

乡村年味

夏文成

随着春节脚步的临近,不时会听到有人感叹,现在的年味越来越淡了,现在的春节越来越没意思了,哪有小时候的春节热闹!一副对过去年味无限神往和怀念的表情。

那什么是年味呢?有人说,年味是“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏”的欢庆热闹;是“千家万户喜迎年,山川大地待春天”的憧憬和希望;是“长途漫漫心所系,老翁稚子共炉温”的团圆相守;是每个人心底对未来、对美好、对幸福的向往和期盼。

也有人认为,年味像一首歌谣唱的那样:“过了腊八就是年,二十三,糖瓜粘;二十四,扫房子;二十五,冻豆腐;二十六,去买肉;二十七,宰年鸡;二十八,把面发;二十九,熬馒头;三十晚上熬一宿,初一初二满街走……”

可见,是诸多元素共同营造出了我们心中的年味。那为啥年味越来越淡了呢?我想造成这种情况的主要原因可能是现在经济条件比从前好了,物质极大地丰富了,想吃什么,随时都可以买到;曾经过年能吃到的新鲜猪肉如今随时可买,许多农户甚至连猪也不养了,年猪也不杀了;小孩子们各种美食都吃过了,新衣服经常买,好玩的也都玩过了,因此对过年就没有了期待,这样看来,年味的淡化,也就在情理之中了。

除此之外,生活压力的不断增大,工作节奏的不断加快,导致现在的春节缺乏仪式感和文化氛围,没有了过去过年的那种庄重感和神圣感。缺乏仪式感的春节,寡淡无味,引不起人们的兴趣,应该也是导致年味越来越淡的原因之一吧!

有人说,仪式感是一种特殊的氛围和体验,通常与特定的活动、事件或场合相关联。它包含了一系列的仪式性行为、符号和礼仪,旨在赋予某个事物或活动更加庄重、正式或特别的意义。

我们的祖先凡事都非常讲究仪式感,他们为各种事物或活动设置了相应的仪

式或程序,使其具有仪式感和庄重感。仪式感让人们的生活变得有意义、有滋味。大家之所以觉得曾经的春节有年味,就在于过去的春节是一场有仪式感加持的盛大狂欢。

在我儿时的记忆中,做梦都在盼着过年。因为只有过年时,才能吃到平时吃不到的东西,才能穿上平时穿不到的新衣,才有机会进城转一转,看看热闹……

那时的乡下,一进入腊月,农活相对少了一些,辛劳了一年的人们,终于可以把心思从漫长而繁重的农活中,转到一年一度的过年上,用心用情为过年做着种种物质上的准备。脸朝黄土背朝天地辛苦一年,得想方设法利用这短暂的农闲时间犒劳一下自己,于是村子里的年味也渐渐浓了起来。

腊月,作为“半边农民”的父亲除了要给学生上课,还得带领我们耕地、平整土地等。母亲便成了一家人的生活上的掌舵人和操持者。在整个腊月,母亲不但要花费心思计划好如何利用有限的资源过好年,还得带头操持各种家务,制作各种平日里我们吃不到的美食,要忙着打扫卫生、清洗衣物,门口晾满各种花花绿绿的衣物。

民以食为天。过年,主要还是围绕着吃食展开。每到过年,父母就要变着花样制作各种美食,让一家人的生活变得有滋有味,丰富多彩。如推吊浆面(糯米面)、烩白酒(糯米做的甜白酒)、腌酸菜、熬红糖、做糖包谷、烩豆豉、做昭通酱、炸苞谷花(爆玉米花)、推豆腐。炸酥肉、炸豆腐果、蒸杂面(蒸肉粉)、炸刀尖圆子等美食是母亲的拿手好菜,也是我们的味觉盛宴。

在那段时间里,我们原本瘦弱的身体会突然胖起好几斤;枯燥的童年,会因此增添无限欢乐和幸福感。

当然,其他人家也像我家一样,把全副心思都投入过年的忙碌中,路上遇到,彼此的问候大都是:“你家的年货准备得

咋样了?”“猪宰了没有?”“炸酥肉了吗?”被问者会笑着给予肯定或否定的回答。

在不停的忙碌中,年味就像屋顶的炊烟,在村子里渐渐弥漫开来,并在过年那天,隆重地掀起年味的高潮。

过年的头几天,父亲就要带上我们进城买年货。我们购买年货的行进路线不外乎就是在昭通城的小石桥、西街、陡街、辕门口、云兴街、怀远街和北正街等那几条最繁华、最热闹的主街,在这几条街上,想买的年货基本可以买到。那时,口袋里没啥钱,购买的年货也不多,一般就是买一些乡下没有的,如竹笋、海带、银耳、木耳、粉丝、春联、门神、年画等,另外还要购买祭拜祖先神灵的香蜡、纸烛等。

