



记忆中的年味

于倩倩

“千家万户庆团圆，千杯万盏贺大年……”一首悠扬、悦耳的《春节序曲》从电视机里传来，年近了，记忆里年的味道逐渐飘散开，像袅娜不断的炊烟。

小时候特别喜欢过年，因为有好东西吃，有新衣服穿。农村过年特别热闹，忙年也成了家家户户的标配。

忙年的第一步是打扫卫生。“腊月二十四，掸尘扫房子”，其用意是要把一切穷运、晦气统统扫出门，这一习俗寄托着人们辞旧迎新的愿望和祈求。每逢这一天，家家户户都要打扫卫生，刷洗锅碗瓢盆，拆洗被褥，洒扫庭院，拂去房屋墙壁和墙角的灰尘。

在山东老家，过年前要烙足够一个正月吃的煎饼。这项劳动费时费力，一般都是心灵手巧的母亲去做。先把小麦、玉米等粮食淘洗干净磨成面粉，第二天，把面粉倒在一个大盆里加水搅拌，然后双手捧起团成球形，最后沿着烧好的鏊子边缘往前滚动。鏊子上立刻升腾起一片白色的水汽，散发出粮食诱人的香味。随着速度的加快，煎饼的面积越来越大，直至看不见鏊子顶，一张又大又圆的煎饼就烙好了。

烙完煎饼后最大的工程就是包饺子，剁馅时，只见菜刀上下起落在案板上发出咚咚的声响，应和着邻家小院剁馅子的声音，好像一首激昂的乐曲，在迎接新年的到来。

包完水饺后，家家户户还要酥菜。酥菜也叫过油菜，包括土豆块、山药条、萝卜馅丸子等。酥完菜紧接着炒瓜子、花生，用来招待初一拜年的乡亲。

贴春联是忙年的最后一个步骤。除夕，各家各户都开始贴春联了，贴完春联要放鞭炮，之后，很多人家还要在自己大门前放一根棍子，俗话叫做“拦门棍”，意思是让自己的钱财不要往外流。

俗话说“忙得没有年三十了”可能就是对忙年场景最贴切的比喻，忙得人们脚不沾地，忙得人人笑逐颜开，忙着忙着年就到了。

最有意思的是大年初一去拜年。天刚蒙蒙亮，大街小巷就有成群结队的人去给没出五服的长辈拜年。走进堂屋跪下磕头，嘴里还念叨着：“过年好！我来给您拜年了！”长辈早已高兴得合不拢嘴，抓起花生糖果就往我们手里塞，每个人拜完年兜里都是满满的……

这就是我记忆中的味道，它是童年的味道，是母亲的味道，是抹不去的乡愁的味道。那种味道很香，很甜，很温馨，又夹杂着些许淡淡的忧愁。时间流转，我们在一个又一个新年里穿梭辗转，可无论时光怎样流转，时代如何变迁，我心中的年味永远没有改变。



哥哥带我读春联

王阿丽

小时候过春节，到了除夕那天，我最喜欢的事便是跟着哥哥们，走街串巷读春联。

印象最深刻的，是有一年除夕的中午，帮爸爸贴好春联后，大哥把他那本旧字典和笔记本、圆珠笔，一股脑儿塞进书包，带着我和二哥开启了“乡村读春联之旅”。

出门右转，就是巷头的秦叔家，柴扉上已经贴好红红的春联。

“我先读，我先读！”喜欢逞能的我抢先开口：“天秦地秦三阳秦，家和人和万事和。”

“哎呀！你怎么把‘泰’字读成了‘秦’字？”二哥赶紧纠正。

“秦叔叔的门上写着‘秦’，不是正好吗？”

“别争了，你自己看！”我接过大哥递过来的字典，顿时哑了！

村南的赵叔叔家，青色的院墙，红褐色的木门，上面贴的春联是：一人当兵，全家光荣。春联上还画了两朵大红花。赵叔叔的儿子在新疆当兵，已经六七年没回家了。从小就崇拜军人的二哥，对着大门举起右手，模仿着电影中潘冬子的样子敬了个礼。

梅老师在公社中学当老师，村里的春联大多出自他的手。他家门前腊梅花开得正盛，门上贴的春联是：爆竹一声除旧岁，梅花几点送新春。“这梅花好香啊！”对腊梅情有独钟的我读着春联，嗅着梅香，即使哥哥们拽我，也舍不得离开。我们的声音惊动了主人，大门“吱呀”一声开了，梅老师把几枝梅花递给我：“丫头，回去插瓶子里，能开十几天！”我接过梅花，高兴得一跳老高。

