

岁月如歌

## 娘的腊月面

文/程广海

去年回乡下老家过春节,吃过年夜饭后,娘也不闲着,把吃饭前供在香台子上的水饺端屋来,准备串她的腊月面。娘拿起提前洗干净的高粱梃子,把凉透的水饺一个一个串起来。一大碗水饺,也就能串满三四个高粱梃子,娘拿着这些梃子,走到院子东南角的柴火垛边,口中轻声念叨着什么,小心翼翼地插在柴火垛一边。

娘走到屋里,我说:“娘,现在年轻人信这个的少了,以后就别串了。”

娘瞪我一眼:“大过年的,少说话。”

在我的记忆中,娘串腊月面,是除夕夜必不可少的一件事,几十年来都是如此。有一年,我不解地问,明明是水饺,怎么就叫腊月面了呢?娘说,都是老一辈传下来的,叫多年了。

放在柴火垛边的腊月面,历经冬天的雪、初春的雨、夏日的炎热,变得黧黑而又干巴起来,家里人各忙各的,好像从来没有人注意到它的存在。只有我无聊的时候,好奇地走过去,用手指弹一下或闻一下干瘪的腊月面。

有一年端午节前后,邻居家的二嫂跑过来给娘借腊月面,她说:“婶子,俺过年忘了串了,把你的腊月面借给我两个。”

说话间,二嫂接连打了几个嗝。娘说:“怎么,又和你婆婆生气啦?”看她默不作声叹着气,娘又嘱咐着,一定把腊月面焗黄了,砸碎了,趁热喝下去。

此后,我才知道腊月面有破气消食的功效。街坊四邻们也知道娘有串腊月面的习惯,每年总会有几个嫂子、婶子、大娘来给娘借几个腊月面用,她总是乐此不疲,反复交代腊月面的详细用法。

有一次放学回来,看见娘给邻居家的小孩子治积食。在地上支起两块砖头,砖头上面放上一块青瓦,把腊月面放到青瓦片上慢慢焗着,直到把腊月面焗的焦黄,然后,放在蒜窝里砸得粉碎。再用烧好的开水冲开,等温热时候,让他一口气喝下去。

第二天中午,邻居过来给娘说着感谢的话,说小孩子好了,一碗腊月面喝下去,不再胀饱打嗝了。

前几天,我拍了一个关于这方面的视频,放在我抖音上,不料想,粉丝和读者纷纷留言评论转发。记得有一个粉丝留言说:“喝了腊月面,能治抑郁症吧?”

我沉思良久,给他回复:也许吧。

我在农村生活多年,见过或知道许多事物,这些大都来自民间的风俗,都集中了人们多年来积累下来的经验和智慧。

乡间的许多事,只要赋予它生命,就会有灵魂留下的轨迹。



往事情怀

## 过年记忆

文/从丛中

每年进入腊月,孩提时的我们就数着日子盼过年,巴不得时间过得快点、再快点。这几天,那些关于过年的已经久远的记忆又清晰地浮现在脑海。

我是在江南小城长大的,记忆中儿时的我们最开心的莫过于期盼过年。儿时的老家都不富裕,孩子们平时很难穿新衣服,吃到好东西。因为那时候的小孩是没有如今那五花八门的零食可吃的。而过年时可以吃到平时很难一起上桌的鸡鸭鱼肉,也能穿上一年难得穿到的新衣服,还可以吃糖果、各类炒货、放鞭炮,过年这几天大人大多也不批评小孩,可以尽情地玩,还有为数不多的压岁钱……

儿时的老家过年是很热闹的。腌腊肉、买年货、做圆子、做春卷、杀鸡宰鸭、清洗年货、打扫屋子……男女老少齐上阵,屋里屋外到处充满了浓浓的年味。过年,是阳光下晒着的一排排咸肉、酱肉的香味,弥漫在老宅的屋檐下;是一种在杀鸡宰鱼的气氛中,还能时时听到的鞭炮声;是一种藏不住的满心欢喜,张扬在人来客往的餐桌上一张张的笑脸;是一种枕着压岁红包,在睡梦中露出了笑容的孩子的脸。在那种忙忙碌碌和喜气洋洋中,把过年的气氛推向了高潮。不管过去了多少年,母亲做的一手家常菜还是回味在我的鼻尖,那味道,岁月是冲不走的。

