

年味一灶间

□ 刘 峰

对我而言，回故乡过年，在生于斯、长于斯的故乡欢度新春，一家人团团圆圆辞旧迎新，已成为生命中的一种情结。

临近大年三十，由于新春姗姗而来，阳光开始变得温暖、柔和、明亮起来，给故乡抹上了一层蜜色。家家户户红红火火，贴对联、贴门神、贴年画、挂灯笼。屋檐之下，挂着腊鸡、腊鸭、腊肉、腊鱼、腊肠，色呈琥珀，香比醪糟，成为春节一景。

回家过年，我最爱待的地方，是灶房。

袅袅炊烟升起。灶房一片水汽蒙蒙，呼呼哧哧的焰腾腾、毕毕剥剥的柴燃响、咕咕嘟嘟的煮沸音，以及锅碗瓢盆的交响曲，合奏成腊月最动人的乐章。卤，炸，熏，蒸，炖，煮，

煨……母亲使出十八般武艺，拿出浑身解数，醉人的香味随炊烟袅袅而起，久久不散。

老灶柴火，为树苑、枯木、断枝之类。燃烧起来，蓝焰熊熊，越燃越旺，火星四溅，噼啪作响，热力十足，清香撩人。灶膛一片霞，映得人眼亮晶晶；灶房半边红，照得人心暖乎乎。

老家过年，离不开卤猪头。一口大锅，添足了八角、花椒、桂皮、辣椒、茴香、陈皮、老姜，肉嘟嘟的猪头竖在中央。当紫蓝色的火苗无限温存地舔着锅底，卤味开始飘香，愈来愈浓，粉嫩嫩的猪头随之变为红铜色。

该炸肉丸子了。将土猪肉细细剁成泥，调入精盐、香醋、胡椒、味精、姜末、料酒，捏成乒乓球大小，缓缓放入琥珀色的菜籽油里。于翻翻

滚滚、浮浮沉沉之间，土红色渐渐变为金黄色，浓浓香味直沁鼻孔，让人忍不住流口水。赶紧拈起一枚，轻轻一咬，外脆内酥，肉质鲜美，唇齿留香。

熏肉在深夜。人悄悄，灯影如画，将锅移下来，将肉悬于灶口，用松枝柏叶慢慢熏，青紫色的细烟缭绕绕绕、柔柔绵绵。在时针一寸一寸的游走中，一颗颗松脂般的透明油滴坠入火烬，“扑哧，扑哧——”香味渐渐弥漫开来，肉色由赭红变为棕黄，恍惚之间，人仿佛置身于原始丛林，遁入一本新印的《诗经》。

母子俩一边准备团圆饭，一边说着悄悄话。说着说着，一年里积压的疲惫、胸中的块垒渐渐烟消云散，有一种说不出的轻松与舒坦。

开始吃团圆饭啦！家家户户，毕毕剥剥，燃放鞭炮，热热闹闹。浓浓的烟火味道，弥散在清澈泛青的雪空，一下子将心情引向亢奋，将欢乐推向高潮。圆桌中央，母亲照例摆上一口黄灿灿的铜火锅，炭火炽炽，热气腾腾，温馨撩人，寓意“红红火火”；旁边是一只青花大瓷盘，卧着一尾金红大鲤鱼，寓意“年年有余”；码上年糕，寓意“年年高升”；盛上汤圆，寓意“团团圆圆”；煮上饺子，寓意“交来好运”。

一年之中难得如此轻松开心，一杯杯美酒，一缕缕欢笑，一封封压岁钱、一句句祝福语，将血浓于水的亲情紧紧凝聚，舒暢、开怀、如蜜。

感谢老灶，感恩母亲，让一家人和和美美，让年味永远温暖心底。

妈妈的年豆腐

□ 邓旭初

妈妈已走了多年，但每当春节来临的时候，我总会想起老人家生前制作年豆腐的往事，虽飘过岁月，仍历历在目。

那一年，腊月二十六，我们从城里回到村里老家，刚进屋，就看到妈妈在张罗年货。我迫不及待地对妈妈说：“大鱼大肉吃腻了，还是喜欢吃你做的豆腐。”妈妈说：“崽啊，我早就想到了。”

第二天一早，妈妈就拿出自家种的黄豆，擦净尘封多日的石磨。先把黄豆破开，去掉豆壳，用清水泡上，黄豆膨胀后，再入石磨碾磨。妈妈说，推磨的速度不能太快，否则浆水过粗。石磨不停地转动，浆汁在

