

# 年味

朱靖

过了腊八节,旧年的尾巴越来越短。看着大街上车水马龙、人山人海,记忆将我带回到小时候的春节。那些记忆中的碎片再次拼凑在一起,儿时的年景便清晰地浮现于眼前。

我生长在农村,小时候盼过年,提前3个月就开始念叨,经常追着父母问离过年还有多少天。等到他们说准确的天数后,我就在心里开始倒计时。好不容易熬到了腊月,眼看离过年越来越近,心里便怦怦直跳,就像一位少女快要见到思念已久的情郎。

进入腊月,上学的孩童便开启了寒假模式,不用再早起上学,可以睡到自然醒,像飞出笼子的小鸟,天高地阔,自在无比。假期遇上过年,那快乐简直无法形容。

当然,也不是什么事都不管地疯玩。假期作业要完成,家务活也要参与,还得做些过年的准备工作。上山捡柴的活儿一般由我们小孩子来完成,过年要磨豆腐、宰年猪,需要用到许多木柴。平时做家务总爱推三阻四、偷懒耍赖,可在捡柴这件事上,我们却格外积极。上山捡柴时,我们可以追野兔、刨地瓜、掏鸟蛋、烧洋芋,直到太阳落山才背着柴回家。直到门口的柴垛垒得像小山一样,我们才不再上山捡柴。

柴准备好了,年又近了些。腊月中旬,村里磨豆腐、宰年猪的人家逐渐增多,宰猪匠忙得团团转。每天早上,正睡得迷迷糊糊时,就会听到猪的惨叫声。宰年猪可不能随便挑个日子,有不少讲究,最好是在属牛、属马的日子,预示来年养的猪能像牛马那般壮实;还要避开家人的属相,与家人属相相冲的日子不宰,属猪的日子也不宰。这样盘算下来,哪天宰年猪,父母心里早就计划好了。

盼着宰年猪的日子总是格外煎熬,比等待下课、放假还要难熬。掰着手指头倒计时,终于等来了自家宰年猪的日子。天还灰蒙蒙的,父母就起床开始做准备。把大铁锅架在锅洞上,倒进几桶井水,开始点火烧水,支起长条桌,请好帮忙宰猪的人,万事俱备只待宰猪匠到来。今天的宰猪匠特别忙碌,尽管天还没亮,已经听到好几次猪的嚎叫声。准备工作做好后,又跑了好几趟去催请,铁锅里的水添了一次又一次,宰猪匠才匆匆赶来。

平时喜欢赖床的我,到了宰猪这天却不需要父母催促,早就自觉起床,站在锅洞旁烤火、添柴,等待那激动人心的时刻。看着喂了近一年的猪就被宰,我们都有些不舍,特别是亲手把它喂大的母亲,还背过身去抹了眼角,不知是高兴还是难过。

宰完年猪,一家人又要忙着腌肉、炸酥肉、炼油,并张罗饭菜,请乡亲们吃刨汤。这些事基本由父母包揽,我只管大块吃肉、大碗喝汤,吃饱喝足后,抹着油嘴和小伙伴踢猪尿泡玩。我们整天在村里晃悠,走到哪里都能闻到油香味,整个村庄都浸润在油香里。

完成宰年猪这件大事,离过年就又近了一步。村里家家户户都忙活起来,打扫卫生、装饰屋子、清洗被褥……辛苦

了一年,大伙儿都想干干净净地过个年。通常是男人负责收拾屋子,女人负责清洗涮涮。一到过年,家家户户都会翻箱倒柜地清洗一遍,衣服、被褥一收就是一大堆。女人们将衣服、被褥挑到水井边、小河边,边洗边晒,树枝上挂满五颜六色的布料,直到太阳落山才一一收起挑回家。洗完衣服、被褥,还得抽个时间让全家老小都洗个澡。

屋子收拾好,衣服、被褥清洗过,父母便会寻个时间去城里,或是乡街上采购年货。这时的街上,到处摆满年货,琳琅满目,看得人眼花缭乱。待到太阳接近西山,单车驮着、背篓背着,大家才带着大包小包尽兴而归。

离过年还有两三天,家里就开始贴年画。年画的种类很多,全凭个人喜好。有人喜欢山水风景画,有人喜欢明星名人画,还有人喜欢影视剧连环画。几个小伙伴约着在村里挨家挨户参观年画,主人家不但不嫌打扰,还会和我们摆龙门阵。贴好年画,还要贴门神和春联。

