

口述 年味记忆

编者按 腊月的童谣唱响了年的序曲,从一碗腊八粥的暖意,到除夕烟火的绚烂,本文作者以细腻的笔触,将记忆中的年俗画卷缓缓展开。在这里,腊月的每一天都被赋予了温度:扫房子扫去旧尘,磨豆腐磨出祝福,蒸花糕蒸腾希望……这些浸透烟火气的细节,不仅是对传统习俗的鲜活记录,更是对乡土人情与文化根脉的深情守望。年味,就在这一粥一饭、一岁一年的传承中悄然流淌,凝聚着人们对团圆的渴盼、对吉祥的祈愿,更化作了萦绕心间最温柔的羁绊。

童谣里的年味

□ 丁杰

我老家在茌平区杜郎口镇丁楼村。20世纪七八十年代,一进腊月门,街头巷尾的孩童,常蹦蹦跳跳地唱起这样一首歌谣:“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。腊八粥,喝几天,哩哩啦啦二十三。二十三,糖瓜粘。二十四,扫房子。二十五,磨豆腐。二十六,去买肉。二十七,宰公鸡。二十八,把面发。二十九,蒸馒头。三十晚上熬一宿。初一初二满街走。”那浓浓的年味,从欢快的童谣里飘逸出来,如一幅幅弥漫着烟火气的画卷,在时光深处的记忆里热腾腾地铺展。

腊八粥 腊八蒜

“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。”腊八节的清晨,一锅软糯香甜的腊八粥,隆重地拉开了年的序幕。母亲起个大早,把头天晚上洗净泡好的各种食材倒入大铁锅中,有大米、小米、黑米、红豆、绿豆、豌豆、花生米、红枣、桂圆、枸杞、莲子……它们像是应邀参加一场热闹的聚会,在锅里咕嘟咕嘟地交谈着。红红的火苗兴奋地舔着锅底,锅里的粥越来越浓稠,钻鼻子的香味馋得我和弟弟妹妹直流口水。热腾腾的腊八粥终于出锅了,一家人围坐在一起,捧起碗,吸溜吸溜地喝着,不一会儿,鼻尖上冒出了汗,脸蛋都红扑扑的。

一碗香甜的腊八粥下肚,身心皆暖,孩子们抢着帮父母把活干。小手麻利地剥起自家种的蒜头,洗净晾干。据说腊八这天正午十二点,是腌腊八蒜的最佳时辰。母亲让我们看准时间,把晾干的蒜瓣放入干净的玻璃瓶中,倒满米醋,滴一点白酒封口,放置在阴凉通风处。年三十吃饺子时,蘸着香辣微甜的腊八醋,咬一口青绿脆爽的腊八蒜,美极了。

黏窝窝

“腊八粥,喝几天,哩哩啦啦二十三。”转眼间,就到了腊月二十三,这一天是小年,又称祭灶节。“二十三,糖瓜粘。”糖瓜是祭灶王爷必不可少的供品。传说这一天,灶王爷要去玉帝面前汇报这家人一年的善恶行为,人们用糖瓜祭灶王爷,希望他吃甜食、说蜜语,“上天言好事,下界降吉祥”。在我们家,每逢小年,母亲都要熬一锅甜糯的黏窝窝,当作糖瓜祭灶。母亲用开水把黄米面和白糖搅拌均匀,揉成面团,加入蜜枣,捏成窝窝头,上锅蒸熟后,一个个黄灿灿的窝窝头里镶嵌着红褐色的蜜枣,又甜又黏。请灶王爷品尝之后,我们小孩子迫不及待地拿起还烫手的黏窝窝,跑到大街上,和小伙伴你们一口我一口地分享。

扫房子

“二十四,扫房子。”这一天,全家老少齐上阵,拿着扫帚、抹布、水桶,把房

间院落里里外外,全方位打扫

干净。弟弟妹妹爬得高高的,把门窗玻璃擦得一尘不染。母亲知道我心细,给我安排了清理蜘蛛网的活。我把鸡毛掸子绑在竹竿上,然后举着长长的竹竿,探向屋顶和四壁的每一个犄角旮旯,耐心地转着圈拂过。母亲在这天会把家具变换个新位置摆放,既清扫了家具下面面积了一年的灰尘,又让屋内摆设有了新鲜感。父亲清扫规整院落,把墙角的垃圾运走,将各种农具摆放整齐。这一番打扫,扫去了一年的灰尘和污垢,也扫去了过去一年的烦恼和不顺,每一个角落都散发着清新的气息。母亲满意地夸赞着我们的劳动成果,笑着说,家里干干净净,财神爷才喜欢来我们家里住。

磨豆腐

“二十五,磨豆腐。”豆腐,美味营养,谐音“都福”,寓意着全家都幸福。腊月二十五这天,村东头的豆腐房里,从早到晚来加工豆腐的人络绎不绝。村里的大娘婶子们,端着一盆盆头天泡好的黄豆,相伴着来加工大豆腐、千层豆腐、豆腐皮。一阵阵欢声笑语中,老石磨缓缓转动着,奶白的豆浆从石磨间流出,经过过滤、煮浆、点卤等一系列工序,一块块洁白鲜嫩的豆腐成型了,哪些自家过年吃、哪些年后招待来客,大娘婶子们盘算得清清楚楚。她们还互相传授把豆腐煎炸炖炒制作成美味佳肴的独家秘籍——有的会做麻婆豆腐,麻辣鲜香的滋味让人一吃难忘;有的会做鲫鱼豆腐汤,奶白色的汤汁里,豆腐吸收了鲫鱼的鲜味,美味又营养。她们只顾眉飞色舞地尽情唠,也不怕旁边的人馋得流口水。

