



年味是浓浓的乡愁

阿颖杨

时光荏苒,岁月如梭,年味如同烙印般深刻于心,成为我内心深处对家乡的牵绊。

我出生于一个贫苦的农民家庭,在记忆中,那些年吃饱穿暖成了家庭的主要奋斗目标,父母常为无米下锅而发愁,吃“面面饭”(玉米面做的饭)是常态,大米饭成了我的偏爱,但又无法天天满足。那时家里养羊,羊粪对庄稼而言是最好的肥料,玉米耐肥,家里的玉米每年都能有很好的收成,而稻谷却因肥力过剩反而歉收。后来,为了能让我们多吃上几顿大米饭,到交公粮时,父母便用马驮些玉米到“村公所”和外村上缴稻谷的农户交换,这个方法确实大大提高了我们家吃上大米饭的概率。在那个炼油时连油渣都要抢着吃的年代,能吃顿肉只有过年或家里来客人时,而有机会敞肚皮吃肉就非村里每年杀年猪的那段时间莫属了,我们小孩子一过完就经常盘算着何时又到杀年猪的季节。

左等右盼,终于到了杀年猪的时节。农家杀年猪是家中大事,也是我们小孩子最开心的时候,村里到处炊烟四起,走到哪里都是肉味飘香,不必再为路过哪家门前听到炒菜声都要驻足先闻闻

那一股飘香,或是看见有人在门口吃饭时上面的两片大肥肉而馋得直咽口水,这个时候,可以放开肚皮吃。

杀年猪的过程是极具仪式感的,主人事先要请有经验的师傅帮忙宰杀,还要磨好刀,砍几根棍子,一背松毛备用。抬张结实的桌子摆放在适宜的位置就算是“刑台”了,家里再准备一个玉米棒子、一桶清水、一个接猪血的盆,盆里放些水、盐、花椒面等作料,还有一盆鲜豆腐、一盆漂洗好的糯米、一根套猪绳、一根较细的扎嘴绳。万事俱备后,几名壮汉便把猪按倒捆绑好,这时震耳欲聋的猪叫声响彻云霄,我们小孩子倒觉得那是最动听的音乐,因为要有肉吃了。每当我们半捂着耳朵围过去时,大人总会吆喝我们离开,我们便假意离开,趁大人们不注意时又偷偷观看。用绳子扎好猪嘴后,几人便把猪抬到桌上,这时,一对香早已插到了桌下,把猪摆弄好后,用一瓢水清洗一下猪脖颈,确保猪按稳后,屠夫左手提扎嘴绳,右手握明晃晃的尖刀往猪脖子处一扎,一时间惨叫不绝于耳,待到猪叫声渐弱,血流缓慢时,用鲜豆腐盆接猪血边抓捏均匀,直至豆腐细碎鲜红。

传统的烧猪方法也极为讲究,燃料一定得用松毛,因为里面含有松香油且烟大温高,烧出的猪肉才又香又脆。烧猪时,先将水洒满猪身揉搓均匀,然后从头至尾铺上一层松毛,点上火,待松毛即将燃尽时,锄头、铁瓢、柴刀、菜刀、杀猪刀上场,七手八脚地开始脱毛,没脱干净之处再浇点水,点上一把松毛,直至脱毛彻底。之后便是细烤,先用尖刀给待烤面放几个气眼,避免猪皮烤爆裂。两人配合,一人左右各持一根三叉棍子把控松毛火把,另一人则用簸箕扇风,边扇边指挥火把移动位置,待从头到尾烤得焦黄,香气逼人,再翻动猪身重复另一面……我们小孩子则分工明确,搬运松毛、把松毛分成大小适中的一把并适时丢到三叉架上,递上要垫的石头、端茶倒水。其余大人则在一旁抽烟、喝水、摆龙门阵,待猪全部烤完,一旁的几位也烟足水饱,轮到他们上阵了,一人在灰灰上洒些水,一人用锄头搅拌成泥状,另一人则用手均匀地涂满猪身,大人说这样更易清洗且不容易损坏猪皮。三五分钟后,垫上两根棍子,给猪翻个身,左右各两人,头尾各一人,随着一声“预备起”,猪被抬上桌子,然后拿水管一冲,刚才还泥黑的

