



往日情怀

那些年咋过年

文/刘海元

我小时候,年三十的前一天,妈妈从红油漆躺柜拿出一卷纸质年画,打开它,一股淡淡的油墨香味顿时溢出,画上那五颜六色的风景或人物与家里窑洞白泥墙,红炕围形成鲜明对比。用明晃晃的图钉将年画固定上墙后,家瞬间仿佛富丽堂皇起来。年画传统图案有富贵牡丹,鲤鱼跃龙门,红梅报春,喜庆丰收等,古典的有八仙过海,刘海砍樵,刘海戏金蟾,八姐九妹,西厢记,红楼梦,穆桂英挂帅等。现代的有红灯记,红色娘子军,开国大典,挥手之间,主席在延安等。这些年画构图丰满,线刻精工细腻,上色丰满艳丽。取材广泛,寓意丰富多彩,为我们一年的生活增添了不少欢乐吉祥的氛围。后期,家里的年画变为光亮如鲜的油画,增加了不少现代元素,却少了那份浓浓的年俗风情。

剪窗花、贴窗花是准旗农村过年时盛行的民俗活动。春节期间,妇女们剪窗花不仅能装饰自家的简居,同时也是一种民间艺术的竞技与展示。窗花除留给自家贴用,还送给亲朋好友。不论是缝衣裳,做鞋垫,纳鞋还是剪窗花。农妇们人人都有一手绝活儿。这些艺术的灵感和熟练的手艺均来源于长期生活的实践体验。

小时候,看大人们剪纸贴窗花是件特别有趣的事情。在平时,家庭主妇们在农村赶集时,会选一些五颜六色的手工纸,本地人叫毛帘子。然后剪一些寓意吉祥的窗花存起来。进入腊月二十几,粉刷过家后,全家人会把剪好的窗花贴在木头窗格上,上面再糊一层老白纸。过去农村窑洞的‘窗户眼’多为一小格一小格,窗花因此不会太大。

图案有三阳开泰、喜庆丰收、龙凤呈祥、喜鹊报春等。后期,一种从山西河曲或偏关等地过来一种印制窗花,图案丰富多彩,主妇们有了更多的选择。正头半月里,村妇们在串门时,要是看见别家的窗花好看,还会问人家要上样子,明年试着剪剪。

在准旗农村,不论是住人的门窗还是牲畜圈门,都要在大年三十这天全部贴上大红对联。主门的上方要贴小帖子,内容多为抬头见喜,出门通顺的吉祥词。山药窖,鸡窝,草房,炭窑,驴车等小型场所一张横联(本地人叫横躺子)搞定。过去的春联基本是用墨汁所写,红底黑字,喜气洋洋。这些春联可以是家里的老人自己书写,也可以是村里书法好的人来代写。记得过年时,我家聚集一批人,人们拿着大红纸张,都是来要我们给写对子(联)的。哥哥展开书写摊场,一写就是一上午。过去贴春联不仅是一种喜庆的活动,也是民间书法工艺的一种展示,具有强烈的个人情感。就像我家的春联就出自家人之手,包涵着家人的祝福。

大年三十早晨,天还蒙蒙亮,此起彼伏的炮声淡化了雄鸡的报晓,村里,家家户户都在忙着做接年捞饭。

母亲把少量的大米和当年打下的金黄小米放进开水锅里,待两种米煮至米花散开时,用箢篱捞于白白的柠条编织的筐箩中,上面点缀一粒红彤彤的大红枣,也有的人家放麻钱或硬币。

年三十捞接年捞饭,是老祖宗给我们留下的传统风俗,是一笔宝贵的饮食文化遗产,这盆捞饭据说有这样的寓意:人以五谷为天。庄稼是农民的孩子。对于农民,古老的春节与其说是休闲快乐,倒不如说是借助它举行祈祷庄稼丰产、丰收的盛典。年三十接年饭,其实就是农民的新年饭,感恩与怀念饭。农村的接年捞饭一捞就是一大筐箩,足够一家人吃上几天。据说,这是预祝来年五谷丰登,有饭吃、有衣穿,赢得了一个“年年有余”的吉祥好兆头。这样的两米子饭,俗称“接年饭”。

母亲用炭火,铁锅,熬出来的接年饭,总是给人香喷喷的味觉。喝一口米汤也是甜盈盈的。再就上一盘浓郁的地道风味的绿豆芽,简直就是一种享受。此时,门外又传来炮声一阵。一家人沉浸在欢天喜地过大年的幸福氛围中,此时,父母一年的劳累和千辛万苦的操劳,全部随着麻炮的炸响,飞到了九霄云外。

