

口述

旧时年味

打年糕

□ 范兆金

我的老家在茌平区洪官屯镇范辛村。过年时,祭祀的供品中必不可少的就是花糕。花糕又称年糕,寓意日子年年高升,越过越好。

瑞雪纷飞梅含笑,家家户户打年糕。进了腊月门,年味儿一天比一天浓。孩子放年假,外出打工的家人返乡回家,村里人来车往,小院里欢声笑语,祥和团圆的大年拉开序幕。特别是过了腊月二十,家家户户紧锣密鼓地张罗过年食材和物品,屋内房外弥漫着浓郁醇厚的香甜味道。事不宜迟,明日打糕,今天就把红彤彤的大枣又挑选了一遍,有虫眼和干瘪无肉的弃用,个头均匀色泽红艳的洗净在水里泡着,以便第二天煮熟打糕用。

一大早,母亲早早打发一家人起床吃饭,扫净庭院,喂猪饮牛,该写作业的写作业,该赶集上店的赶集上店,一切停当,就着手准备发面煮枣。正值隆冬腊月,天寒地冻,“酵面头”和的两大瓷盆发面,需要等待一段时间。将瓷盆放在热炕头上,用新被褥盖上,添水烧火,锅里煮着红枣。待到红枣煮至绛紫色且肉烂汁甜时,便可捞出沥干外皮水分,晾至表皮圆润,枣肉松紧

可口。发面,不可急躁,火候不够,灶内再添把柴火,保持一定的温度,以便面发开。发面忌温度过高,这样容易发过,蒸出来的年糕就会酸酸的,坏了过年的心情。

其间,父亲默不作声地用斧锯该砍则砍、该锯则锯,准备好一堆硬柴火。“有钱没钱,打糕过年。”满满的两大瓷盆发面,母亲用手抓起一小块,闻了闻,酵香味浓郁,打糕正合适。左邻右舍的大婶子、二婶子像往年一样扎着围裙前来帮忙。和面是个力气活,两大盆面,千和万揉,打糕的面团要揉出油性,这样蒸出来的花糕才筋道且有浓浓的麦香味。

母亲和大婶子、二婶子合作打糕多年,分工明确,擀面剂子的擀面剂子,弄花样的弄花样,摆枣的摆枣。不长时间,花糕、枣山、枣花、枣馒头,像一件件精雕细琢的艺术品,赏心悦目;给家里驮银子的面刺猬,枣皮点缀为眼,活灵活现。还有剩余的发面和红枣,就蒸成枣卷子,让孩子解解馋。闺女出嫁不满三年,年后回糕,一年要比一年重。母亲和大婶子、二婶子相互提醒,去年是多重。还有几块小花糕,那是准备回娘家侄或者亲姊妹热的,一家一块,不偏不向。“他二大娘,给我留块面头,明儿我也发面打糕。”“好嘞,放在旁边,走的时候别忘了拿。”



作者家打的花糕

了拿。”帮了整整一大下午,连口热水都没喝,母亲赶紧塞给大婶子、二婶子几块水果糖,言谢的话太俗套就免了,说定第二天到大婶子家帮衬打糕。

除夕傍晚时分,以及初一天不亮,在院子里摆上花糕、枣山、枣馒头,祭祀天地神灵和祖先。堂屋门槛两边摆上驮银子的面刺猬,祭祀前刺猬头朝屋外,祭祀后刺猬头朝屋内,寓意在外驮银归来。

年后初八,早晨吃糕,一家发发,特别是孩童吃糕,寓意“发高”,年年长高。家中劳力才有资格吃刺猬,在外下力挣钱养家糊口,一家生计全寄托在劳力身上。花糕要等到“二月二龙抬头”才吃完,这时候年也算过完了。(图片由作者提供)

春节祭祖

□ 刘旭东

说起春节,一个绕不开的话题就是祭祖。各地祭祖的程序和形式虽然不同,但在我们临清市金郝庄镇一带,大都离不开烧纸、烧香、上供和上坟这些环节。

烧纸钱是祭祖的一个重要环节。烧纸大都比较粗糙,需要用纸拓打纸。纸拓呈圆柱形,木制,直径约为3厘米,长度约为10厘米。一端雕刻有铜钱的模型,外部是一个圆形基座,内部则呈方形,这样在使用时,就能在烧纸上留下铜钱的印迹。四五十年前,我几乎承包了家中打纸的任务。蹲在地上,把纸摊开到一定厚度,以保证都能打出钱印儿。右手持