猪身逐渐变得焦黄,几人围拢不断刮洗,不一会儿,金黄的猪体便卧于桌上,我们小孩自然禁不住如此诱惑,纷纷跑上前去拿着猪皮开撕,大人们急忙制止:“你们这般撕扯,等下我们无法腌制了,稍等,保证让你们吃个够。”

就这样,我们最期待的重头戏终于上场了,主人端来一盆裹满佐料且腌制好的肉摆于院子里的桌上,大人围一盆炭火,我们小孩子围一盆炭火,开始烤肉,滋滋作响,滴滴流油,霎时间满院香气四溢,烤肉香醇的味道,混合着炭火、油脂的香气冲击着味蕾。刚开始总感觉火太小烤得太慢,几人常常会争着抢食,甚至还没烤熟就被认领了,即使烫得在左右手中颠来覆去也绝不放下,生怕被别人抢走,一嘴下去里面的鲜红便显现出来。我抢不到位置,便悄悄地躲到厨房烧,那一缕香气飘来忍不住先深吸两口,一口下去,酥脆的外皮与鲜嫩的肉质在口中释放出无尽的香味,如同火山爆发般的味觉冲击,我尽情地享受着。很快一盆猪肉就被一扫而光了,主人只好再添点。这一顿吃得热火朝天、满头大汗。

随着改革开放的春风吹遍祖国大

地,村里经济也得到了极大发展,村民逐渐富裕起来,但杀年猪的习俗在我们村并没有被淡化,反而比以前更加隆重,一般都要准备两头猪,为了肉质鲜美,还是采用传统喂法,不喂饲料,一头用于腌制腊肉,另一头还是火烧,专门用于招待客人。远在外省打工的都会提前几周回来,不为别的就为了杀年猪,村子在腊月里就热闹起来了,这里无疑是春节来得最早、年味最足的地方。村里人也不必像以前一样一遍又一遍地去请亲朋好友吃饭,只要哪家说一声就会自觉过去帮忙,忙不开的村民到烧烤吃饭时就会自己来,叫上亲朋好友,人家人住如同办客一样热闹。主人的询问由当初的“油多不多?肥不肥?”变成了“瘦肉多不多?肉质好不好?”。现在,杀年猪的意义也在发生变化,储备的意义在弱化,已然成为村里联络感情、邻里相帮、团结互助的重要平台。这样的烟火气减少了邻里纠纷、化解了村民矛盾、促进了家庭和谐、勾起了远方游子的念想。

每次假期回家我都会带几块烟熏腊肉或是香肠,不为别的,只为那充满烟火气的家的味道,那浓浓的乡愁。

记忆中的那块“碗面子”

周菊

人到中年,已过了几十个春节了。春节记忆中的那块“碗面子”,是记忆深处难以忘怀的存在。

记得小时候,一个春节的前一天晚上,父亲把我们姊妹几个叫到面前叮嘱道:“明天就过年了,早上‘秋岩鹰’,你们都要早起,然后给我打下手,我给你们做好吃的。”我们急忙问是什么好吃的,父亲却狡黠一笑:“明天你们就知道了!”

带着美美的期待,我们姊妹几个很开心地去睡觉。第二天早上,不等大人催促,天刚亮就起床了,睡眼朦胧地拿起箬篱去屋后的山坡上,拢一堆树叶,点上火,让烟飘得高高的,一边将树叶聚拢来,一边吼“秋岩鹰啦!秋岩鹰啦!”父亲告诉我们,过年那天早上“秋岩鹰”,接下来的一年里,家里的畜禽就不会被岩鹰叼走了。

我们在嬉戏中完成了“秋岩鹰”的仪式后,便跑回家缠着父亲:“你说的好吃的啥子呀?怎么还不开始做?”父亲说:“不要着急嘛,吃饭还早,老大,你去拿把砍刀来,走,我们去竹林里砍竹子!”我在茫然中找来砍刀,和父亲一起去竹林里,可是怎么也想不明白,父亲砍竹子和做好吃的有什么关联。