上中学后,我们每年都要骑着单车跑二十里路去挑水巷买一些旧报纸来糊墙。再后来抛弃了报纸,改为买石灰粉刷。石灰在小石桥可以买到,捡几坨重量较轻的(重量轻,说明烧制得好)用蛇皮口袋一装,绑在单车后架上,一路乒乒砰砰往家赶。看着粉刷一新的家,心里就像火塘中炖肉的沙罐一样,升腾起无限的自豪感和成就感。

过年(除夕)那天,父亲一大早就把我们喊起床,带着我们贴春联、门神、年画。贴完春联等,我们又按照父母的安排,邀约着一群小伙伴上山撕松毛、折柏枝、捡石头,过年时用于摆放菜肴和打“触探”(烧红的鹅卵石上覆盖松柏枝,用水瓢浇水,释放出浓烈的水蒸气,有祛湿避邪、迎来吉祥安宁之意)。过年垫松毛的习俗当时在昭通比较盛行,过年的前几天,小石桥等街道边就摆满了青青的松毛,论捆卖。据说,过年垫松毛的习俗起源于明朝,“洪武开滇”时传入云南。这一习俗在云南地区广泛流传,尤其在昆明、楚雄、昭通等地盛行,用以庆祝新年和祈求平安。除夕晚上,人们将松毛铺在堂屋中间,饭菜就摆放在翠绿的松毛上,显得宽敞而气派,别有一番风味。

吃年夜饭前,父亲要先在堂屋前供奉

煮熟的猪头,燃起香烛,带领我们跪拜祖先神灵,祈求五谷丰登、六畜兴旺、家人平安幸福。祭拜完祖先神灵,父亲又忙着到各个房间打“触探”。母亲则忙着先让家里的狗吃饱,以示感恩之心。母亲常和我说,我们吃的米饭是狗冒着生命危险从洪水中带来的,所以过年时要先让狗吃。母亲的话,让我们对狗的好感又增加了几分,今后更加善待它们。

诸事准备就绪,最后一道程序是燃放鞭炮,拿出珍藏许久的好酒、好烟,然后共同举杯,由父亲说一些吉祥的祝词,开始吃年夜饭。

阖家团圆的年夜饭,是一场庄重的仪式,更是一家人期待已久的幸福时刻。

过年吃的米饭要用松木或杉树木制作的甑子蒸,并堆起高高的“山峰”,舀饭时不能从“山峰”舀,要从“山脚”四周舀。父亲说,“山峰”越大,来年的谷堆就越高,才有吃不完的米饭。

吃完年夜饭,接着就是到屋外给故去的先人们烧纸钱、泼“水饭”。

诸事毕,我们最为期待的时刻也就到了,父亲笑咪咪地拿出早就准备好的银币、毛票给我们发压岁钱。手里有了钱,我们就趴在地上玩“敲翻巴”(一种小孩玩的游戏,“赌钱”双方猜拳决定谁“支庄”,支庄一方把银币放在地上,另一方用银币击打地上的银币,以被击打的银币翻面为赢)。四弟每次都输得两手空空坐在地上哭,父母勒令我们把赢来的钱还回去,他才止住哭声。

等到九十点钟,五叔、六叔等人也开始来串门子,大家烤着温暖的柴炭火,嗑着瓜子、吃着炒花生打“争上游”(当年的一种扑克游戏),直到天亮才回去,这就是我们通常所说的守岁。小孩子们熬不起夜,不到深夜十二点上眼皮和下眼皮就打起架来,被父母哄着洗脚上床睡觉。父亲说,过年一定要洗脚,不然以后混不着饭吃,我们信以为真,不论怎么困都乖乖听话洗脚。