赶花集

“二十六,去买肉。”腊月二十六,是年前城里的最后一个大集,俗称“赶花集”。这一天的大集上,人山人海,摩肩接踵。女孩子买几朵鲜艳的头花插在发髻间,添了番喜庆和妩媚。男孩子到了炮仗市就拔不动腿,必须买几挂响声最烈的红皮鞭炮。大姑娘小媳妇结伴逛服饰摊位,互相参谋着买块花头巾,买身新衣服。更多的人流连在各种年货摊前,货比三家,盘算着这一天把年货置办齐全。肉摊前的生意最火爆,一年到头,很少见宰腥,这一天,无论如何也要割几斤肉回家。一扇扇悬挂着新鲜猪肉的摊位前,挤满了挑肥拣瘦的人,选中自己最满意的那块肉,平时过日子再节俭,此刻也有了一掷千金的豪气,争相举起手中的钱付账。这一天的集市散得很晚,摊贩们笑逐颜开,腰包鼓鼓的;赶集的大人孩子们则带着中意的物品满载而归。

宰公鸡

“二十七,宰公鸡。”公鸡在传统民俗中象征着吉祥如意,过年时,家里的男人会挑选一只健壮的公鸡宰杀,以期家中充满祥瑞之气。我们家中的那两只大公鸡,是立春时喂养的。当时母亲买了二十多只小鸡崽,精心饲养着。有两只显得格外神气,等长出漂亮的翅膀,才发现是公鸡。母亲说,公鸡虽然不下蛋,但也要好好养着,等过年时宰了吃肉。听了这话,我们喂鸡时都会多撒两把吃食给公鸡。待它们长到六七斤重时,我们天天盼望的新年也马上到了。父亲忙活了一上午,把宰杀后的公鸡处理得干干净净。母亲用这两只公鸡做的红烧鸡块,是年三十的美味,也是年后款待客人的

硬菜。

蒸花糕

“二十八,把面发。二十九,蒸馒头。”这两天,母亲一直在厨房忙着发面,蒸馒头、蒸花糕,我们小孩子也跟着学,厨房里热气腾腾,笑声不断。母亲特意把面和得硬一些,这样做出的馒头和花糕外形好看、口感筋道。她把发好的面分成一个个小剂子,揉成各种形状的馒头。有的馒头做成圆形,象征着团圆;有的做成鱼形,寓意年年有余;有的做成长长的签子馒头,苗条俊俏。馒头上面还会嵌入红枣或者红豆,既喜庆又好看,但最漂亮的要数一层层的花糕。母亲将面剂搓条,灵巧地盘绕成花,嵌入蜜枣,花朵相连成环,再层层累叠而起,宛如宝塔。那精心垒起的层叠里,寄托着生活也能这般步步高上的美好愿景。母亲蒸的七层花糕一向被人称赞,每年腊月二十八,母亲都尽力多蒸几个花糕,分给左邻右舍,也赠送给刚成立小家庭的子侄甥女,祝福他们的生活一年更比一年好。

年夜饭

“三十晚上熬一宿。”除夕终于来临了,一家人都忙得不亦乐乎。父亲摆放好祖宗牌位和供品,上香祭拜后,也扎起围裙,在厨房里大显身手。平日里父亲很少做饭,这时精心做出的每一道菜肴,都让我们眼前一亮。母亲忙着和面、调馅,招呼我们一起包饺子。我擀饺子皮,妹妹擀剂子,弟弟跑来跑去传递饺子皮,一会儿又跑到院子里和邻家小伙伴玩起“摔炮”,传来一阵阵“噼啪”声和笑嚷声。到了晚上,一家人围坐在电视机前,一边吃着丰盛的年夜饭,一边观看精彩的春节联欢晚会。新年的钟声即将敲响时,外面的鞭炮声像雨点一样密集,烟花在夜空中绽放出绚丽的花朵。我们跑到院子里,手里拿着烟花棒,挥舞出一道道美丽的弧线。守岁的习俗让大家都精神抖擞,小孩子长了一岁,老人们增了新寿,万象更新又一年。

走亲戚

“初一初二满街走。”大年初一大早,整个村子热闹起来,大家都穿戴一新,逢人道句过年好,说不完的吉祥话,处处洋溢着欢声笑语。从大年初二开始,连接四邻八村的大路和田间小径上,流动着走亲戚的大军。自行车上满满当当,车把上挂着沉甸甸的黑书包,塞满了点心。自行车的横梁上挤着一两个孩子,后座上坐着抱孩子的女人,车座上的男人飞快地蹬着,好像浑身有使不完的劲。到了亲戚家,女人们忙着帮厨,唠着家长里短;男人们吸烟喝茶,聊聊一年的收成;孩子们衣兜里塞满了瓜子、糖果,满院里追逐嬉戏。吃饱喝足,尽兴而归的路上,每个人的脸上都红扑扑的。有的男人喝高了,骑车不稳,呈东倒西歪之憨态,一路频现“家家扶得醉人归”的有趣画面。

元宵节的灯火阑珊处,年的盛宴缓缓落幕。童谣里的热闹与祈愿,已化作田间地头的第一声吆喝,灶台锅碗的日常交响。人们将那份被年味滋养得滚烫的心气,揣进怀里,转身汇入春的序曲。生活,便这样周而复始的劳作与期盼中,踏实而温暖地,向前铺展。