一切都准备妥当后,除夕已到了跟前。除夕这天还得忙活,主要是在家做年夜饭。有些菜是提前准备好的,只需煮一下即可。一家人分工协作,我养的两条狗也跟着忙进忙出,猪骨头啃得狗嘴发亮,算是一起过了个年。屋内锅碗瓢盆的碰撞声,录音机播放的音乐声,菜刀剁肉的笃笃声,汇成一支欢快的交响曲。

做完父母分派的活儿,我又往屋外跑,除了想出去转悠一下,还要去皂角树下捡点皂角,到柏树上折几根柏枝,在河边捡几颗鹅卵石,拿回去给母亲打醋炭石用。这是过年要做的祭祀活动,祈求来年好运气。

回到家,年夜饭已准备得差不多了。村子里陆续有人家开始放鞭炮,这表示他们家要吃年夜饭了。看着丰盛的年夜饭,我早就馋得直咽口水。父亲却说还得再等会儿,年夜饭要晚点吃才好。我只好强忍着肚子里蠕动的馋虫,等待夜幕降临。实在忍不住了,就趁父母不注意时,偷偷抓块肉塞进嘴里,跑到外面细嚼慢咽。

吃饭前,母亲还要打醋炭石。只见她把烧红的鹅卵石用铁条夹到瓷盆里,另一个盆里装着水和醋的混合液。打醋炭石时,她用松柏枝蘸着混合液洒在火红的石头上,嘴里念着咒语。混合液洒落在红石头上,一股白色气体立刻升腾、四散开来。屋子的每个角落都要洒遍,一会儿工夫,整个屋子白气氤氲,就像置身瑶池仙境。

打完醋炭石,夜幕彻底暗了下来,黑白电视机里,主持人已登上春晚舞台,春晚序幕正式拉开,父亲放的鞭炮也同时响彻夜空。主持人宣布春晚正式开始,父亲也随之宣布:“吃年夜饭喽!”望着满桌菜肴,不知该从何下筷,便先夹了自己最喜欢的菜。父母说,年夜饭每道菜都要吃点,来年才会丰衣足食。不同的菜有不同的寓意:长白菜象征长命百岁,青菜是清清静静,蒜苗是会算数,红萝卜是红红火火,汤圆是团团圆圆,糖饭是甜甜蜜蜜……寓意多得都记不全。我吃得肚子圆滚滚的,却还舍不得放下筷子。

吃完年夜饭,父母要到屋外烧纸钱祭拜祖先。自己吃好喝好了,也不能忘记另外一个世界的先辈。村里有些上了岁数的老人,除了在家里祭拜,还要带上香蜡纸烛、猪头斋饭,到土地庙或菩萨庙祭拜,祈求菩萨保佑家人安康,来年风调雨顺、丰衣足食。

我们小孩不参与祭祀,要么在家里烤着火看春晚,要么就出去放鞭炮,如果能看上礼花,那就是锦上添花的乐事了。只是礼花不常看到,农村人舍不得花钱买。我有个二伯在百货公司工作,过年公司会发些礼花。他要放礼花的消息,村民们提前就知道了。吃完饭,二伯就会带着堂哥堂姐去找块宽敞的场地,闻讯而来的村民站得满满当当,一同观看这场璀璨的视觉盛宴。彩色火花喷上十几米高,照得四周跟白天一样亮堂,大人笑着、小孩闹着,整个村庄沉浸在欢快的节日氛围里。

在外面玩了一会儿,看了礼花,放完鞭炮,又回家接着看春晚。看着桌子上摆放的水果、瓜子、爆米花、水果糖,喉结又开始动起来,尽管肚子还是圆滚滚的,可一见到平时很难吃上的东西,嘴巴又不听使唤地大吃起来。直到零点的钟声敲响,还强撑着酸涩的眼皮不肯睡,父母知道我们在等压岁钱。父亲笑着把早已准备好的压岁钱拿出来,开始“论功行赏”,年龄大的多给些,年龄小的少给些。我排行最末,得的最少,心里有些不高兴。父亲见我嘟着嘴,又多给了一张,我立马眉开眼笑起来。压岁钱揣在怀里,心里就像揣了只兔子蹦蹦跳跳,精神一下子又提了起来,盘算着明天去哪里玩,买什么东西。不知不觉,春晚已唱起《难忘今宵》,明年再见了!

