

注事如风

过腊八,年欸欸

●于周波

“过冬,年轰轰,过腊八,年欸欸(chua ch-ua)。”这是流行于胶东尤其是即墨、崂山乡村的俗语,意思是过了冬至节,进了腊月门,年的脚步便加急了鼓点,“欸欸”地就到了眼前。

20世纪六七十年代我刚上小学,农民虽不富裕,年味却醇厚。吃了冬至饺子,就要准备过年的东西了。我的任务是将木头或者枝条劈成三四十厘米长的劈柴。母亲则忙着磨面,磨完了麦子面,再磨地瓜面、玉米面,还要挑拣地瓜干洗净晒干,准备掐其馏碴子。

腊八节,天还未亮透,母亲就五谷杂粮入锅慢熬,香气顺着盖垫飘出,氤氲着来年的期盼,一家人围坐,暖手又暖心。过了腊八就该筹备年货了,年集上满是人。父亲骑着大金鹿自行车,载着我穿梭集市。集市上,红红的春联在风中展开,鞭炮声惊天动地,那叫一个热闹!

家庭主妇们准备的年货中,掐其溜和豆包必不可少。她们围在石碾旁,一边唠着家常,一边将碾好的豆包馅用戥(qiang)子铲到盆里,将洗净晒干的地瓜干碾成其馏碴子,形状不能太粗,也不能碾成面。

过了腊八就有杀年猪的了。有的是生产队杀

几头猪分给社员,有的是农户养的猪按供销社牌价卖给社员。杀猪的有本村屠夫,也有供销社屠宰组安排的人。他们身手利落,一番忙碌过后,猪肉就分割好了。大人们谈论着今年的收成,计划着猪肉怎么吃,做几个菜。而猪头、下货要提前打招呼,比如谁家正月初三来新女婿,一盘猪头肉是必需的,“一鸡二鱼三猪头”是招待贵客上菜的顺序。

新衣也不能少,供销社里布料鲜艳夺目,母亲们挑选着布料,想象着孩子穿上新衣的模样。买回家量体裁衣,一针一线,缝进了对孩子的爱。孩子们盼望着新衣,盼望着在小伙伴面前“神气”一把。

村里的业余剧团也进入紧张的排练中,柳腔、吕剧、京剧,《赵美蓉观灯》《墙头记》这些传统剧目和现代京剧《红灯记》,是正月里必备的精神大餐。演员们在简陋的排练场里,一招一式,一腔一调,都非常认真,盼望着正月里能在乡亲们面前好好露一手。

夜幕降临,窗棂上,贴着孩子们亲手剪的窗花。昏黄的灯光下,一家人围坐在一起,谈论着过年的种种。浓浓的年味,就像腊八粥的香气,在岁月的长河中,永远弥漫在每个人的心头。即使时光流转,那些忙年的画面,依旧鲜活如初,成为心中最温暖的回忆。

温情腊八粥

●吴建

腊八节到了,遥望家乡,思绪悠悠。孩提时,每年农历腊月初八,母亲会给我们煮腊八粥。那时家庭条件差,买不起桂圆、莲子、核桃,母亲煮粥所用大部分是农家土特产,如红枣、花生、玉米、芝麻、白菜、赤豆,吃起来仍然香甜可口。

母亲腊月初七晚上就开始忙碌,淘米、泡果、剥皮、去核。下半夜开始煮,把不易煮烂的红豆、绿豆下锅,小火熬煮,待它们膨胀了再加入糯米。粥沸滚时,母亲勤加搅动以防粘锅。微火一直炖到第二天清晨,腊八粥才算熬好了。母亲先盛一碗腊八粥敬神祭祖,再给我们姐弟几个每人盛一碗。她自己的一份舍不得吃,送给了村里的五保户王奶奶。母亲说:“腊八粥本来是佛庙的和尚手持钵盂,沿街化缘,将收集来的米、豆、枣等煮成腊八粥分发给穷人,穷人吃了以后可以得到佛祖的保佑。把粥送给别人吃,是为自己积德。”

