

花样年华

□陈喜明

年一天天近了。

墙角的霜盛开成一丛丛晶莹的花，外间屋冰一样冷的空气，冰一样凝结着，人一走动似乎能听到冰碴的碎裂声。灶膛的火红得温暖，锅里腾出的蒸汽轻柔。母亲头上箍着那块古铜色的方头巾，一手扶着瓷盆，一手用力和面。旁边的盆里盛着洗好的红枣和泡过的豇豆。

过年最麻烦的是变饽饽。肉就是队里分的，炖出来盛在瓷盆里，菜就是大白菜，存在窝里，随吃随取。鞭炮碗筷赶个年集就全了，都很简单。饽饽不行，一是用量大，二是花样多，所以，要忙活几天。过年了，人们讲究歇着不干活儿，表达一个美好的愿望。当然，一点儿活儿不干是不可能的，饭得做。所以，多准备下饽饽，吃的时候饽饽溜溜就清闲得多了。

一个“变”字，让妈妈年前的几天紧着忙活。材料多了，种类花样也就多了，擀饽子、粘糕、粘豆包、花糕、枣糕生动诱人。能让一家人吃上这些是妈妈们过年最大的心愿，早早地就张罗算计。

首先是面。饽饽的丰富与否取决于面的多寡。白面蒸馒头、烙饼，蒸粘糕用黄米面，摊擀饽子用小米面。白面，队里有电磨磨，小米面和黄米面要去碾子上碾。每个村子都有碾盘，平时也用，过年更忙，一家一家排着队。

碾了罗，罗了再碾，直到都成了面。吱扭扭的碾盘把太阳碾下山，碾出一天星光。

母亲年年说撒年糕，年年却是蒸的粘窝窝头。撒的年糕一层黄米面、一层豇豆、一层红枣，方方的豆腐块儿，形状诱人。粘窝窝头难看，样子跟平时吃的棒子面窝窝头一样，只是换成了黄米面。黄米面不纯，里面掺了棒子面，一是纯黄米面蒸出来的粘糕瘫软不好看，二是可以多蒸。粘窝窝头形状虽然没有撒的好看，但面里裹上红枣、豇豆，味道是一样的：黏、香、甜。

水吱吱响了，算子的缝隙里冒出热气，妈妈把捏好的窝窝头摆上去，窝头上的红枣像一颗颗眼睛大大地睁着，非常可爱。虽然，此时表面是粗糙的，生面、生豇豆的气息恼人，等揭锅的时候，就是另一种样子：光泽、筋道、糯软，那是一种像大地一样深厚悠远的独特气质。

蒸的年糕凉凉，切成一指厚的片，存放在西屋里。年糕是我们的最爱。

父亲的最爱是擀饽子。小米面独特的香甜加上发面的松软喧腾，就着猪肉熬白菜，在父亲看来是世间最好吃的美味。

每年专有一天摊擀饽子。从早晨开始，准确地说是从前一天晚上开始，要先把面和了，在炕头上发酵，早上起来再把面调成面糊，足足两大缸盆。在特制的锅里一勺一勺地摊，一直要摊到下午，以至中午饭就凑合了。

锅子支在外间屋，攒了半年的炊帚（脱了粒的高粱穗子）终于派上了用场，这是摊擀饽子的专用柴火。火苗舔着锅底，淡淡的烟雾在屋子里飘荡，

最后顺着半开的门缝飘到院子里。妈妈不时揉一下红红的好像哭过一样的湿漉漉的眼眶。锅里发出吱吱的声响。摊出的擀饽子在锅子前的桌子上越擦越高，香味在烟气中弥漫。“啪”一声响，炊帚上遗漏的高粱粒爆出一颗米花来。妈妈嘴角翘了翘，把米花捡起来放到一边，作为我半天不回来打扰她的奖赏。

