

临近除夕，吾乡人见面寒暄，总会笑嘻嘻地问：“年货办齐了吗？”“办齐了呀。”这几天，乡村城市人人忙年，生怕节奏慢了，耽误了团年饭。记忆中，儿时的年味总是那样浓：乡村里飘荡着豆腐的味道，家家户户炒锅里弥漫花生的香气。其实，年味就是人间烟火味儿。忙年，忙的是喜悦，忙的是期待，期待全家团圆，把酒欢颜，共同享受美食迎接春天。这是兔年最后一期报纸，祝读者龙年大吉，万事顺意！



# 忙年，忙的是人间烟火味

## 炒锅里弥漫年的味道

■肖江

一到腊月，街上就热闹起来，到处是红灯笼、红对联，四下洋溢着喜庆的气氛。

菜市场上的人更是熙熙攘攘。吆喝叫卖声，讨价还价声，此起彼伏。顺着人流往前，闻到了一股熟悉的味道。好多年不曾闻见，细细分辨，确定是炒花生的味道。花生只有现炒趁热，才会有这种浓郁的香味。循着这特殊的香味，挤开人群，果然看见了炭火正旺的大铁锅。

一位老汉正甩开膀子，抡着大铁锹，在铁锅里翻来炒去，“沙沙”的声音有些刺耳。锅里的花生壳颜色正变得焦黄，离出锅不远了。面前几个圆圆的大竹筛子，装满了刚出锅的瓜子、苞谷花儿、花生。筛子前围了不少人，尝的尝，买的买，五十多岁的大婶忙得不亦乐乎。

望着这个场景，我不由得一阵恍惚，感觉如此熟悉，那是儿时故乡过年的味道……

上世纪八九十年代的乡下，孩子们少有瓜子、西瓜子、小点心这类零食。每家每户最多炒些苞谷花儿和红薯果儿，稍微富足些的家庭才会炒花生和黄豆个儿。即便这些最普通的零食，辛苦一年的乡下人也只有在过小年后才会炒制，这是为过大年招呼亲朋好友做准备。

白天事情繁杂，腊月廿八晚上，匆匆吃过简单的晚饭，收拾好厨房，父母才有空炒这些零食。

父亲烧火，母亲炒制。这是我家的惯例。我偎在父亲的怀里，看灶膛的火苗“吃吃”地笑。“爸，妈，看，火在笑！要来客人了！”我开心地指着跳跃的火苗叫他们看。

“是哩！正月间肯定有客到呀！”父亲揉揉我的头，望了望母亲说，“这一有客，你要辛苦了，忙前忙后地操持几天。”

“过年嘛，哪家都一样，女人们都在灶屋里忙啊！”母亲说完，便不再作声，细心地翻炒着锅里的沙子，倒入了花生。左右翻炒，沙沙声不绝于耳。母亲把手掌贴近锅面，感知着锅里的温度，吩咐父亲一会儿添柴，一会儿减柴。再翻炒一会儿，就闻到了花生的香气。我从父亲怀里钻出来，迫不及待地伸手从锅里抓出几颗花生剥开，在母亲“小心烫”的话音里，已把它们迅速地丢进嘴里。

酥脆，干香。嘴里有东西，舌头翻不过来，我只能点头又摇头。“急性子！这么多还没有你吃的？”父母嗔怪道。但

看见我的滑稽样后，又忍不住笑。

儿时的我好动，在一个地儿待不了太久。待出了一锅炒苞谷花儿，一个兜里装花生，一个兜里装苞谷花儿，打开门，去找同院的小伙伴们分享了。

小伙伴们在那一晚都睡得晚，要等到把花生、苞谷花儿、红薯果儿都吃到了嘴，才能安心入睡。听见我呼喊，顾不上夜寒，一窝蜂似的聚到了一起。

“嘻嘻，我家今年炒得快吧！”我兴奋地拍拍鼓囊囊的兜，得意地向小伙伴们展示。掏出花生、苞谷花儿，每人分一点儿，都先过过瘾。

烟火照村落。此时，各家灶屋里传来“沙沙”的翻炒声，“嘭嘭、啪啪……”苞谷开花的声音。这响声此起彼伏，村子氤氲在一股特别的香气里。烟火人间，不外乎如此吧。

大人忙，小孩耍。孩童们祈盼的年，便真真切切地在眼前了。

此后经年，随着生活条件的不断改善，更随着故乡的渐行渐远，苞谷花儿、红薯果儿这类东西便淹没在时间的长河里。

在城市愈久，愈思念故乡，怀念故乡的生活。尤其在腊月里，更怀念那些乡土的味道。

母亲今年自己晒了些红薯果儿，亲戚送了些花生，她念叨着：“要是有些粗沙就好了，炒些红薯果儿、花生，趁还有牙齿，能嚼得动，再吃一点儿，多好！”

上次回故乡，母亲和我同行。不知在哪儿看见了粗沙，赶紧筛了一些，带进了城。

粗沙有了，花生、红薯果儿现成的。凭着记忆中的感觉，我炒了花生，母亲炒了红薯果儿。虽二十余年不曾动手炒制这些东西，但刻在记忆里的手艺未曾荒废，炒出来和旧时的口感差别不太大。

配图，发朋友圈，写下一句话：“估计只有老郎阳的乡下人，才知道这是什么东西。”引来朋友圈七嘴八舌的讨论。

妻子、女儿们都欢快地围在炒好的土零食跟前品尝，连说好吃。妻说，“我若不嫁你，嫁到我们河南，一辈子都不会知道什么是炒红薯果儿。”