除夕夜睡得很晚,第二天临近中午了,我还在呼呼大睡,直到外面的鞭炮响个不停,才撑开有些浮肿的眼皮爬起来。我先摸摸包里的压岁钱,确认张数无误后,才穿上新衣服去洗漱,接着便狼吞虎咽地吃完母亲煮好的汤圆,拔腿就往门外跑,找小伙伴去商店“大肆挥霍”。小商店门口早已挤满了人,大都是小孩。爆竹、气球、泡泡糖、玻璃珠……反正有压岁钱,想买啥就买啥,平时舍不得买、买不起的,现在都可以买。

买完东西,就在村子里四处转悠。平日里大人们都忙着干农活,很少聚在一起闲聊。现在村子里随处可见成群的人:有打扑克牌的,有拉二胡的,有围坐听人讲书的,还有人骑着单车,带着老婆和孩子进城看耍龙灯,去清官亭看狗熊、猴子,或是跑到大龙洞烧香拜佛。直到太阳快落山时,才看见村口的大路上单车成队,人们结伴回家。

大年初一看热闹,初二便开始拜年走亲戚。村口的大路上又排起长队,人们拖家带口去走亲戚,亲戚带着大包小包从外地赶来拜年。路上人来车往,直到元宵节后才渐渐归于平静。

过完年就要下田,大人们开始准备春耕,期盼风调雨顺,家人吃穿不愁,来年再安安稳稳过好年。上学的孩子则忙着赶寒假作业,心里却在盘算:明年的压岁钱能不能再多点儿。

回想起小时候过年,虽说物资匮乏,人心却很简单,快乐又纯粹。小孩子盼的是穿新衣、放鞭炮,把压岁钱喜滋滋地揣进兜里,每天把肚子吃得圆滚滚的;大人们盼的是一家人有吃有穿、健康平安,地里的庄稼长势喜人。趁着过年,给忙碌的自己放个假,修整一下身心,以便来年奔出更好的光景。

儿时的年早已远去,儿时的年味仍甜在心头。临近年关,在外漂泊的游子、外出打工的乡亲,有钱没钱都会回家过年。孩子在盼,父母在等。拨开阴霾,卸下担子,把日子过得有滋味、年夜饭做得有香味,人情往来有了温度,久违的年味或许就悄悄回来了。

进入腊月以后,小城的街巷里、居民的阳台上,晒腊肉的人家越来越多。农贸市场腌腊肉和灌香肠的店铺前总是排着长队,有时得等两三个小时才能轮到自己。看着小巷里挂着的腊肉,也勾起了我对腊肉的记忆。

小时候,肉很稀缺,只有在冬天腌腊肉时,家里才会出现那么多肉,平日里一次只能买个半斤一斤。

腊肉通常在腊月腌制,因此得名“腊肉”。它起源于古代先民在食物短缺,无法随时获取猎物的情况下,为保存肉食、丰富口味而积累的经验。腊肉的品类繁多,牛干巴、腊猪肉、香肠、火腿、腊鸡、板鸭、腌鱼、腊鸭等各类腌制肉制品都可以归入腊肉范畴。

由于腊肉珍贵且便于保存,在古代商品经济尚不发达的时期,人们甚至用它来交换物品。据文献记载,孔子当年开设私学,设帐授徒,学生们使用“束脩”作为学费。所谓“束脩”,就是成捆的腊肉。

各地制作腊肉的方法不同,但原理相近,必不可少的原料是白酒和食盐,这两种调料是防腐和入味的关键。辣椒粉、花椒粉、白糖等其他配料,则可以按各地口味的酌情添加。

之所以要在腊月里制作腊肉,主要有两个原因:一是腊月天气寒冷,空气干燥,又少有苍蝇等害虫侵扰,腊肉既容易晒干又不易变质;二是农村地区通常在春节前杀年猪,人们会将吃不完剩下的肉制作成腊肉、香肠等,以便长期保存。

有的地方还会采用烟熏法来制作腊肉:搭建一个相对封闭的小棚,把腌肉挂在里面,用松毛、柏树叶等作为燃料,进行熏烤。松毛和柏树叶在不完全燃烧的情况下会产生大量烟雾,经过长时间烟熏,腊肉水分大量蒸发,表皮半生半熟,变成灰褐色。表皮的油脂混合着烟灰成了天然的防腐剂,既能避免夏季苍蝇爬附,也能历经三伏



