

编者按

岁末正是思乡怀旧时刻，围炉夜话时，最想念故乡袅袅升起的炊烟，最难忘儿时盼年欢欣的模样。莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。一进入腊月，年味儿就浓了。街头巷尾，打年货的人多了，人家门前，挂满腌制的腊味，乡村城市弥漫着一种丰足而喜悦的味道。腊八节快到了，眼下乡村里杀年猪欢天喜地，人们赶集打年货喜气洋洋，年味如一帧帧风情画，在脑海中浮现。本期特选两篇写年味儿的散文，让我们重温儿时故乡的年。

# 腊月弥漫浓浓的年味儿

## 儿时盼过年

■尚宏厅

进入腊月，太阳柔柔，天色昏黄。枝头积雪闪烁着亮光。麻雀留恋农舍不愿离去，孩子们的嬉闹声响彻村庄。年味儿犹如陈年老酒浓香四溢……在我的记忆里，小时候的年总是那样幸福。

儿时盼望过年。过了腊八，盼年的欲望就愈加强烈。在点煤油灯年代的寂寞夜晚，吃碗芭谷糝儿躺在床上辗转难眠，透过小木窗窥视星星月亮，听爷爷讲故事，念叨着“廿三祭灶关，廿四皂角刺，廿五去擂鼓，廿六蒸馒头，廿七杀公鸡，廿八去挖沙，廿九去灌酒，三十贴花门儿，初一捏鼻儿……”我听着听着，在美好的憧憬中进入了梦乡。

人们为年而忙活。寒风凛冽的冬日，父老乡亲忙着砍柴、挑水、磨面，满山遍野搜寻秸秆、干红薯秧喂牲口……为让年过得更丰富，家家户户少不了杀年猪、漏粉条、长豆芽儿、磨豆腐、发面蒸馍、炸油条……家乡缺水，自然种不了稻谷，也不产米，就把家里的口粮红薯干挑到外头换大米，保障大年三十中午团年饭能吃上香喷喷的米饭。

我奶奶不吃荤，七十多岁开始单独起小灶儿。她把置办年货的任务交由我们去完成。孙娃儿们冲着她烙的玉米面饼儿的诱惑，半夜起床，把奶奶准备的“犒劳”带上，黑灯瞎火去几十里外的集镇上办年货。翻山越岭来回奔走一天，磨疼肩膀挑回几袋不起眼的大白菜、胡萝卜、生姜、莲藕、大葱之类的蔬菜。奶奶很高兴，孙娃儿们一个个“功臣”般地吃着她擀的杂面条。

大年三十最忙。早晨随便喝碗红薯汤垫个底儿，就准备写对联、贴年画。我父亲和二爹的毛笔字写得很好，乡亲们拿着红纸来请他俩写对联，我家的院落放满红对联。“祖国山河无限好，人民天下万年长”“春风杨柳万千条，六亿神州尽舜尧”等对联仍记忆犹新，特别是我家大门上张贴的那张威风凛凛的人民解放军骑着大白马、头戴火车头帽、手端冲锋枪、在雪地里冲杀的年画，令人难忘。

中午团年饭神圣而庄重。贴好春联门画儿，土屋为之一新，好菜上桌，放挂最长最响的鞭炮庆祝国泰民安、五谷丰登。接下来开始吃团年饭了。平时从不上桌就餐的奶奶和母亲妯娌三人都要一起吃团年饭，一家人围着一张百年柴桌共享美味佳肴。长窝窝嘴的奶奶抿几抿我父亲给她买的扁瓶“青海红酒”，脸色红润，笑容满面。

下午是乡亲们剃头的最好时光。大人们领着小孩排在等候的队伍里。只见我“拍子”表叔嘴里叨根纸烟，手里拿着剃头刀“噌噌噌”地在头上晃动，一绺绺头发纷纷飘落……小孩蓄的“桃尖”“锅铲”“狼尾巴”发型十分好看。老人剃了光头，胡须刮得精光，然后拍拍光亮的脑壳，脸上露出欣慰的笑容。

大年三十晚上，把烛台和供品摆上供桌，爷爷点香烧纸，摇动铃铛，敬奉祖先：“叮当叮当，盘子贡香，小的吃了，大的拿上……”祈祷祖先赐福。

之后，一家人拉家常，子女们给长辈磕头，长辈给小孩儿发压岁钱，一个个笑逐颜开。全家人在静谧的飞雪夜“守岁”。乡亲们纷纷来到我家，围坐在火炉边听我爷爷讲故事。我爷爷是远近有名的“故事篓子”，能讲许多故事。除夕夜，那本发黄的《唐传》被爷爷讲活了，听者如临其境，久久不愿离开。

燃放鞭炮是孩子们最兴奋的时刻。凌晨的钟声敲响，整个村庄鞭炮齐鸣，声震山谷，烟雾弥漫。有小鞭炮、电光炮、坠子炮、礼花炮、冲天炮……小孩们成群结队打着灯笼、火把，在深深的夜色中挨家挨户检未放燃的鞭炮，欢天喜地地在积有尺把深的雪地里你争我抢，把抢来的“收获”揣进兜里，细细把玩。

正月初一早晨，大人小孩穿上新衣裳，以示年年有新，家庭喜庆。为图个吉利，整个正月里，大人娃子不许说不吉利的话，不许争吵或打骂孩子，客客气气，面带笑容。吃完饺子，就开始拜年了。先给家中长辈拜、家门拜，然后到邻居家挨个拜，一拨拨拜年的人你来我往，递烟上茶，祝福声声，其乐融融。