上下石磨的夹击下，顺着磨缝细细流淌，又小溪似的流进事先准备好的盆里。

我们村，有一口四季长流的水井，井水冬暖夏凉，是制作豆腐的最佳水源。将磨好的豆浆加入甘甜的井水，倒入铁锅烧沸，用纱布过滤后倒入木桶，再将磨好的石膏水倒入桶内，搅拌三五分钟，豆浆便开始凝固，呈豆腐脑状。此时的豆腐脑冒着热气，最为鲜嫩可口。这时候，妈妈就要挖出一大碗给我，再加入少量白糖。端起这碗白玉般的豆腐脑，真是如醉如痴，暖透了游子的心。

妈妈制作的豆腐脑是最暖心的

食物，一碗豆腐脑，倾注了妈妈对子女的爱。这种爱犹如豆腐的洁白无瑕，无法用语言形容。

豆腐脑经挤压形成豆腐，除留少部分吃新鲜的外，其余全部被妈妈制成油豆腐。把炉火烧旺，铁锅里的菜油沸腾起来。妈妈把鲜豆腐切成片或块投入锅中，油星飞溅，豆腐在滚烫的菜油中翻滚跳动，慢慢由白色变成淡黄色、金黄色，直到外焦里嫩。我围在炉灶旁，看着妈妈那熟练的动作，不时抓起一块油豆腐就往嘴里塞。妈妈看着我，笑呵呵的，总是说：“孩子，吃吧，趁热吃，味道好，城里难得吃到。”妈妈的味道，甜在心窝，

乐在眉梢。炸完一锅又一锅，全部炸完后，在上面撒点盐。妈妈说，这样好保存，十来天不会坏。大年三十年夜饭，油豆腐、猪肉、鸡肉合炒是餐桌上的主打菜，是妈妈得意的作品，也是全家人的最爱。这道菜，一直伴随着我。

妈妈走了，每当回忆起她制作年豆腐的往事，我的眼角总是浸满了泪水。我们已经不能再亲眼看到妈妈为我们制作豆腐了，但妈妈把鸡肉、猪肉、油豆腐合炒的这道菜传给了我们，已成为我们过年美食中的经典。这道菜，有陈年的积淀、人生的磨砺，浸染着深沉的爱，永远是香甜的。

我问团长，为什么有的人化浓妆，有的人化淡妆，有的甚至就不化妆？团长笑笑：年纪轻的要化彩妆，年纪大的化浅妆，有时干脆就利用皮肤本来的颜色，化一个简妆，越老越接近自然本色。

不一会儿，演出开始。鼓乐齐奏，我看到那敲锣的汉子，嘴里还啃着一截甘蔗。

随着春节临近，老祁的生意好得不得了，有时甚至忙得顾不上吃饭。尽管被炉火烤得口干舌燥，但他尽量少喝水，以减少上厕所的次数。一声声春雷般的爆响，回荡在偏僻的村巷，给乡间腊月带来了一缕缕喜气。

将爆好的米花捧回家，母亲将它们装在陶瓮瓷坛，密封起来。春节前夕，家人熬了麦芽糖，掺入米花、熟芝麻、花生仁，或捏成圆圆的糖果，或切成薄薄的糕片，吃在嘴里，别有一番风味。

吃不完的米花，只要密封得当，一直可以存放至插早秧时节。收工归来，一时来不及做饭，抓几把米花放入锅里，舀入几勺米酒，再煮上几个白里透红的荷包蛋，添入蔗糖，就成了一碗香糯爽滑、营养丰富的美食。

一转眼，物是人非。如今再回乡，腊月的巷口，再也看不见老祁的身影与长长的队伍，不见令人怦然心跳的爆米花声和孩子们的欢声笑语。人们依旧在为过年准备着，但这年味，总让人感觉少了点什么。

布口袋，看看泡粬的数量和质量。要是哪家亲戚没有给我们泡粬，我们就会认为那家人太抠门，以后不愿再去他家拜年。

泡粬的制作工序比较复杂。首先要精挑细选出最优质的黏米，再适量地加入一些糯米。将这两种米混合在一起，淘洗两三次后，倒入清水，浸泡六小时左右。然后用石磨推出米浆来，放置在瓦坛里，并用干净的纱布或者盖子密封好，目的是让米浆发酵。冬天气温低，米浆发酵慢，一般要两三天。为了提升温度，人们常常把瓦坛放到有温水的锅里或者火塘边。