汤云明

天而不变质。松毛和柏树叶的香气渗入肉里,又有别具一格的风味。上好的腊肉,肥瘦适中、肉质金黄。煮熟切成片,肥肉呈淡黄色半透明状,瘦肉色泽鲜艳,吃起来肥而不腻、香而不咸,风味独特。

小时候,看着母亲腌腊肉,就很开心,这意味着年关将至,又有肉吃了。那时候,家里一般会腌上10多斤腊肉,省着吃能吃上一整年。寒冷的冬日里,一家人围坐在火炉旁,母亲做针线活,我们做作业,火炉上的土锅里煨着老腊肉或腊肉皮炖花生、莲藕、红豆等食材。腊肉的香味阵阵飘来,我们哪还有心思写作业,只想马上吃上一口解馋。

如今,生活好了,人们再也不会因为吃不起腊肉而犯愁。尽管腊肉高盐、高脂肪,对健康不利,不宜多吃,但它作为传统食物,凭借独特的口感,依然在人们的生活当中占据着重要位置。

# 一席杀猪饭尽显人间烟火气

胡远松

进入腊月,便是农村杀年猪的好时节。热热闹闹的杀年猪场景,美味诱人的农家杀猪饭,不仅是乡亲们辛劳一年的舌尖狂欢,还承载着一年耕耘的收获,更彰显着邻里和睦的情谊。

乡亲们都知道,天冷才是杀年猪的好时机。低温能锁住猪肉的鲜美,让腌制的腊肉不易腐变质,经得起时间的“考验”。再看那些火灶里,干柴烧得正旺,熊熊火苗舔舐着锅底。这旺火,不只是为了蒸饭、煮肉,还寓意着来年的日子红红火火、蒸蒸日上!袅袅炊烟缠绕着屋角,烧水、刮猪毛、切猪肉的声响混着乡亲们的欢声笑语,成了乡村最动听的烟火序曲。

坝院内,乡亲们有说有笑,分工明确:有的添柴烧火、负责蒸饭,有的择菜、切肉,有的端盘碗、招呼邻里,有的切肉拌料、灌装香肠,忙而不乱,默契十足,一派热闹和谐的烟火气扑面而来。

刚从地里挖来的折耳根还带着泥土,散发着阵阵清香;纯天然的鲜嫩白菜,叶尖还挂着晶莹的露珠,让客人吃得放心;甜嫩的白萝卜切块入锅炖排骨,滋味鲜醇,瞬间勾起食欲;自家腌的酸菜拿来煮猪血,酸辣又开胃;酸菜红汤配上一碗苞谷饭,是农家最地道的美食;石磨豆花细腻爽滑,配上糊

辣子蘸水,香辣直透舌尖;麻辣洋芋条拌入折耳根、撒上葱花,令人垂涎欲滴;青椒炒瘦肉鲜嫩爽口,酸辣椒炒肉、蒜苗炒回锅肉油润喷香;爆炒猪肝火候控制得恰到好处,嫩而不腥……一道道美食陆续端上桌,客人们大快朵颐,推杯换盏间笑声不断。欢声笑语的背后,是浓浓的人间烟火气。

人们用手机记录下这美好的时光:有人将拍下的满桌佳肴、堆积如山的土猪肉、色泽亮丽的香肠以及与亲朋好友的合影分享到微信朋友圈,配文诉说着一年耕耘换来的丰收喜悦;有人举着手机拍摄抖音,镜头里乡亲们围坐一团,你一言我一语,唠着家常,聊着一年的收获,欢声笑语此起彼伏。那些短视频与朋友圈动态,晒的是美食、是付出、是收获,更是邻里间不分彼此的团结和睦,是乡村生活独有的温馨。

农村杀猪饭,何止是舌尖上的美味。那凛冽寒风里的生活智慧,那灶膛里的熊熊火光,是刻在农家生活里的烟火底色;那袅袅炊烟,是挥之不去的乡愁记忆;那分工协作的身影,是守望相助的邻里情。农村杀猪饭如同一根纽带,串起了乡村的温暖,也彰显着团结和睦的乡风。在岁月流转中,散发着最动人的光芒。