竹子砍回来后,父亲还是不和我说竹子要用来干什么,母亲在一旁笑,任我们怎么问,都不说父亲要给我们做什么好吃的。那些年物资匮乏,我们几张小嘴巴好像永远都吃不饱,所以在我们面前,什么都是好吃的。我们也猜不出来,父亲要给我们做什么好吃的。

看着父亲将砍回来的竹子剖开,然后分解成无数的小竹条,再将小竹条加工成一根根光滑的竹签,我们好奇地蹲在旁边,看着父亲娴熟地操作着。不一会儿,一根竹子就变成了一堆竹签整齐地躺在那里。父亲又找来麻线,将竹签一根根地串起来,大约30厘米长的竹签,每隔七八厘米就用一道线固定,总的用了4道线将竹签做成了一道竹帘子。我们在充满期待中看着父亲的操作,也很好奇,怎么竹子就变成了竹帘子。父亲一边卷帘子,一边比着帘子的大小。待帘子差不多和拳头大小的时候,父亲就停止了串竹签。

父亲开始剁肉,找鸡蛋,我急切地间要做什么好吃的,父亲还是不说。母亲在旁边忍着笑,说:“那天吃‘九大碗’,你不是说那个果圆好吃得很吗,回来做梦都吵着要吃,要喊你父亲给你做……”那一刻,我才想起来,前几天去吃“九大碗”,酒席上中间那碗“贺菜”的“碗面子”,就是我们通常叫的果圆,一碗由白菜、胡萝卜、白萝卜、豆芽、豆腐等做成的炖菜。一桌人每人只有一块,还没有等我尝到味道就吃完了。那味道,是我吃过的席席中最香最香的。鸡蛋的味道中还有别的好多香味,太好吃了。所以,回来后我都还吵着要吃,让父亲给我做呢,没想到父亲真的就要给我们做了。

在母亲的述说中,父亲用怜爱的目光看着我,说:“我家姑娘想吃的,我都记着呢!”父亲将肉剁成肉沫后,又去找调料,让我们准备好生姜、葱、盐等,将肉、

鸡蛋、洋芋粉加上调料调和在一起,放少许水拌匀,捏成条状后包在刚制作好的竹帘子里,再用线捆起来,放在春节那天要煮猪头肉的大锅里一起煮两个小时捞起来。我们围着父亲,先前青绿色的竹帘子已经变成了黄白色,一股扑面而来的香气冲入我们的鼻孔。父亲看着我们这帮“小馋猫”,拿起一个到菜板上给我们切果圆,每人一片。记得我当时拿到一块果圆时都舍不得吃,而是先闻了闻那让人心醉的香味,食物的香气加上竹子的清香,让我沉醉其中舍不得下口,在母亲笑着提醒都快冷了时才恋恋不舍地将它吃了。那天,父亲一共做了两个竹帘子,刚煮好就给我们几个分了一个,另外一个晚上吃的。在饭桌上,父亲和母亲每人尝了小小的一块,剩下的,都是往我们的饭碗里夹。

在那个春节里,我们几个孩子特别地满足。因为在那个年代,做那样一顿果圆,是很奢侈的事情,但父母还是做了。虽然那个竹帘子只做了一次,但这次做的“碗面子”不是碗面子,也不是果圆,而是饱含着父母深深的爱,也是父母给我的关于春节的最深的记忆。在父亲去世10多年后的今天,想起那顿果圆的经历和“秋岩鹰”的往事,依然让我感动。父亲用他的一言一行,鼓励、激励、教育我们,让我们将自己身上好的言行,传给我们的后代,而当他还带我们做的关于春节的美好愿景的往事,我也讲给了我孩子听,让他也将这些美好的传统一代代地往下传承。

走人户拜新年

罗洪

又是一年春节到,人间最美是团圆。如果说,“年”是亲情团聚的号角,那么,“家”就是亲情欢聚的乐园。中华民族自古以来就重视家庭、重视亲情。在绥江县,每到正月初二,人们就会带上孩子“走人户”,一场场饱含亲情的奔赴,串起了岁岁年年的人情与烟火。