大年初一,大家都很晚才起床,父母也不会催促。一年之中,只有初一农村人才有机会放开了睡。但做父母的却不能像小孩那样想睡到什么时候就睡到什么时候,他们得起来为大家准备午饭。母亲坚持初一吃素、吃汤圆,我们则不以为然,端来肉食放开放肚皮吃。因为,过了年,想放开吃就难了。

初二,人们就开始忙着拜年,请客客。我们家是个大家族,人口众多,新姑爷也比较多,来拜年的亲戚络绎不绝。于是天天都有人家请客吃饭,一直要吃到正月十五才渐渐接近尾声。那段时间真是人生最美好、最幸福的时光。

过年期间,母亲要求大家不能说不吉利的话,不能骂人,吵嘴,不能使用剪刀等锋利的物品,这样就预示来年不会发生口舌是非。

年一过,人们就要开始下地干活,忙着春耕生产了。母亲常说,庄稼老二怕过年。之所以怕过年,就是过了年,新一年的忙碌和辛苦又开始了。

记忆中的年味,是那样浓郁醇厚,它是家人的团圆,是亲情的凝聚,是对美好生活的向往与期盼。有仪式感的年,不仅仅是传统习俗的简单叠加,更是一种精神和情感的寄托,一种对生活的热爱与敬畏,人生也因此有了深刻的意义与无尽的回味,成为生命中最珍贵、最温暖的记忆,无论何时何地,只要轻轻触碰,便能泛起层层涟漪,荡漾出无尽的幸福与满足。

时光永远不会停下匆匆的脚步,一些东西总会在岁月的流淌中失去。无论记忆中的年味如何浓郁醉人,都是物质贫乏岁月留下的印记,相信也没有多少人愿意回到曾经。如今,随着科技的飞速发展,物质的不断丰富,人们的生活越来越便捷,想要的东西唾手可得,每一天都不是过年却胜似过年。希望人们在对待往昔美好的频频回首中,不忘展望未来,承续传统,注重仪式感,用心营造出新时代的年味。

小酥肉里的年味

马伯凤

我的家乡盐津,这个“一线”小城,隐匿在山水之间,常年于云海演绎着“犹抱琵琶半遮面”的独特魅力。

冬季的盐津,寒流增加了云海的厚重,让这个“一线”小城平添了几分神秘。冰清玉洁的世界里虽没有“未若柳絮因风起”的飘逸雪花,但朦胧的云雾宛如童话中的仙境。吊脚楼间多了一些电梯房,错落有致的楼房于无声中诉说着家乡的变化。

“咽喉西蜀,锁钥南滇”,五尺道在壮丽的山谷之中,迎接着四方来客,穿越时空站在历史的记忆之上,古老的建筑、斑驳的石板路、传统的手工艺,无不彰显着古代劳动人民的智慧,让人感受到了岁月的沉淀和历史的厚重。曾经落后的小镇如今有了高速公路、火车,高铁也正在建设中,“天堑”变为“通途”,但不变的是祖祖辈辈传下的美食、浓郁的风土人情,是过年前家家户户炸酥肉的香气。

印象中,家乡春节的年夜饭,炸酥肉是餐桌上的“必备菜”。

“70后”的我们,小时候特别盼望过年,因为只有这个时候才可以敞开肚子吃肉。其实,幼时的我们渴望过年还有

一个原因,过年前的几天就能吃上肉——在大人炸酥肉时。

于是,当气温逐渐变冷,孩提时候的我们就开始盼望着过年了。

盼望着,盼望着,就到腊月二十八了,这天,妈妈早起大“放血”似的买了十多斤五花肉,要知道在平时是不可能这样买的。鸡蛋、淀粉等配料需提前采购好。中午,妈妈将五花肉清洗干净,切成小条,放入淀粉、鸡蛋、草果粉、八角粉、食盐,这些是大部分人炸酥肉时都会放的调料,不一样的是妈妈还要加蜂蜜和白酒搅拌均匀腌制,据说这可我们家乡炸酥肉的秘诀。妈妈说加少许糖可开胃,炸酥肉时,得选红糖或蜂蜜,除开胃外还会增加酥肉外表的“黄”,蜂蜜放进去效果最好,酥肉会变得晶莹剔透,视觉和口感都更好,只是成本要高一些。至于放酒,大概是因为以前买不起冰箱,盐津气温又高,酒可杀菌还能防腐,如果没有酒,用醪糟汁也可以。