吃过早饭，妈妈就让我出去玩，并叮嘱我中间不要回来。原因是开关门会影响烟的散出，呛得人难受。

一大筐擀饽子冻在西屋里，每顿溜几个，省着吃能吃过正月十五。

再蒸两锅馒头不用说，其中一部分圆圆胖胖的馒头变成各种造型：一条条鱼、一只只小猪和小兔子。妈妈把一根席篾弯成半圆，在面上印出一片鱼鳞，把面片折成小兔小猪的耳朵，当然做兔子耳朵的面片折得长。小猪的鼻孔和小兔的眼睛是小枣做的，鱼的眼睛是红小豆做的。

花糕是必不可少的。三角形的面片包上红枣像一片片花瓣，这些花瓣再拼成一座几层的“山”。

西屋不住人，是天然的冰箱。做好的饽饽盛在大盆里，摆在算帘、盖垫上，还有一盆煮好的肉方子，把屋炕摆满了。平日清淡的屋子此时变得韵味十足。

当它们再回到餐桌的时候，热腾腾地绽放成一朵朵充满生机的花。浓浓的年味儿中，人们开启新一年花一样的年华。

过年解馋

□周永战

小时候每逢春节和中秋节，我们总有一个特殊的念想，就是吃肉。那时一年不怎么吃荤腥，馋是无法抗拒的渴望。

还记得生产队里总养着十几头甚至几十头大肥猪。我们家东边就是队里的场院，场院的北面有一溜猪圈，每天都能听到肥猪争食时的嗷嗷叫声。每年春节和中秋节，队里都会抓几头个大膘肥的宰了分肉。我们一群孩子早早地就去看热闹了，从逮猪到宰猪，再到分肉，一个环节不落。等时间差不多了，我就赶紧跑回家去告诉大人：“队里该分肉了！”然后，催着妈妈赶紧拿着盆去。

过不了多久，街坊邻居的烟囱全冒起了烟，满街都是煮肉的香味儿，馋得我们这些孩子不停地咽着口水，腮帮子酸酸的，早已无心在大街上玩耍了，心里想着还是离锅近点儿闻着更解馋，于是赶紧各自回家在灶旁等着。

肉终于煮熟了，妈妈把肉方子撒上盐，在肉皮上抹上酱色，一块块在盆里码放好。终于该捞猪骨头了，骨头上撒点儿盐就可以直接啃着吃了。虽然骨头上并没多少肉，但啃起来真香，是一种至今难忘的香。现在才明白，我们盼着这一刻，其实不过是为了口舌之欲，是孩子的一种迫切心理，希望快点儿吃上肉解了馋。孩子的期盼总是这样直截了当。

啃得极干净的骨头也舍不得扔掉，放在窗台上晒干，等卖小百货的人来了，可以拿骨头换模子、糖球和好多东西。这骨头啃得真值。猪的小骨节（转轴）可是好东西，啃完了，擦拭干净，晒干后是小姑娘们款子儿的好工具，比碗碴、砖块不知强了多少倍。

分到的板油、乱肠油和部分肥膘，妈妈会把它们耗成腥油（大油），耗出来的油渣也是我们的最爱，撒上些盐拌一拌，晾一晾，用大棒子面饼子一裹，又脆又香，当然如果有块烙旋饼（白面大饼）一裹，那心里肯定美极了。

反正这样一天光吃煮肉、耗油的“下脚料”就把我们撑得够呛，这一定是一年中吃得又饱又解馋的那几天之一。

其实妈妈用存放好的方子肉熬大菜才是最解馋的，这才是我盼望吃肉解馋的最高潮。不过这是过年过节的重头戏，一般八月十五、大年三十、正月十五的时候，或者来了拜年的客人，妈妈才会做。这个时候妈妈会熬好糖色，把方子肉切片，放入大白菜、粉条、豆腐泡或煎豆腐，用大铁锅熬一大锅，色、香、味俱全，我不吃撑了绝不停嘴。

