

在很多人的记忆中,一进腊月,冬闲时节的乡村就忙起来了。大扫除,采买年货,加工食品,所有人都忙碌着,空气中洋溢着的是越来越浓的年味——



# 乡村腊月年味浓

## 赶年集

杨丽丽

## 做豆腐

陈亮

小时候我总感觉过年是那么的美好,只有到了过年,才可以穿新衣服、放鞭炮和吃好吃的。刚刚进入腊月,娘就从柜里翻出自己种植的粮食来,先是淘麦子,再是淘豆子。小麦用来磨面粉,红豆用来制作豆包的豆沙馅料,黄豆则用来涨发豆芽和做豆腐。

农人们没有什么特别的吃食,过年就以豆腐为主要依靠。过了腊月二十,娘就开始张罗着做豆腐了。先是用石磨将黄豆磨破,用簸箕簸去豆皮儿,然后放在盆里涨发。待黄豆瓣儿泡涨后,就用小石磨磨成豆浆。

磨豆浆是个辛苦活儿,需用一个小石磨来反复旋转,一般由爹来磨豆浆,一只手要不时地给石磨的进料口添一勺涨发好的黄豆瓣儿,另一只手需不停地旋转石磨,这时候,石磨周围就流出了白嫩嫩的豆浆来。

在爹磨豆浆的当儿,娘就给大铁锅里倒满一大锅水,然后用劈柴片子将锅底里的火烧得旺旺的。这时候,火光总会映红娘那历经沧桑的脸庞,在风箱声的伴奏下,不大一会儿工夫,锅里就开始打起了浪花。这时候,娘就会给爹沏一杯热茶,然后把爹替换下来。待磨好豆浆,就给铁锅上方吊一个十字木架,把一个方正的过滤豆浆的纱布的四个角绑在木架的四个尽头,这样就可以过滤豆浆了。

待锅内的豆浆烧开,就不能再给锅底里添柴,仅靠锅底里燃烧过的火炭的热量,在豆浆似开非开时,娘先给家人每人盛上一碗热豆浆,待豆浆喝完,锅内的豆浆面上就会形成一种波纹形的皮儿,只需用一根光滑的细竹棍从锅内挑起来,便成了一张豆油皮了。豆油皮晾干后,可以用来烧汤和拌凉菜,是一道不可多得的美味。娘说一锅豆腐的精华可全在这豆油皮里,豆油皮虽然好吃,但不宜揭得太多,揭得太多的话,豆腐就会显得太糟,不够劲道了。如此反复,一般揭去两三张就可以点制豆腐了。只需用浆水在锅内反复点制,不大一会儿工夫,原本一锅雪白的豆浆,瞬间便形成了一颗颗的米粒状。说来神奇,原本清汤寡水的白豆浆,刹那间就变成了绣球状的豆腐脑花了。

将豆腐脑舀出来,倒进一个铺有纱布的木制豆腐箱子里,经过压制,便成了洁白细嫩的豆腐块儿了。

每年春节,餐桌上除了其他佳肴外,必不可少的是豆腐。尤其是那晒得金黄的豆腐干和那油香的豆油皮,可是佐酒的上好佳肴。每次烩菜时,煽几片五花肉,舀一勺煮肉时焖好的萝卜片,切两片豆腐干和炸豆腐,放一撮豆芽和青菜,便是一钵最为原始的农家风味了。

## 写春联

张帮俊

小的时候,在我们乡下,每到过年的时候,村里那位教私塾的老先生就成了“香饽饽”。大伙请他为我们写春联。在村里的打谷场上,摆放着几张桌子,老先生就在此为乡亲们泼墨挥毫。

乡亲们买来许多红纸,妇女们帮着将红纸裁成符合要求的一副副春联。桌子上放着一本破旧的有关春联的书,里面记录着许多春联。乡亲们排着队让老先生给写春联。大叔、大婶们从书里选好了对联后,老先生将桌上的红纸整平,有特制的道具将纸角压着,防止风吹。拿起笔,龙飞凤舞,一气呵成,一副对联很快完工。有位汉子性子急,老先生刚写完,他就要拿,老先生急了:“别急!小心花了,还没晾干呢!”

汉子小心地将春联夹在挂绳上,让风吹干。转眼间,挂绳上的春联越来越多,每副春联下都站着它的主人精心侍奉着,生怕被风吹掉了。老先生写累了,就手捧着茶壶,坐在太师椅子上,笑眯眯地看着他的杰作。我们这些小孩,在人群中跑来跑去,闹腾着。时不时,有大人奚落:“臭小子!小心撞坏了我的春联!”

年三十的早上,各家的春联都贴在了大门上,一个个喜气洋洋。村里人好客,忘不了为他们写春联的老先生,都热情邀请他前去做客,好酒好菜款待他。那时,会写春联的老先生就是我们这些小孩子心中的偶像。

赶年集是我们老家一带的年俗,每年腊八过后就有人家陆续赶年集了,乡村里的集市是满足人们生活需要的物资交流场所,一般5天一个轮回,而年集似乎有了不一样的味道,货品增多了,赶集的人也增多了,整个大集都充满了红红火火的年味。

赶年集一定要起早的,约上三五五个要好的邻居,一起赶着马车,或者蹬着三轮车,有说有笑,热热闹闹地向着集市的方向出发。行在去集市的路上一一般都会碰到走着去赶集的邻居,就开心地邀请一起乘车,于是车上又多了一个说笑话的人。