待米浆完全发酵后，便可以蒸泡粬了。将蒸格放入锅中，锅里加入适量的水，柴火烧开，用勺子将米浆一勺一勺舀进蒸格里，再盖上锅盖，一般蒸半小时泡粬就熟了。若准备拿泡粬送人，还需要为其“化妆”。可用萝卜雕上各种花形，或者用玉米皮折成各种形状，蘸上红绿颜色，点在泡粬的表面，甚是好客。

石磨里流淌出的年味还有白豆腐、灰豆腐。它们与汤圆、泡粬一起，把故乡的年演绎得欢乐喜庆。

乡村年戏

□ 王太生

戏台，乡人的精神仰望。一群人，端坐台下，聚精会神地观戏。他们的目光和注意力，会被戏的情节与情感演绎抓取和吸引。

那年春节，为采访剧团下乡演出，我给剧团团长打电话，对方说，在村上演戏呢。

便开车去寻。团长说，远着呢，你先到某镇，沿公路向东，看到路边有个大鸟巢，往左，走十分钟，绕过村头一家小杂货店，再往前，一直走到路的尽头，左拐，穿过一座村庄，出了庄子，有一座水泥大桥，下桥，就会看到一座庙，我们在庙里演戏。

乡野的风，微微吹动帷幕。戏文里的唱词，咿咿呀呀，灌进我的耳朵，似懂非懂。

以前，我只知道高亢的秦腔，在山垭茆梁上唱。一个人唱，山鸣谷应，山底下有一个人在静静地听——那是关于久远的乡村爱情。

团长站在幕布后面对我说，戏文发音主要依附方言，用普通话去唱，就失去了它的声腔雅韵。

就这样，我搬来一只小马扎，坐在人堆里静静地听，恍若听到低处流水婉转流淌的声音。一条春天的河流，一川活泼泼的水，沿着绿茵茵的草岸，在一个地方拐弯。那些争先恐后的流水，抑扬顿挫。

有人说，村戏是地域声韵的不灭灵魂，如同栀子花、老水车、古窑洞、小木桥一样，装点着乡村恬淡的日子。

年戏，就像农人吃过了牛排、汉堡，还是钟情于家里那口大铁锅烧出来的青菜饭、红薯粥的味道。

乡村的戏台，有鸟飞过，有风吹过，大地上的植物和小动物窸窣有声。看过戏，农人们便开始侍田蒔秧，一刻也闲不下来，他们才是乡野的真正主角。

赶年集

□ 仇士鹏

在老家，年集是一场十里八乡的盛会。

在童年的印象中，年集的味道是甜美的。

时不时就有卖糖葫芦的老人，把插杆当作旗帜扛在肩头，无声地召唤着四面八方的小孩。山楂裹在金黄的糖浆里，像是人裹在一年好事里，红光满面，让我垂涎欲滴。它确实有一种神奇的魔力，不知不觉间就溜到我的手里，顺便挤走兜里一张纸币。有时候，还会碰到卖棉花糖的。那如烟似雾的形态、雪白蓬松的质地、入口即化的口感，更是让我欲罢不能，将其大口大口吞下，仿佛把甜蜜的拜年话和祝福语也都吞进了肚中，为年后走亲访友做足准备。

最东边，是吹糖人的固定摊点。或是鸡狗马羊，或是悟空八戒，孩子们各种斑斓的想象都能在师傅的手中实现。我们围在师傅两侧，看他瞪大眼睛，鼓起腮帮，一双手快速揉捏，圆滚滚的糖浆就生出了牛角，长出了金箍棒，插在木棍上一摇，勾起一片崇拜的欢呼声。守在一旁，糖浆浓郁的甜香扑鼻而来。

年集的颜色是吉祥的。我喜欢挤在人群中看春联，虽然不懂典故，但一定要装作看得津津有味的样子，在或工整或狂放的毛笔字中，嘬摸对仗与平仄。有人在现场书写，不管毛笔是否在红纸上走出了龙蛇，弯腰提笔的时候，他就已经在身边人的捧场声里和王羲之肩并肩。地上摆着一沓沓福字，各种字体、颜色、花纹应有尽有，人世间的所有福气都在这里能找到影子。