好多年没有吃过那么香的方子肉熬大菜了，真想吃上冒尖的一大碗，那才过瘾呀。

窗花里的年

□葛海军

家家户户都在忙年，我家的年味儿却藏在小孙女指尖的红纸上。

10岁的小姑娘悄没声儿地躲在书桌前忙活，等她捧着一沓剪好的窗花跑到我跟前时，我竟一时怔住。红红的纸上双鱼摆尾，鳞片细密，那鱼像是真在水中游，还有果粒饱满鲜亮的咧嘴石榴和圆滚滚的苹果，瞧着就透着甜。这些讨喜的图案都是她自己琢磨着剪的，没有底稿，没有范本，全凭着心里的喜欢。

我捏起一张“双鱼戏水”的剪纸，红纸边缘还带着剪刀划过的毛边，指尖触到纸的温度，思绪忽然就被拽回到了50多年前。

那时候，我比孙女现在稍大点儿，

腊月里最盼的就是奶奶炕头上的窗花。奶奶是村里唯一会剪窗花的人，她盘腿靠着被褥坐在床上，阳光透过窗格子洒进来，落在奶奶花白的头发上，落在她手里翻飞的红纸上。剪刀尖在纸上游走，咔嚓咔嚓，不过片刻，活灵活现的人物肖像就从红纸里跳出来，还有那年年不重样的生肖——羊儿乖顺、狗狗敦实、鸡仔灵动、骏马昂扬，都是村里人最稀罕的样式。每到腊月，奶奶剪的生肖窗花总是最抢手的。

奶奶最拿手的剪纸还要数“牧童吹笛”。她剪出来的小牧童歪坐在牛背上，手里捏着一支竹笛，眉眼带笑，连老牛的犄角都透着温顺，那样子仿佛下一秒就能听见笛声悠悠飘来。村里人讨窗花都爱点这个样式，奶奶从不推辞，剪好了就用手帕包着一家一家送去。

那时候日子紧巴，大人们忙着上工，没工夫操持这些闲情，可奶奶总说：“过年哪能没窗花呢？光秃秃的窗户，看着就冷清。”她送窗花的脚步比年节的钟声还早，踩着积雪，敲开一家又一家的门，把红彤彤的欢喜贴满整个村子的窗棂。

那时候的窗户都是木棂格子的，糊上白净的窗纸，再贴上奶奶剪的窗花，一下子就亮堂起来。夜里点上煤油灯，灯光映着窗上的花，影影绰绰落在炕头上，连梦里都是红的、暖的。

上世纪70年代初，奶奶走了。她的剪刀再也没开过刀，可那些红红火火的窗花像是印在了我心上，每逢腊月就会从记忆里钻出来，带着奶奶手心的温度。如今，我看看小孙女手里的窗花，忽然就懂了，有些东西从来不会真的消失。

玻璃映着窗花的影子，也映着小孙女仰起的笑脸。她指着窗上的石榴剪纸脆生生地说：“爷爷，你看，这个籽儿多，代表多子多福呢！”我笑着点头，心里暖烘烘的。

50年前，奶奶也是这样，剪好石榴捏着边角教我认：“老二，这石榴咧着嘴笑，是盼着日子过得红火，人丁兴旺。”那时候的我似懂非懂，只盯着红纸，盼着赶紧过年。如今再听这话从孙女嘴里说出来，才觉出这小小窗花里藏着的何止是手艺，更是一辈辈人对年的期盼，对好日子的念想。

村里的木格子窗早就换成了透亮的玻璃窗，糊窗纸的手艺怕是没几个人记得了，可腊月里剪窗花的习惯竟就这样悄悄延续下来。超市里卖的窗花精致漂亮，印着金粉闪着光，可哪有亲手剪出来的有温度？小孙女的剪刀剪的是稚气、是创意，更是藏在血脉里的传承。

年的脚步越来越近了，踩着咔嚓响的白雪，踩着窗花的红，踩着记忆的暖，也踩着对新生活的欢喜，一步一步，稳稳地走进了人们心里。



插图 四月