香料放好,把肉搅拌均匀腌制两个小时左右,一家人吃完晚饭,小孩们出去玩,大人们就开始忙了。

爸爸早就把平时没用的大炉子加上火,在熊熊火焰上架起大锅,锅里倒入菜籽油,将油烧热后,逐一放入裹着鸡蛋、

面粉的肉,本来安静的油锅马上沸腾起来。炸酥肉需要几个人共同完成,放肉的、翻肉的、捞肉的,还有管火的,火太大会炸糊,火太小炸的肉不够嫩、不够酥,得把火弄得不大不小。通常爸妈两人是忙不过来的,提前就要请亲戚、朋友和邻居来帮忙,这个时候大人们手里干着活的同时,家长里短、龙门阵不断,笑声也不断,热闹非凡。

我不知道,大人们有没有察觉,这天孩子们再贪玩,都不会跑很远,因为孩子们心照不宣地观察着装酥肉的簸箕,只要有酥肉出锅,大家就陆续跑去“顺手牵羊”拿上一坨,刚炸好的酥肉趁热边吹边吃,外酥里嫩,越嚼越有味道,那满嘴留香是孩子们味觉里,记忆中的年味。几个小时的忙碌后,酥肉总算炸好了,不过起码少了一两斤,在那缺吃少穿的年代,从来没有哪个孩子因“偷吃”酥肉而被骂的。

时隔多年,每逢过年都会想起大人们围在一起炸着酥肉、聊着家常、小孩们在旁边嬉戏打闹着的场景,何其热闹、何其美妙、何其温馨!

酥肉,这道源自民间的传统小吃,是否因为它独特的制作工艺和丰富的口感,成为你心中难以忘怀的味道呢?

现在,我们的餐桌上早已不缺肉,但每次炸了酥肉,轻轻咬下,咔嚓一声,都

能感觉到酥脆与柔嫩交织的美妙乐章,而这乐章里有你、有我共同奏出的美妙音符……所以,每次炸酥肉我都会主动把刚炸好的拿给孩子吃,这个不经意的习惯也许是对过去美好时光的追忆和怀念吧!

不过,在这个快节奏的时代,老少都不会再会极其“盼望”吃肉。冰箱走进千家万户后,不用担忧肉会放坏……太多的变化让儿时珍藏的记忆渐渐褪去,但对过年前亲人团聚、一起炸酥肉的“活动”,还是无比期待,走出家乡的人们,在过年前就会从大江南北赶回家乡。

在这份寻常的酥肉里,早已成为习惯滴上的那几滴酒,是贴上透明标签的浓浓的家乡味道,瞬间就唤醒了独在异乡的我们的味蕾,那是永远不变、千金难买的温暖,是忙碌生活中的小确幸、大幸福。

油锅里的小酥肉,不仅是一道美食,更是一种对生活的热爱与追求。过年前围炉炸酥肉,不仅是一种习俗,更是一种对亲情的呵护。它承载着我们美味的向往、对幸福的期待、对亲情的珍视……

人间烟火气,最抚凡人心。在忙碌的日子里,一份小酥肉便能带来片刻的满足与慰藉,随着年龄的增长,慢慢地才

明白亲人一起炸酥肉时,炸的是金黄酥肉、吃的是特色美食、品的是年味记忆、享的是万家安康。

将生活嚼得有滋有味,把日子过得活色生香,往往靠的不只是嘴,还要有一颗浸透人间烟火的心。

的确,悄悄告诉你:我的家乡,“烤火”从来都不是刚需,而且大部分人家安装了空调,但家家户户不约而同地保留着冬季“烤火”的习惯、保留着过年前炸酥肉的习俗,大家已经习惯在冬日里享受围炉时家人们亲切的谈笑,感受着生活的烟火气。

岁月沉淀,酥肉里有了风的味道、雨的味道、水的味道、山的味道、亲情的味道、人情的味道……浸润着故土与乡情,包裹着乡邻们的眷恋,那是童年最美好的记忆,是家乡过年不可缺少的仪式,更是浓浓的年味。

快过年了,炸酥肉的记忆如同冬日里的暖阳,让我们在季节的转角处,感叹时间的匆匆、感受岁月的静好。寒冷中的美好定格在炸酥肉的过程中,停留在我们的心尖上,浸润在亲情的团聚里,那是小酥肉里的大年味!