编者按

小年已过,除夕临近,浓浓的年味在大街小巷弥漫,千家万户都在张罗团年的盛宴。年味是来自故乡遥远的召唤;年味是近乡情更怯的滋味;年味是童年难以割舍的记忆。爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏,千门万户瞳瞳日,总把新桃换旧符。再过几天,就要辞别狗年,迎来猪年,挥别寒冬,开门迎春。其实,年味是一种温暖的情感,过年过的就是亲情、乡情与爱情。年年岁岁花相似,岁岁年年人不同。这是狗年里最后一期作品版,在此祝读者猪年大吉,阖家欢乐!

年味是来自故乡遥远的召唤

"年味是故乡的味道"

自制年味

■冯广博

过年,当然得有年味。在8岁的儿子阿布记忆中,年味是怎样的呢?是客家酿豆腐?还是红烧肉、冯府葱油鸡?

年味是什么?是童年的味道,是故乡的味道,是母亲年夜饭的味道。我的年味中怎么能没有酸辣子、酸豇豆呢?

我武断地认为,老家鄂西北竹溪之"酸辣",大概是所有竹溪人最熟悉、最喜欢、最怀念的味道。走遍天下,也吃不出那么酸爽可口的酸辣口味。

这独特的酸辣口味,来自鄂西北山区的好山好水和纯天然食材,更来自独门的泡制手艺。我的童年记忆里,母亲泡酸菜从来都是仔细的:井水洗手好几遍;选新鲜、无损、成熟的辣椒,清洗干净,晾干,放入干净干燥的盆里,适量加盐。放盐也很讲究,少了容易坏,多了太咸;将盐拌好的青椒放入坛子中,用清冽的井水浸泡,水量刚盖过辣椒为适量,得有老酸水当引子;最后盖上坛盖,坛子的边沿加上水,起密封作用,两三天换水一次;三四周之后,酸辣子就可以吃了。泡好的酸辣椒,其色略黄,质地脆,入口爽,酸辣味生津开胃。酸豇豆的做法一样,而大多是坛子里辣椒和豇豆都有。几乎所有的菜都可以这么泡,酸白菜、酸韭菜、酸萝卜,还有酸柿子等。基本上,在竹溪的味道里,酸辣常常不分家。酸豇豆炒牛肉片、酸辣土鸡块是百吃不厌的,尤其是那酸辣汁拌米饭或者白水面条,味道真是一绝。

老家这个酸味之特别、之美味,是无法用语言表述的,那酸爽可是一生难忘的。堂姐在广州住了几年,也自制了酸菜,甚至从竹溪老家带来了"酸水母子",一样的做法,但是依然缺了老家那个味。原因很简单:从原材料到水到气温都有天壤之别。

妻子梅果知道我爱吃酸辣,买了坛子,自制了泡菜。辣椒、豇豆洗净晾干,加盐,不加水密封,夏秋时节一两天即可食用,冬季三四天。味道当然也酸也辣,炒肉片、肉末吃米饭、面条都是极好的调味菜品,但是跟老家的那个酸辣之味是两回事。

其实我的口味,这些年是有很大变化的,刚来广州的前两三年几乎"无辣不欢、无酸不味",后来口味渐渐放开,各类菜品都尝,吃广州菜、客家菜渐多。广州菜注重原汁原味,"白灼"是我理解的广州菜的精髓,我爱上广州菜就是从白灼虾、白灼青菜开始的。

我理解的客家菜,其精髓是"酿"。我最爱的客家菜是"葱油鸡",泉水煮走地鸡,切块,配小葱,加自榨的天然油和盐,这菜在我的客家年味排行榜中稳居第一,原来它是客家招牌菜之一。还有客家酿豆腐和红烧肉,当然是过年必不可少的当家菜品。这也是妻子梅果的拿手菜之一,而她做的秘制蜂蜜鸭,焖鸭肉,加蜂蜜,焖熟之后,鸭肉呈黄褐色,蜂蜜的花香渗入鸭肉,沁人心脾,一年大概能吃一两顿,只有在过年时才有机会品尝。

人,总会有所改变。我现在已经不再执著于酸辣的口味,很大原因可能是源于自己在天台种菜。如果每顿不来点自家种的炒青菜或者白灼青菜,会有某种失落感。

关于阿布,我曾经很执着于他到底是十堰人还是广州人,这些都不重要了,重要的是生活本身,是快乐本身。如同阿布的年味,竹溪味、客家味对于他并不更要,只要快乐就够了。也许多年之后,他记忆中的年味,偶尔会想到一盘水煮青菜,想到和妈妈去楼顶摘菜满眼的阳光灿烂,也是那么欢乐和难忘。

(作者为竹溪籍作家,现居广州)

"又到买年货送礼物的时节"