到了集市,琳琅满目的货品就闪花了眼睛,有的想给孩子买新鞋新衣服,有的想买点蘑菇木耳等干货,有的想扯几尺新鲜的花布,有的想买春联年画。于是结伴而来的邻居们就四散开来,奔着自己的目标而去。

腊月的年集热闹非凡,一条南北贯通的街道排满了琳琅满目的商品:各种新鲜的水果蔬菜、牛羊猪肉,干货、小零食、锅碗瓢盆日用品,应有尽有。五颜六色的衣服鞋帽,令人目不暇接。大街上人来人往,川流不息,此起彼伏的叫卖声掺杂在一起,显得格外喜庆热闹。

年集上的货物都仿佛有了更大的诱惑力,赶年集的人看见什么都是喜庆的,看见

什么都想买。那边摊子上的灯笼,鲜艳夺目,吉祥喜庆的话印在红纸上就多了一团喜气,灯笼上的大福字也多了美好的祝福。那边摊子上的干货都比平常鲜亮了许多,瓜子、花生、开心果、松子、核桃、糖块都在阳光下散发着诱人的光芒。在一个衣服摊子前,围满了女人和孩子,叽叽喳喳的讨价声此起彼伏,阳光照耀在五颜六色的衣服上美不胜收。来到卖春联和年画的地方。大红的纸,黑色的字,买一副回去贴在门上,既喜庆,又好看。内容丰富,色彩鲜艳的年画寓意吉祥,也要买几张图个吉利。还有爆竹和烟花,一定要买,一千响的大地红,钻天猴,各种烟花,过年的时候图个喜庆。蔬菜水果都要可着新鲜拎回两三个。孩子的衣服要买新鲜漂亮的,还要扯上几尺好看的布料做成美丽的窗帘,让整个家都充满喜庆的味道。

手里拎着、怀里抱着、肩上扛着采购好的年货,人们带着喜悦和满足,把年货带回家,也把火红的年味儿带回家。奔走在回家的路上,有心人还一起盘算着买了什么,漏了什么,下次赶年集一定要补全了。

乡村的年集就是一幅吉祥如意的年画,也是游子们值得留恋的曼妙风景,它带着祥和喜气传承着乡村人一代代的幸福安康。

## 做美食

史久爱

在我的眼里,儿时的腊月是属于母亲的。

刚入腊月,母亲就开始着手准备年事了。备足烧地锅用的劈柴,长长短短,码放在庭院的一角和厨房里。从麦囤里挖出金灿灿的麦子,经过簸箕簸、筛子筛去除里面的小石子、沙尘、草籽后,再用清水一遍遍淘洗干净,放阳光下晾晒,等一两天干得差不多时,拉去村头的磨坊打成面粉,以备过年蒸年馍用。说起蒸年馍,母亲更为讲究,无论是红豆、大枣、红薯馅的豆馅馍,萝卜、粉条、豆腐馅的包子,还是漂亮的枣花糕,所需食材皆要提前准备,从挑拣、清洗、浸泡、去皮到蒸煮等一道道工序,母亲如制作工艺品般一丝不苟地完成……蒸馒头那天,母亲夜半就起床烧水、和面,面和好后用事先准备好的新棉被盖住——这样面团才醒发得好。发面的空隙,母亲就着手炒馅、调馅。面发好,母亲更是忙得不亦乐乎。白馒头、肉包子、菜包子、豆馅馍,一锅接一锅,一直蒸到晚饭后,足够我们全家人吃到元宵节。

大扫除是最脏最累的活儿,也是迎新年重要的环节。首先是清理每个房间,从房梁上、墙壁上的蜘蛛网到床底下的纸屑、尘土,从桌子、板凳到厨房里灰不溜秋的盆盆罐罐都要清理、洗刷干净,配房里那些乱七八糟的农具、物件要归类摆放,庭院要保持清洁。同时,更要做好衣物的大清洗。因为那时没有洗衣机,没有自来水,更没有热水器,家里的里里外外,床单、被里、被面、家人的衣物,乃至毛巾、桌布、窗帘,统统要通过压水井一点点压水,然后一件件清洗、晾晒。因为在外打工的父亲多半回家时已近“小年”,我们姐弟又小,这些苦活累活多是母亲一个人做,但母亲的脸上总是洋溢着欢笑。

赶大集、置办年货,是迎新年的头等大事。从腊月的第一个集会起,母亲就开始筹备年货了。吃的、用的、穿的、戴的,包括春联、鞭炮、甜点及我们姐弟喜欢的蝴蝶结、小钢炮,母亲都会一样不落地买来,新鲜蔬菜怕冻,分放在地窖或厨房柜子里,我们的新衣新帽新袜放在衣橱里,一些水果、点心、花

生、瓜子则放在条几抽屉里,有时还要上锁,怕老鼠糟蹋,也怕我们姐弟毫无节制地吃。此外,整个腊月,母亲都会变着花样给我们做葱花油饼、红薯糕、萝卜丸、炒料豆、炒炒面等美食,虽然食材极其简单,但味道却异常香甜,香甜得让我早早就嗅到了新年的气息。

当然,腊月的记忆远不止这些,还有母亲熬的腊八粥、腌的腊八蒜、炸的绿豆丸、蒸的小酥肉、包的猪肉饺,尽管那时生活并不富裕,但每样母亲都会多少做一点,以满足我们的口腹之欲。母亲用指尖的温度,用满腔的爱意调制出年的味道、幸福的味道。