三十多年过去,我也让妻子熬过腊八粥,但熬

不出母亲熬制的特别的味道,所以母亲的腊八粥还是牵动着我的思绪。去年腊八节前,母亲因车祸右手腕粉碎性骨折,用石膏绑着动弹不得,由老父亲照料。我打电话询问伤情,母亲说:“没事,你们别挂念。”接着又问我:“快到腊八节了,你是不是想吃腊八粥了?”知子莫如母啊,我说:“您骨折了,怎好煮粥呢?今年就算了,以后有机会吃,您多保重。”

腊八节早上,我在睡梦中被电话铃声惊醒。是父亲打来的,让我们回家吃腊八粥。我惊愕:“谁煮的腊八粥?”父亲说:“我和你妈。”我心头一颤,和妻子驱车赶往二十多里外的老家。刚到村口,就望见母亲倚在门口。我赶紧下车扶住母亲:“妈,您冷不冷啊?”母亲说:“不冷不冷,你们快进屋坐。”父亲打来热水给我们暖手,告诉我们:“你妈说腊八节不吃腊八粥不吉利,一大早就起来和我煮腊八粥,忙了两个多小时。”父亲揭开锅盖,一股再熟悉不过的香味扑鼻而来。品尝着香喷喷的腊八粥,儿时的幸福感一下子又回到了眼前。看着我们吃得津津有味,母亲美滋滋地问道:“香吗?”我和妻连声说:“香,香!”

炒货飘香年味浓

●翟长付

进了腊月,家乡的街头巷尾,卖炒货的摊位就多了起来,摊主大都来自山东。偶尔也有一两个是挨着山东枣庄的徐州老乡。炒货摊上不仅有栗子、花生、瓜子,还有各种手工甜品,比如麻花、花生糖、芝麻糖、云片糕、糯米糕等等。

我小时候,没有炒货摊位。快过年了,是在家里制作年货,父亲和母亲分工明确。父亲当过兵,脾气急,负责炒年货。母亲是裁缝,心细手巧,负责灌腊肠腌腊肉。

花生瓜子并不是每年都有,即使能收获一点,母亲也是拿出去卖了,所以家里的年货常常是蚕豆和黄豆。有一年,住在县城的大舅带来一篮子花生,过年时我藏起来一小捧。等到开学,带到学校和同学分享,花生已经没刚炒时那么脆,还是越嚼越香。

父亲炒年货,我坐在灶膛口添柴,弟弟蹲着拉风箱。灶膛里的火映红了我 and 弟弟的脸,弟弟不时站起来问父亲:“熟了没有?”父亲低着头,手里的锅铲不停地翻炒着,嘴里回应着:“快了,一会儿就好。”父亲铲了几粒豆子在灶台上,弟弟想伸手拿,父亲低声吼他:“小馋猫,烫手啊,凉了再拿。”弟弟手一缩,蹲下来继续拉风箱。

那时候,有个外地老头经常来村里,在大槐树下用手摇爆米花机爆年货。我和几个小伙伴提着

装有豆子和玉米的竹篮,抓着糖精纸包在爆米花机旁边排队等候。寒冬腊月,鼻子和耳朵冻得通红,我们却乐乐呵呵,因为过年能吃上香甜的爆米花和炸蚕豆,一点也不觉得冷。

过年时,炒货有着特别的讲究。除夕夜守岁,桌上必定摆上炒瓜子和炒花生,一家人围坐在一起边吃边聊,寓意“嗑穷”,把过去一年的穷苦都嗑掉,迎接新年的富足。而炒花生则象征“长生”,寓意着健康长寿、多福多寿。

现在炒年货多了,除了街头巷尾的炒货摊位,超市里各式炒货琳琅满目,看得人眼花缭乱。有花生葵花籽,还有西瓜籽、核桃、夏威夷果、腰果、松子、榛子、板栗、米锥子等等。口味也是多种多样,比如原味、五香味、焦糖味、奶香味、话梅味等。