记忆中老家过年,母亲是要做糯米圆子的。做的圆子外观漂亮,圆子有白、黄、青三种颜色,形状多样。分别是:纯糯米粉做成的白圆子,用南瓜叶子做成的青圆子、用黄南瓜做成的黄圆子等。经上灶蒸熟后,非常好吃,香糯可口。这也是母亲祝福全家人,在接下来的一年里团团圆圆、和和美美的好时机。

最让我难忘的还是大年三十。父母在厨房里忙着做年夜饭,我们兄妹仨看着父母杀鸡炖肉,等着饕人的年夜饭……然后,全家老小围坐在一起吃年夜饭,回味过去的一年,相互祝福,期待新年,其乐融融。大年夜,小城家家户户都会放爆竹,此起彼伏的鞭炮声响彻夜空,充满着浓浓的年味,也充满了浓浓的人情味。从初一开始,家家户户就开始拜年,走亲访友,到处洋溢着过年的喜气,这种年味和气氛会一直延续到元宵节后才渐渐散去。

腊八一过,离过年的时间也就近了。过年的氛围又渐渐浓厚起来。过年是一种习俗,更是一种祝福,一种对美好未来的憧憬和新的期望。

不管我们在哪里过年,那些关于过年的美好记忆一定都会珍藏在我们心底,会让我时常去咀嚼,去回味。

寻味日志

## 炒糖色

文/高雁萍

过去没有老抽,只有味道鲜美、色泽自然的酿造酱油。

老酱油啥都好,就是颜色太浅,煮肉倒多少也不上色,烧出的肉自然也就不红润,做出的扒肉条也就不够鲜亮。于是我记住了炒糖色。

那时候的冬天似乎比现在冷。腊月里杀年猪,分割时直接把要做烧肉的五花肉一块儿一块儿方方正正切好,冻到凉房里的大瓮或铁桶中,等着姥爷有功夫了过来给我们烧肉、炸丸子。

这是腊月里一项最大的工程。定下烧肉的日子,那些方块儿肉头天晚上就得从凉房里端回来,烧肉用的香丹油,炸丸子用的猪肉馅儿,也一起端回来慢慢醒着。锅头上,地上,摆满了大大小小的搪瓷盆子。

第二天天刚亮,窗玻璃上的风撇撇还没下,姥爷就骑着自行车从城壕沿儿来到我家,一路上呼出的热气已经在棉帽子上结成白霜。

地上的火炉子着的正旺,炉盘子上那一圈乱了红点儿的豆馅儿馍馍烤得黄澄澄并开了花。姥爷坐在炕桌边喝茶暖过身子,拿起一个豆馅儿馍馍一掰两开,那麦香、豆香与砖茶香中的围炉早餐,如今只能用来回忆了。

吃喝好,姥爷看看要烧的肉,一约摸,开始炒糖色了。锅里仿佛是先倒了一点水,也或者是油,接着就是满满一碗白糖。火不能太大,所以不用拉风箱。姥爷边和我们聊天儿,边不紧不慢用勺头在锅里一圈儿一圈儿地搅和。糖化了,变色了,起泡了,颜色越来越深了,有焦糖味了。我看着好着急啊,生怕一股火忽然从锅里蹿起来烧了纸仰盆。

姥爷却不急。用手里的勺子把锅里的糖液舀起来,往下一倒,只这一眼,便有了十足的把握。几滴白酒快速喷入锅内,我都没看清倒没倒水,那已经被炒到面目全非的白糖,此时混合了醇厚的酒香,一股轰轰烈烈的白气瞬间夺门而出扩散到全村,告诉所有人我家今天要烧肉了。

炒好的糖色加上水,放入我妈头天晚上缝好的秘制调料袋儿,凭经验加入咸盐。这时候我就有了用武之地,坐在风箱前的小板凳上,一会儿就把肉锅给烧开了。我问姥爷糖色炒过火了会咋样?姥爷说不仅味道发苦,颜色也会变黑发暗。

做烧肉不能煮太烂,用肉叉子扎一下,凭手感就能断定哪块可以捞出来等待烧制了。

有两年姥爷的糖色炒多了,便舀出小半蓝边儿碗,水分蒸发完,就成了我后来在商店里卖过的固体酱油,做大烩菜时放点儿真是色香味美。

现在市场上生抽、老抽及各种酱油五花八门,但总感觉没有一种能比得上我姥爷炒的糖色让人放心。