一截有一定重量的木棒,朝着按在烧纸上的纸拓打下去。随着纸拓在烧纸上的挪动和清脆的响声,这一叠纸就印满了铜钱。然后再用两手或用纸拓将打好的烧纸划开、折叠,以备烧用。有时,找不到纸拓,有人就拿出钞票,在烧纸上依次按下以代之。但我一般还是习惯于打纸,双膝跪在地上,一下一下认真打着,心里充满感恩之情。

近些年,商家造出了带着纸钱的烧纸,这倒是省了打纸的工夫。

烧纸,大多时候都是在家里烧,烧给供桌前的天地神灵和祖先。年后上坟时,烧的数量则要大得多。广阔的田野里,在祖先特别是爹娘坟前,点燃各种响炮,点燃烧纸和其他易燃供品,火光熊熊,噼啪作响,一边用一根长长的木棒将烧纸挑动着,待纸灰燃尽,跪下来,深深磕头。

这两年,为了看孩子,我离开鲁西故乡,来到烟台。与家乡远隔千里,儿子儿媳上班又紧,有时春节也不能回家,只能通过远程监控看看老家的院子,想象着从前过年的情景。好在,这两年烟台市相关部门在街道十字路口一角,放了一个大大的铁箱,以便人们“遥祭”,同时也能避免污染环境。

我们去年在烟台过的年。虽然没能回老家,但接受老伴的建议,我事先买了红纸,写好了供签,在住处的楼上腾出一张桌子,摆好了当地丰盛的物产作为供品,第二天一早,去正西方向三里多路的空旷处向着家乡的方向烧纸参拜。

今年过年,孙子和孙女都大些了,经过一番安排,我们一家要回聊城老家过年。为节省时间,我们事先把所有供品、礼品都准备好,届时一大早就出发回家过年。

生产队分肉

□ 刘书林

20世纪60年代,我全家是冠县清水公社刘屯大队第六生产小队的社员。全小队近200人,我爷爷是集体饲养员。当年我们这里生活条件十分艰苦,一年中只有春节前后,才能吃上一点肉。户家和集体饲养的猪,自己不能私自宰杀,都要卖给公社的肉食站。

1968年腊月二十二,全村大街小巷传来振奋人心的好消息,说大队上报公社批准,第二天各生产小队可以宰杀两头肥猪,分给社员过年。大家都高兴坏了,因为终于能吃上很长时间没有吃到的肉了。

第二天匆匆吃过早饭,我就挎着母亲准备好的柳条篮子,飞快地跑到集体大院里,这时饲养房门前已有五六个孩子排起了队。我一眼看到吊挂在木架子横梁上的四大扇猪肉,白白的肉膘、红红的肉丝,处处散发着诱人的光泽。我馋得口水都快流出来了,真想跑上去咬几口。我发现,不光是我,来分肉的社员也都眼巴巴地盯着这些肉。

队长见人已来得不少,便看了一眼猪肉,高声对大家说,上级领导关心我们,今年我们每人能分到一斤半肉,可以过个好年。大家听了都纷纷叫好。社员们按排队的顺序分肉时,队长坐镇,会计喊排到号的户主名字和应分到肉的斤两,保管用秤称肉,我爷爷用刀从大扇猪肉上往下割取小块猪肉。谁赶到一扇猪肉的哪个部分,就分得哪个部分,不存在挑肥拣瘦的情况。一扇肉一气割完再换另一扇肉。等待的时间总是漫长,感觉过了很长时间,我前边的几人才提着篮子或捧着盆子,

笑盈盈地离去。终于挨到我分肉了,会计喊着我母亲的名字说家里两人(父亲在外),应分三斤整。我爷爷就从刚割下来的猪肉茬口处,再割下一小块,保管用秤一称喊道,三斤一两。只见爷爷从秤钩旁用刀飞快地割下很小很小的一块肉来,扔到一个盛着碎肉块的瓦盆里。保管接着喊,正好三斤。爷爷把肉从秤钩上摘下来放到我的小篮里说,走吧,防着狗点,别给你抢去了。

我兴高采烈地出了大门,一边走,一边看着篮子里一面是雪白肥膘、一面是鲜红肉丝的猪肉,心里乐开了花。我把肉凑到鼻子前闻了又闻,感到还不解馋,又用舌头舔了舔,啊,真香啊!

当天晚上,我家就吃上了久违的猪肉萝卜馅水饺,我一口气吃了满满一大碗。那天水饺的香味我至今还记得。