非常记忆

糯米圆子年味香

文/林丛中

母亲健在的日子,每年农历新年,我家桌上总有口感好吃的糯米圆子。它不只是味蕾的享受,更洋溢着过年的喜气,滋润着甜蜜的日子。

老家地处南方水乡,江南人的习俗就是过年时每家每户都要做些糯米圆子。做圆子过新年,上世纪六七十年代非常流行。大年三十吃完年夜饭以后,也是母亲最忙最辛苦的时候。那时候,母亲会做很多的又糯又滑的圆子给我们吃。如青圆子、黄圆子、白圆子等。形状虽说不上花样翻新,却也各有各的款式;既有圆形的,也有花形和长形的。我知道,母亲喜的就是这份忙碌,图的就是这份团圆。

做圆子要花好多天准备。原料以糯米为主,一进腊月,母亲就会去粮店精心挑选糯性强、口感细腻的本地糯米。腊八节后两三天,在磨粉之前,先将糯米浸泡淘净并晾干,这是很重要的环节。母亲说,米要泡得好,米粉磨得细腻,做出来的圆子才会爽滑。做圆子馅心是母亲的一绝,是挺费工夫的手艺。母亲说,圆子好不好吃全靠这口馅料。甜的,母亲用红赤豆浸泡半天后放锅里煮烂,趁热把黑芝麻、豆沙用匙子压成茸,再用橘皮、红糖拌匀,还有黑芝麻馅放猪油,更香;咸的,母亲先是剁点肉馅,再把冬笋、香菇和小葱切碎,加油、盐、料酒,拌成风味独特的冬笋香菇肉馅料搁一边。

馅料拌好后开始制作糯米面团。雪白的米粉堆在一张大竹匾里,在老旧的八仙桌上,父亲卷起衣袖,将早已磨好的糯米粉倒入洗脸盆,添入少量的粳米粉,用开水适量掺合,一边加水一边揉面团,这可是个力气活,将原先松弛的米粉团直至揉成极富柔韧性的糯米面团,揉成长条,并平均分割成诸多小块。那时,我也会搭把手一旁帮衬揉。

待一切准备妥当,母亲就开始制作圆子,只见母亲手上沾些油水,取一小块面团揉圆,压扁,捏做一个空心的半圆球的形状,夹取一小筷馅料放入,再用手一点一点捏着转,收口向上包好双手搓圆,如是包上咸馅,还要专门捏出一个尖儿,吃时就容易

分辨。然后一圈一圈地整齐陈列在大竹匾内,样子很是好看。既悦人眼目,又诱人食欲。一旦馅心料用完时,就直接做成实心卷圆子。母亲说,做圆子也有诀窍,馅儿包进去时,要将周边捏好,不能漏馅,然后开始搓。搓要轻重适度,重了,易搓破,轻了搓不圆。这时候,我们兄妹显得特别兴奋。也拿起糯米粉团,学着母亲的样子模仿,但怎么使劲都做不像样,于是干脆捏成小鸡、兔子等小动物……

摆入蒸笼上锅。等柴火蒸十多分钟之后,母亲将热腾腾、香喷喷的各色圆子端上来,一股诱人的清香扑鼻而来。我们兄妹三个便会像小鸡一样分别从各处聚拢过来,吃着糯糯的圆子,在欢笑声中享受着母亲带来的美味。我趁热将豆沙芝麻圆子一口咬开,馅仁的猪油酥甜与糯米的糯香一起在舌尖上蔓延,带着微黏的韧劲一起,慢慢滑下喉咙。真是糯香爽口。吃着母亲做的圆子,我觉得过年真美好。母亲除了将剩下的圆子存放在家中,预备节日期间享用外,还会分送给左邻右舍品尝。母亲说:新年里吃了圆子,一家人都会如圆子一般团团圆圆幸福美满。

糯米圆子本就不是平常圆子,经过母亲这番精雕细琢成了美食,更加有了个性和不一样的年味儿。可惜母亲离世已二十多年了。随着母亲的离去,糯米圆子再也没有在我家新年的餐桌上出现过。尽管如此,每年过春节的时候我仍然想念母亲做的糯米圆子……想到那时的炉烟袅袅和温馨,心里不由袭来一丝怅触,似乎年味也有了点缺陷。

生命里,有许多的向往热望,一如春节,就是把那些故去的亲人聚拢于记忆里取暖。时光虽然带走我的年华,却把沉甸甸的往昔留在了我的心底,成为了永久的眷恋。新年到了,在与亲友们举杯推盏的团圆时刻,我有一份淡淡的思念。