女儿们听了，望着她妈妈笑。又看了看我，还是吃吃地笑。

我望着她们，也笑了。“这是缘，更是命。你看，嫁给我，才有这样纯天然的绿色零食可吃。”我一边剥开炒花生丢进嘴里，一边对妻子说。

“切！”妻翻个白眼给我。“不过，这炒花生确实比外面买的好吃。”

“哈哈，那是一定的。也不看谁炒的，几十年的功力。”我开始王婆卖瓜。

“是的，正宗的郢县味儿。”五岁的小女儿赶紧接话。

“你咋知道的？”我和妻异口同声地问。

“奶奶告诉我的。”小女儿仰起头，望着她奶奶，用郢县话骄傲地说，我们都是郢县人！

腊月的窗外，寒风呼啸。我们围在温暖的火炉旁，吃着儿时的零食，唠着郢阳话的嗑，沉浸在故乡年的味道里……

有人说：“豆腐能治中国人的乡愁。”春节盛宴即将开始，菜单上怎能少了传统年味——豆腐！

做豆腐，在母亲这一辈儿成了一种传统。每逢腊月，家家户户都要做几板豆腐。小孩们盼年，大声叫着：“二十五，磨豆腐；二十六，买年肉；二十七，你莫急；二十八，把财发……”

腊月里，我家的加工厂异常忙碌。天不亮，十里八乡的乡邻们就挑着黄豆在门口排着队打豆浆，回家后做豆腐。母亲夜里忙得再晚，清晨总是第一个起床，利落地把地炉的炭火烧旺，把水烧开，茶沏好，迅速开门招呼乡邻们进屋取暖。她茶水都顾不上喝一口，就开始打黄豆，随着母亲娴熟的动作，白白的豆浆汩汩流出。

等给乡邻们的黄豆打得差不多时，母亲才开始张罗做我们家过年的豆腐。这时，我就成了母亲的最佳搭档。听到母亲吩咐，我迫不及待地舀上几升黄豆，倒入大桶清洗后加入温水泡发，差不多两天左右，黄豆变得圆润饱满时，就可以开工啦。

这一天我起床格外早，第一件事就是进厨房清洗做豆腐的工具：过滤包、纱布、筛子、控豆浆的大盆等。想到能吃上香喷喷的豆腐，手也不冷了，脚也不冻了，浑身的劲儿使不完。忙完这些，就开始点火烧柴，把锅刷干净，等豆浆来。

母亲把黄豆打好，用大桶提进厨房。等我把火烧旺，父亲开始往锅里倒入刚打的豆浆，然后将早已准备好的石膏水倒入大桶里。这时一家人都围在锅边，边烧边观察，眼看豆浆要翻锅时，减柴闭火，将锅内煮开的豆汁用铁勺舀出来，全部倒入大桶里，静置10至15分钟，用筷子扎入桶里，筷子不倒时就可以把豆腐花倒入备好的筛子里，盖上过滤网，放在大盆支架上，用重物压紧，把水分慢慢地控入大盆里。等豆腐好了，母亲就用刀把整板豆腐划成若干块，一部分留着过年吃，一部分用来做豆腐乳。

做豆腐乳是母亲的拿手好戏。母亲把新鲜的豆腐切成块，逐个摆放在筛子里，撒上一层薄薄的盐，盖上一层纱布，放在家里温暖通风的地方等它自然发酵。等春节过后，大鱼大肉都吃腻时，刚好豆腐也发酵好了，上面覆盖着一层乳白色的绒毛，这是做豆腐乳的最佳时机。

母亲把姜末、辣椒粉、适量的盐搅拌均匀，将发酵的豆腐一块一块地放入调料中，确保每一块豆腐表面都均匀地裹上一层调料，最后再淋上一点自制的苞谷酒，让它增香不变质。然后准备一些干净的瓶瓶罐罐，把裹好的豆腐块放进去，装满后倒入香油，半个月后就可以食用啦！

豆腐乳在那个年代是当家菜，蔬菜青黄不接时，舀一碗，就面条、稀粥还是米饭，都格外香。

到了腊月廿九，重头戏就开始了，炸豆腐是必须有的。一到这个时节，家家户户都在烧油锅炸豆腐，整个村子里都弥漫着香油和豆腐的香味，久久不散。接下来，母亲会把正月里烧菜的食材准备妥当，等父亲放假回家，全家人就可以过一个丰盛的年。团年宴上，少不了麻辣豆腐、青菜烩豆腐、凉拌豆腐、酸辣煎豆腐等，在正月里，豆腐都是餐桌上的主打菜。

可惜全家搬到城里以后，母亲便再也没有机会做豆腐，我也无法一饱口福。也许是因为记忆中母亲在老家做的豆腐太美味，如今遇到卖柴火豆腐的，我总是满怀期待，可买回来吃终究不是儿时那个味道。就像鲁迅先生儿时看社戏时吃到的罗汉豆，让他忍不住发出感叹：“我实在再也没有吃到那夜似的好豆。”于我而言，我实在再也没有吃到儿时那样好吃的豆腐！

这么多年过去，儿时腊月做豆腐的情景一直萦绕在我的脑海里，它弥漫着浓浓的年味，也承载着浓浓的乡愁。

## 豆腐飘香年味浓

■陶敏