不远处是卖灯笼的区域。最多的是红色的灯笼，如同一片高低错杂的雨林，把眼镜片都染红了。如果它们会悬浮的话，一定能把故乡的天空塞得满满当当，如晚霞般

延伸到远方的田野上空。灯笼一面是灿金的四字祝语，一面是鲤鱼、牡丹等吉祥图案，下面坠着红色的穗儿，随风轻轻摆着尾。提一盏灯笼回家，来年走上再远的距离，也不会忘记归乡的路。

年集的声音则是闹腾的。这时候可没人会在家里睡觉，挤满一条条街道的声音透过窗子，涌进每个房间，就连家养的鸡鸭都勾着脖子，叫嚷着，想出去溜达一圈。招呼声、欢笑声、叫卖声、还价声此起彼伏，把灯笼的穗儿拨弄得来回摆动，惹得货架上的铃铛也忍不住唠起了家常。“再买点瓜子，不然看春晚的时候没得嗑了”“给小二子买双虎头鞋，新年就要生龙活虎”“多买点窗花，把福贴在窗子上，福气就到家了”……人声鼎沸，锣鼓喧天，像是一场大雨落在湖面，水花溅得人心神激荡不已；又像是在鞭炮声里，期待着收获要在年集进行一次次试鸣，不在耳畔留下丝毫留白。可偏偏，年集越吵越热闹，越喜庆。

对我这种自小生活在城里的人而言，年集里成群结队、气势汹汹而又理所当然的方言和土话听起来陌生又熟悉——这是文化基因与地缘血脉的共鸣，压过了二十多年的疏远与隔阂，迅速同化着我的腔调和语气。彼时，字正腔圆竟成了一种惭愧。

一直到现在，每逢过年，我都会回老家，去年集赶上一遭。在这里，我总能发现乡村最澎湃的激情和最浓郁的生活气息，期待与收获在这里集散，文化与乡愁在这里赓续。关于幸福、和谐与富庶的答案，无须追寻，它们在每一张笑脸上洋溢着、舞动着的，每一年都在开花结果。

我也莫名觉得，只有赶过年集，才算真正地跨入新年。

石磨淌出年味

□ 徐成文

吱嘎吱嘎的石磨声，打破山村的宁静。腊月的日子，石磨越发辛苦，它工整的牙齿咬碎粮食，流淌出人们盼望已久的年味。

正月吃汤圆，是我们南方人雷打不动的习俗。

过去，吃汤圆是人们一年到头的念想，因为只有过年才能吃得上。在人们眼中，一碗汤圆代表的就是新年。从准备制作汤圆的原材料到一碗汤圆端上桌，几乎贯穿过年的全过程。

一般到了腊月二十，家庭主妇就要张罗一家人的汤圆。首先将糯米洗净，用清水浸泡三至五天，然后捞起来用竹筛晾一会，接着便把黏米和糯米混合在一起，倒入木桶或木盆中，继续用清水浸泡。

旧时，人们一般把推汤圆的时间定在大年三十下午。一是那天大人小孩几乎没有有什么重大的事情干，二是中午刚吃了团年饭，推汤圆时人们有的是力气。

推汤圆的工具是石磨。石磨在腊月要找石匠来修理一番，为的是磨汤圆时更加锋利。推汤圆一般由三人完成，一人往磨眼

里添米，另外两人推磨。推磨之前，先找来箩筐，里面盛些灶灰，将一块方形白布铺在上面，再将箩筐移到石磨的出口。推汤圆开始了！“吱嘎一吱嘎一”石磨旋转着，一勺勺糯米黏米和着水从磨洞淌进去，白白的米浆顺着磨缝流淌而出，汇集到磨槽里，源源不断地流到下面的白布上。别以为推汤圆简单，其实也是技术活。添米的人一般为家中的妇女，长年累月的经验告诉她，添进去的糯米黏米要恰到好处，不多不少，这样磨出来的汤圆才细腻。由于糯米很有黏性，所以推汤圆很费劲，常常推得人腰酸背痛。

推完磨，便把箩筐抬回家中，将白布的边角系在一起，盖住米浆的表面。下面的灶灰很快就将米浆里的水分吸收，形成糯糯的汤圆粉子，包出的汤圆格外好吃。

在农村，春节期间三亲六戚左邻右舍之间是要互相拜年的。客人拜年后离开时，热情好客的主人们都会给客人的口袋（以前是布口袋，现在多为塑料袋）装上十多个泡粬，以表答谢。记忆中，小时候拜年，离开主人家一段距离后，我们总是打开