想起去年除夕夜,阖家围坐于电视机前,桌上的果盘堆满各种炒货。我嗑着瓜子,和爱人说着年景琐事;女儿和女婿剥着花生,将果仁递到孩子们手中;俩孩子嬉笑打闹,眼睛却时不时瞟向电视里的春晚节目,嘴里含糊不清地跟着哼唱几句。炒货的香气、家人的欢声笑语与电视里的歌声交织相融,勾勒出一幅大团圆的温馨画面。

炒货飘香,年味浓浓。大家忙着采购,把年味带回家。一袋袋炒货,那熟悉的味道是对过去一年的总结,也是对新的一年的美好期许。



农历冬腊月,老家的人们就开始杀年猪。临近年底,各家各户杀猪的日子差不多,东家杀了西家杀。一来杀猪佬好安排,大家伙一起请一个,就近多杀几家;二来捉猪的帮忙工好“转工”,你家杀了换我家;三来年关将近,猪粮也快供应不上了,再者天气越来越冷,猪草也不好打了。最重要的是,在外打工求学的游子们年底陆陆续续回来了,要预备他们最爱吃的熏腊肉。在老家,杀年猪算得上人人关心的大事,吃年猪饭更是村里一年一度的盛事。

在有些地区,吃年猪饭也叫“喝刨汤”,是老家的人们迎接冬天最隆重的仪式。不过“百里不同风,千里不同俗”,各个乡镇的年猪饭都有自己约定俗成的“搞法”,我们村也有一套讲究。虽然老家的腊肉远近闻名,人们一年四季的饭桌上也少不了腊肉,但杀猪当天主人家不会将腊肉上桌。女主人会让杀猪佬割下最好的肉,做成“鲜肉宴”酬谢帮忙工和客人。鲜肉割下来还冒着热气,有一些腥味,但女主人有办法烹饪成色香味俱全的佳肴。

主菜必须是当天的新鲜猪蹄子锅。将猪蹄剌成大块洗净,不需要腌制,大火热油直接爆炒。炒到猪皮微微焦黄,喷一些村里作坊酿的苞谷酒,将其点燃,就着火苗继续翻炒。白酒去腥提鲜,更让猪蹄别有一番风味。炒到火苗渐小,放入蒜末、生姜、花椒叶、干辣椒榨至微黄喷香,再和猪肉一起炒,加入热水,大火炖开,转小火慢炖。吃的时候可以放入白菜、茼蒿等时令蔬菜。

配菜第一道是酸菜炒猪血。新鲜猪血放香料切块,加入自家泡的酸菜一起炒。纯猪血带孔,香料和酸菜极易入味。炒出来的猪血嫩而不滑,略有嚼劲,下饭得很。第二道是我们当地的特色咸菜炒坐蹬肉(猪臀部的肉)。自家做的咸菜,配料只有苞谷粉、辣椒碎和蒜末,加上由夏入秋的季节陪伴,酸辣可口,与切成薄片的坐蹬肉是绝配。每道菜都是女主人使出浑身解数的力作。为了显示主人家的热情好客和厨艺精湛,攒了一年的好东西,这时候都会派上用场。

主食也不例外。绝不是偷懒耍滑地上一锅大米饭,而是工序复杂的“风交雪”——苞谷和大米一起蒸的花饭,也叫“灰子饭”。白色米粒上均匀地沾着黄色的苞谷面,粗中有细,不粘不糙,再配上一桌子硬菜,谁能忍住不连吃三碗?

这样一顿诚意满满的年猪饭,准备工作要花一整天的时间。年猪饭就是一场精心策划的大阅兵,灶是农家柴火灶,油是自家菜籽油,锅是用了几十年的大铁锅,主菜、配菜、主食、包括调味品基本是自给自足。那些年各家平时很少能吃肉,到了杀猪那天才敞开了吃。那段时间,肉香随着炊烟升腾在空中,弥漫在整个村落,半边天都被熏香了。

炊烟升腾

老家的年猪饭

●荷雨