接着，筹备操练了一个冬天的家乡文艺节目开演了。唱大戏（河南曲剧样板戏）、耍龙灯、玩狮子、踩高跷、划旱船等传统节目表演队走乡串户，所到之处，人声鼎沸，锣鼓喧天，唢呐声声，热闹非凡。整个村庄沉浸在欢乐的海洋中……这样美好的年味，老家人要一直忙活到农历二月才慢慢地消停下来。

年味儿不仅代表着物质的丰富，更有深层次的文化底蕴。如今，生活在城市的人们很难感受到往昔过年的热闹氛围。这些可能源自于当今人们生活水平的提高和工作节奏的加快，年味儿慢慢被淡化了。到了春节，给亲朋好友打个电话、发条微信就算拜年。还有的图省事赶时髦，掏万儿八千元订桌团年饭，把过年从家里转移到酒店。神圣的年就on这样被简单的方式打发过去。

而像我这样怀旧的人，对故乡那种忙碌、快乐、团圆的浓浓年味儿，内心深处有种挥之不去的眷恋。



小寒节气过后，家里就开始弥漫着年的味道。母亲像总导演一样，里里外外操持，带领一家人忙年。

红薯糖要熬出来。秋收时从地里挖回来的红薯，堆放在屋角，在水分蒸发后，糖分越来越足了。母亲把红薯洗干净，煮熟后拍成红薯泥，用清水和成糊状，过滤出红薯泥，得到一大锅淡白色的糖液。灶里的火不紧不慢地舔着锅底，糖液在锅里沸腾，水分一点点蒸发，颜色越来越深。母亲用勺子舀起黑红色的糖液查看，糖液顺着勺沿流下，牵丝成线，晶莹剔透。

母亲把红薯糖往铁桶里装，边盛边给我们兄弟一人挖上一勺，馋嘴的我们边吃边回味：“好甜啊！”

降温后的红薯糖更黏稠了，母亲用红薯糖炒芭谷花、芝麻，制成芭谷花糖和芝麻糖，过年时就成了待客的零食。母亲炒时，我们就用筷子把红薯糖像绕丝线一样绕起来吃。红薯糖的甜蜜，我至今难忘。

和熬红薯糖相比，做大曲酒的过程就要漫长许多。金黄色的芭谷粒洗净蒸熟后，自然冷却，均匀拌上家里自制的大曲，压实后储藏在池子里发酵。池子上堆放着玉米秸秆、稻谷草，仿佛给发酵池盖上了棉被。经过半个月至20天发酵，当父亲揭开发酵池的盖子时，酒香四溢。闻着酒香，父亲不免开心，估算着头曲能出多少酒，二曲能出多少酒。待准备好木柴后，蒸馏大曲酒的仪式就开始了。在屋外的大锅里添上清水，放上蒸笼，将发酵好的芭谷粒均匀地铺在蒸笼里，蒸笼上再叠一口添满清水的大锅。

灶里的火苗呼啸着，蒸锅里的水很快沸腾了。不一会儿，酒糟里的酒就顺着导流槽哗哗地流到蒸笼外的酒桶里。看着略带暗黄的酒从导流槽里流出，父亲连忙接上半杯，抿上一口，细细品味，然后喜笑颜开地说：“好酒！”父亲又给在场帮忙的叔叔、婶婶都递上一个杯子，他们也接上一口，抿在嘴里咂摸着，几乎异口同声地说：“好酒！”

父亲看到大家欢喜的脸庞，干得更带劲了。不一会儿，桶里就有半桶酒了。酒还在哗哗地从导流槽流出来，这时顶锅的水有点热，父亲赶紧从顶锅里舀出热水，倒进冷水，确保顶锅水是凉的。父亲又用杯子接酒看看颜色，然后抿一口，吞下后说：“行了，这酒味有点淡。”于是大家一起动手，换顶锅，出酒糟，加新酒糟，再上顶锅，往顶锅里加冷水。不一会儿，酒又哗哗地从导流槽里流出。

忙碌半天，蒸馏酒的过程结束了，但院子里的酒香还会飘荡，酒糟在蒸馏一次后还能出酒。父亲再次把大曲拌进酒糟里，放进发酵池，等待下一次蒸馏。看着略带暗黄的大曲酒，一家人都很开心。闻着浓浓的酒香，父亲的脸上写满了丰足。在日子向春节迈进的时间里，桶里的大曲酒便伴着亲朋好友的欢笑声荡漾。

接下来，年味越来越浓，母亲还要忙着做黄酒。做黄酒时，母亲把煮熟了的芭谷用黄酒曲拌匀，放入酒缸里发酵。发酵好后，加入凉开水，捞起酒糟，再加入红薯糖，黄酒就做成了。母亲做的黄酒橙黄透亮，甘醇香浓。家里做的黄酒多，待客时间长，时常从春节前喝到插秧时节。

腊月里，母亲一边熬夜给全家人做新衣服、新布鞋，一边操心着腌腊肉，还要打豆腐、炸油条、炒花生、炒瓜子。待一切忙碌完毕，团年饭的鞭炮就在村里村外炸响了。

千门万户瞳瞳日，总把新桃换旧符。当鞭炮响起，就开启了一个春天。

## 年味儿

■李江