“走人户”是滇川一带的乡村土语,意思是去亲戚家做客。探望的对象一般是家族中有着血缘关系且最亲近的人,比如,娘家父母、舅舅、姑姑、姨妈等。走人户最重要的,就是出嫁的女儿和女婿一起回娘家。在绥江有句俗语:“一代亲,二代表,三代四代认不到。”走人户,是维系亲情的重要方式,与日常生活中的“串门”不同,走人户是亲戚间独具特色的感情交流。

每到正月初二,夫妻俩都会准备丰盛的礼物,带上儿女回娘家。屋内炉火正旺,茶香袅袅升腾,寒暄声与欢笑声交织,瞬间驱散了身上的寒意。到了饭点,桌上摆满农家各色佳肴,每一道菜都散发着亲情的味道,一碗刚出锅的汤圆,圆润软糯,甜意满溢,在舌尖化开的瞬间,满是对新春的甜蜜期许。

孩子们在庭院里嬉戏,时不时放个鞭炮,惊飞了枝头的雀鸟,留下满院的欢乐。老人们坐在屋檐下,晒着和煦的阳光,岁月的皱纹里也填满了新春的祥和,亲人之间的谈天说地,成为家族情感绵延的脉络。

“亲戚不走,也就不亲了。”这是小时候父母常挂在嘴边的话。从我记事开始,每到过年,都会跟着大人走人户,那时候没有公路,是真正的“走”,外婆家离得近,只走一个小时;姨娘家离得远,要乘船横渡金沙江,再翻山越岭步行差不多两个小时。但无论距离多远,亲戚总

会团聚,年复一年,从未间断。

走人户很讲究,到访的一方需提前准备礼物,接待的一方需提前准备丰盛的菜肴和给孩子的红包。我童年时,人们生活比较艰苦,各家各户都不富裕,父母会准备一小袋白砂糖、一小袋沙琪玛、一小袋花生糖和一瓶二曲酒,简称“三封东西一瓶酒”,价格也就是20多元。后来,生活慢慢好了些,礼物就变成了“五封东西一瓶酒”,价格不超过40元。外婆家有几个舅舅,就需准备几份礼物。到了外婆家,先看外婆,送上礼物,再看舅舅,分别送上礼物。

那时候,亲情很浓,无论礼物多少,无论走到哪家,亲戚都热情迎接,端上好酒好菜。大人话家长里短,说柴米油盐,字字句句都流淌着家族的亲情;孩子们久别重逢,格外兴奋,玩游戏、放鞭炮,图的就是热闹和快活。走完人户要分别时,亲戚还会给孩子发过年钱,五角、一元、两元,全是提前从银行换回来的崭新钞票,那兴奋劲儿,我至今难忘。

农村亲戚多,盘根错节,往往需要好多天才能走完。每年,只要春节将近,父母就会早早地就安排好走亲戚的顺序:初二到外婆家,初三到姨娘家,初四到爹爹家……循环往复,风雨无阻。亲情,犹如一趟准确无误的列车,将无边的思念和牵挂,联结成了一条永恒的感情专线。

时代飞速发展,如今人与人之间感情的维系,更多的是通过微信、QQ、抖音等社交软件。但在绥江,正月初二“走人户”这一传统习俗始终如一。如今,道路变得宽阔平坦,出行的方式从步行、自行车换成了汽车,走人户的路途不再那么漫长。随着生活一天天富裕,礼物也愈发精致多样,各种包装精美的礼盒堆满了后备箱,进口的零食、高档的酒水、时尚的保健品成为新宠。亲戚们相聚时,话题也从农事农活转向了城市发展、孩子教育和各自的事业。生活节奏的加快,让走人户的时间缩短了,不再是在亲戚家留宿几天,大多是吃一顿饭就返回。

时代在变,但走人户的内核从未改变。当我们在春节假期一家家拜访时,那紧握的双手、真挚的眼神、关切的问候,依然是情感的交流与传递。新的变化,也是时代的印记,记录着生活的进步与我们对亲情不变的执着。走人户就像一首岁月的歌,歌词在变,但旋律依旧,它承载着过去的回忆,也延续着未来的情谊,在年复一年的轮回里,温暖着我们的心灵,让我们知晓,无论走多远,根在亲情,情在人间。

