或配房里都有一个瓮或大瓦罐,生鱼生肉存在里面,相当于冰箱的冷冻室,在冬天可以长时间保存食品,但这些瓮或罐得盖上青石板,防猫防狗防老鼠。

看着这些金灿灿的美食,我的心里开始幻想正月里那碗大锅熬了。白菜、猪肉、粉条、豆腐泡,铁锅大火熬制,熟了之后,一人一碗,吃完糰的肉菜汤必须得泡炉糕。把炉糕撕一块泡进肉菜汤里,再夹进嘴里一咬,炉糕的丝窝里浸满了肉汤,一下子充满一嘴,刺激所有味蕾,其香无比。我一直觉得,最后半碗肉菜汤泡炉糕才是灵魂。

很想再吃一碗肉菜汤泡炉糕,得是大铁锅熬的肉菜汤,解馋,忒解馋。