年年岁岁"礼"不同

■王霞

一进腊月,年味就日渐浓起来了。大街小巷,超市商场,到处红红火火摆满了年货。又到买年货、送礼物的时节,望着满眼的年货礼品,我的思绪飘到了很远……

我出生在改革开放前夕,从小在农村长大,那时家家户户都不富裕,至今我还记得幼年时逢年过节送礼的窘迫。那时候小孩盼过年,大人怕过年。怕什么?一是怕到了年底还不上借下的债,二是怕没钱办年货,尤其是怕拜年的礼物拿不出手。爷爷奶奶的子侄很多,所以每年有很多人来给他们拜年。至亲的凑"四合礼",通常是一包饼干,一瓶水果罐头,一斤白砂糖,一瓶简装白酒。远一点的亲戚常常就是两样:一瓶简装白酒搭上另外三种之中的一样东西。奶奶很疼爱我,但也只是打开一两小瓶罐头,或者包装不严实的饼干,让我解解馋。白酒,好看的饼干,还有白糖等其他东西,是要用来还礼的。

还记得那时候村里嫁娶的情境。没有现在的大车小车,更没有酒店里的浪漫仪式,新娘子是在锣鼓声中走来的——从娘家到婆家的路都是用脚一步步丈量的。和平常不同的只是新娘子穿着一身崭新的红嫁衣。嫁妆也简单:红脸盆,红圆镜,几件木制家具,最惹眼的要数几床大红被子。宴席就摆在门前的打谷场上,厨师就是村里的姑娘媳妇。亲朋好友来祝贺,有的送一双红袜子,有的送一床被单,有的送上几斤用红纸盖着的白面,也有的送上一两块钱……那时候真正是"礼轻情意重",大家在一团喜气中喝酒吃肉,大声猜拳,开怀聊天,有乐同享。

随着我年龄渐长,年节里、婚丧嫁娶的"礼"也在不断变化。还记得我上大学那一年去给舅舅家拜年,买点什么呢?商店里的年货花花绿绿,有包装精美的烟酒,有内容丰富的大礼包,还有各种酸奶、饮料、食用油,小时候记忆中的饼干、罐头早已退出商店的橱柜。我挑了几样,气喘吁吁搬到舅舅家时才发现,舅舅家门口商店里也是这些年货。舅舅说:"来就好,别拿礼物,这东西家里摆满啦!"

后来走亲访友,人们不再是大包小包,一箱一箱的礼物搬来搬去,多半是包一个红包表达心意。这样你来我去,也让人不甚其烦。

去年过年前,亲友圈里倡议:"今年过节不收礼,收礼只收问候语。"大家都纷纷赞成。打开手机,远在天涯的亲友也近在眼前,欢声笑语可闻,家长里短可亲,其乐融融。有些小伙伴在亲友圈里发祝福的红包,大家不在意发多少红包,也不在意抢到多少,只在乎把一份欢乐传递。

今年过年,我买下一盆火红的风信子,它就像新时代给我们的最好礼物,我想用它传递春天的消息……

(作者地址:郧阳区城关镇解放路21号)

"小时候特别喜欢过年"

那些年,我家的年味

■徐志海

又到快过年的时候了,年味的气息更浓了。一说到过年,总能联想到吃。

小时候特别喜欢过年,因为过年就能吃到好多平时吃不到的东西。上世纪九十年代,过年走亲访友,大人们就会给小孩端来一大盘瓜子、糖果,很热情地招待。那感觉真好,能让我吃个够。那时我才十几岁,是个很馋的家伙,过年对于我是梦寐以求的日子。

我的三大大和五大大都在外地务工,每年过年时才回家。两位父辈一回来,就把早已准备好的糖果发给我们。记得他们带的最好吃的礼物是温县麻糖。在我们老家豫西南这个地方,麻糖是没有的,人们也不会做。儿时的麻糖,直到多年以后,我还念念不忘。

三大大那时会在腊月二十八的晚上给我们炸油条。三大大炸油条的技术很熟练,过年炸油条的面,一般都是三大大腊月二十七晚上发酵好,放在一个大盆子里。油条面发酵好以后,三大大会把面切成一条一条的,再放置一会儿。然后他就坐在门槛上,一边吸烟一边盘算着:今年这个年要怎么过,需要准备什么东西,有哪些亲戚正月初一到,哪些亲戚正月初二来。

在我们河南老家,过年炸的油条,和市场上小贩炸的不一样。我们那里过年炸的油条是硬面发酵而成的,炸熟出锅冷却以后也是硬的,能存放。一般腊月二十八把面发酵后,晚上就可以炸油条和蒸馍了。

说到蒸馍,就会想到三娘给我们做的红豆包子。那是用熟的红豆和少许熟的红薯掺在一起做成的馅。做红豆包子很麻烦,因为红豆和红薯都要在头天晚上把它们煮熟。

大年三十晚上包羊肉饺子,馅都是三大大和三娘亲手剁成的。那羊肉饺子可香了,馅里掺着白萝卜。白萝卜用刀剁碎,拌在羊肉馅里。闻到羊肉饺子的香味,浓浓的年味也就弥漫开来。

我很喜欢听剁羊肉馅的声音,很喜欢羊肉饺子的香味,更怀念那浓浓的年味。

那些年,过年的味道包括了许多难解难分的情思。年味每年都很浓,或在长辈的手指间,或在大街小巷人群的不经意叫卖间。也许年味,就在一顿香香的饺子里,也许年味,就在长辈们忙年的身影里。

(作者地址:十堰市北京路38号锦绣翰林小区)