读春联时，大哥发现友权叔叔把厨房的春联贴到了大门上：“一人巧做千人食，五味调和百味香”。我们告诉了友权叔叔，他挠着头说：“我这大字不识一个的，让孩子们见笑了！”于是，我们帮着友权叔叔重贴了春联。临走时，他说：“过完年，还得让毛蛋去学校！”前段时间，当教师的妈妈几次上门做友权叔叔的工作，让他家毛蛋去上学，可惜一直没说通。没想到，我们意外地帮妈妈完成了任务。

这么多年过去，我虽然早就远离了故乡，但每到年底，我都会想起童年时那火焰一般映红了村庄的春联，想起哥哥们带我读春联的趣事，仿佛那些单纯而美好的时光仍在眼前……

故乡的酱梅肉

王晓棠

做早餐时，戴上耳机听清代文学家袁枚所著《随园食单》之粉蒸肉，这让我想起了自己小时候吃酱梅肉的情景。

在我的太原老家，也有一道传统蒸菜——酱梅肉。五花肉淋上腐乳上笼蒸熟，深酱色的肉块浓香四溢，泛着油亮的深红色，嗤嗤作响。来北京工作后，也吃过不少大餐，但总是对酱梅肉心心念念。

从有记忆以来，厨房里总有父亲忙碌的身影。父亲的厨艺高超，虽然是用最简单的食材，最平常的烹饪方法，但他做的饭菜总是那么香美可口，哪怕是熬一锅小米粥，炒一盘西红柿，做一碗面条，也让全家人吃得心满意足。就是这些寻常的味道，潜移默化地刻在我的生命里。

记忆中，酱梅肉是过年才能吃上的一道菜，我和弟弟也因此特别盼望过年。大年初一大清早，父亲会蒸一大盘酱梅肉。我和弟弟就耐心地守在锅边等待。刚出锅的酱梅肉香气扑鼻，还滋滋地冒着热气，在父亲一叠声的“小心烫！”的叮嘱中，我们香得恨不得连舌头一起吞下去。

因为吃酱梅肉，我还哭过一次。那是我刚上小学的一个春节，父亲买来了五花肉和酱豆腐，我在灶台前看父亲忙碌着做酱梅肉，便不住地咽口水。可好不容易等酱梅肉蒸出来，父亲却拿出一个铝饭盒，说要给隔壁的孤寡老人分一半。眼看着马上到口的酱梅肉越来越少，不懂事的我忍不住“哇”地哭出了声。母亲在一边安抚我，想到隔壁那个常给我讲童话故事的姥姥平常对我们的慈爱，小小年纪的我，也渐渐地释然了。

转眼又到年尾，胡同里充满了浓浓的年味儿。有人说，人的味蕾，是父母从小植入的。这话不错，酱梅肉就是父亲植于我心中的美味，不论我走到哪里，只要想起父亲的酱梅肉，仿佛时光打上橘黄的滤镜，铭刻着安心、幸福。那是父亲的味道，是让我无法忘怀的家乡味。



当我也做了妈妈

姜海霞



小时候家里的经济状况不好，可妈妈的厨艺不错，总有办法把家常便饭做得有滋有味。哪怕是一盘萝卜丝，一碟咸菜，母亲也能做到色香味俱全。看我们姐弟几个吃得香喷喷的，妈妈满脸微笑。

那时候，每次放学回到家，总是扔下书包就直奔厨房，直到上了高中，每周六回家，我都像是饿汉遇上了宴席，一番狼吞虎咽，风卷残云。妈妈看着我的吃相，常常心疼地说：“霞呀，慢点吃，别噎着了。”

工作后，我也开始学着做饭。可总是做不出妈妈的味道。再后来结婚了，我发誓要苦练厨艺，开始留意电视

里的烹饪节目，还从网上买了菜谱，然而半年下来，厨艺还是没什么长进。

我满腹不解，跑回娘家向妈妈讨教，可妈妈说：“哪里有什么秘诀，做饭嘛，不要光想着自己爱吃什么，而要想着别人爱吃什么。不是说‘酒肉朋友，米面夫妻’吗？提高厨艺还得从家常饭练起，看菜谱不顶用。要说有什么经验，那就是要用心，手到、心到、情到，时间长了，自然就可口有味了。”看我着急的样子，妈妈安慰我：“等有了孩子就懂了。”

时光荏苒，当我也成为妈妈，每天提着篮子在菜市场挑来拣去，真是恨不得把所有对孩子有益的东西都买回

家，把宝宝养得白白胖胖。我学着妈妈的样子，无论再怎么忙，每顿都至少做两个菜，还要荤素搭配，营养互补。渐渐地，我的厨艺渐长，丈夫和女儿都夸饭可口。

每个周日，我都会准备一桌丰盛的饭菜，把两方的父母请过来吃饭。看着他们一个个吃得满意的样子，我的心里就有一种说不出的成就感。我想，这就是一个家庭主妇的满足和幸福吧。

当我也做了妈妈，我才明白，一日三餐的日子其实是需要用爱去烹饪的，再好吃的饭菜，也好不过其乐融融！