

墨香传家

张帆

每年春节,除了大扫除、买年货、购新衣,做好吃的,写春联还是我家的传统项目。

我家原来住宿舍排房,有前后两个门。到了年三十,家里就会充满浓浓的墨香。父亲把提前准备好的红纸拿出来,研好墨,润好毛笔,先在旧报纸上练习几遍拟好的稿子,然后一气呵成,一副春联就写好了。风门贴福字,对面院墙题抬头见喜,前门、后门、院门各有对应,总要写两三副春联,两三个斗方,两三个小条幅才作罢。我哥还不会写,就在旁边帮助按纸,我只能踮起脚眼看。

等我和哥长大些,便也开始学着父亲的样子写春联。努力将每个笔画写得工工整整,琢磨着落笔轻重、笔画粗细、字间距离,生怕写歪写错,费了九牛二虎之力才完成。晾干后抹上面粉糨糊,仔细贴在后门,这是我俩的专用版面。贴完还要驻足端详,满心的成就感与自豪感油然而生。

那会儿人家的春联,不是自写、请人写,便是单位发放,唯有我家,始终是父亲亲笔创作。他的字体每年都有变化,或篆、或隶、或楷、或行,有自己的特色,春联成为展示他书法的门面。至于春联的内容,大家都差不多,大多是从报纸上抄下的吉祥祝福的话语。我家却是父亲现编的自家的家事,与众不同。内容更是独树一帜,别家抄吉祥祝语,我家全是父亲自编的家事心声。上世纪80年代,他写“图钱财人皆下海,为金石我独入山”,横批“乐在其中”,道尽甘坐冷板凳的初心;又写“甘当牛马装怪兽,喜舞锥刀创新篇”,横批“乐无涯”,记录下下班陪娃、闲时篆刻的怡然;黄河印社五周年,便有“源远流长黄河九曲归大海,艺高胆大印社五年展雄姿”,横批“更上一层楼”,字里行间皆是热忱;前几年疫情期间乐观提笔“两杠加身自信满满,一刀在手其乐陶陶”,横批“癸卯吉祥”;去年又书“封泥变印独辟奇径,落叶刻章又开新河”,横批“艺无止境”,纪念他首创封泥印、开拓落叶刻章的成就。今年的春联父亲未曾透露,但定然三句不离本行,写尽篆刻艺术的守正创新。

早年住排房,春节串门的邻里亲友,进门必先琢磨春联深意,感慨不已;即便陌生路人经过,也会认真打量春联的书写。若是初次登门记不清门牌号,认准这独一份的春联,便绝不会找错。

从我记事起,写春联就成了我家过年的保留项目,一晃四十余载,父亲从未间断。而我和哥哥的写联时光,却因搬家住楼,没了后门戛然而止。细心的父亲,会把每年的春联内容记在小本子上,有的春联保持得好,还会揭下来保存,这些都成了珍贵的回忆。想知晓哪年家中有大事,翻翻这本子便一目了然。如今,我家的门框成了孩子的书法展示台,她自备笔墨纸砚,不起草稿只打腹稿,提笔便一气呵成,无他,只求落笔痛快。

本版图片来源:百度网

过春节,图的就是红火热闹,盼的就是岁岁安康。在那物质匮乏的年代,过年最让人惦念的,莫过于盼了一整年的满桌美食。每年腊月二十七、二十八,我家就开始做过年的美食:做烧肉、炸丸子、烧鸡、炸鱼……除了这些美食之外,我家还有一道必做的美食——蒸花馍,那也是很有年味的,也是让孩子们更加期盼的,很受欢迎的一道美食。

我们是晋东南长治人,每年一到腊月二十七、二十八,蒸花馍首先是要蒸“五牲”,所谓“五牲”也就是用面捏的猪、羊、鸡、兔、鱼,老辈人说这是祭祖所用,实则寄托着全家人的期许,盼来年五畜兴旺,年年有余。奶奶和妈妈动手捏,孩子们就围成一圈看,等一个个活灵活现的“五牲”捏好了,孩子们就开始提自己的要求,这个说捏个寿桃,那个说捏个老牛,长辈们就一边答应着,一边动手捏,满足每一个孩子的心愿。捏的过程中笑声不断,等捏好了,老人和孩子们更是笑成一团,这便是年味。

“五牲”捏好了,还要捏一个“枣山”,就是把和好的面擀成一个一寸左右宽、二寸左右长的面片,每片面卷一颗枣,然后再将卷好的枣卷一个个摞起来,最底层是九个,依次往上,每一层减一个,直至最高层为一个,当然还要加上捏好的底座和山尖。高高的枣山,就是寓意着生活长久,美满幸福。

“五牲”花馍祭祖后便可食用,“枣山”却要好好存着,必须等来年第一声春雷响起才能吃。这是盼春雨早至、五谷丰登,更是给孩子们留个念想,让往后的日子里,天天都盼着能尝到那口带着年味的香甜花馍。

糯米珍珠团子

彭庆东

上世纪80年代末,我成家后,也依旧保留着过年做团子的习惯,只不过把油炸改成了笼蒸,软黄米面也换成了糯米。灵感源于街头看厨师做元宵——糯米既能裹元宵,为何不能做菜馅团子?

改良后的糯米菜馅团子,主料换成了猪肉和胡萝卜。多年摸索下来,选肉也有了门道:三分肥七分瘦的黄金比例,不油不柴,口感最佳。猪肉胡萝卜一同剁碎,加苕粉、面粉、淀粉和鸡蛋,既能锁形不散,又能让馅料鲜滑紧实有嚼劲;再调入盐、糖、鸡精、花椒粉,拌上葱花姜末,淋一勺香油、生抽、料酒搅匀,未上锅已是香气四溢。

糯米处理更是马虎不得,温水浸泡两小时以上,待米粒吸饱水分涨软,沥干备用。把肉馅捏成均匀圆球,放入糯米中轻轻滚动,让每颗

团子都裹满糯米外衣,再轻按定型防脱落。

最后,将裹好糯米的团子一个个摆进蒸笼,大火蒸20分钟左右,一锅热气腾腾、香气扑鼻的糯米团子就大功告成了。蒸熟的团子糯米颗粒分明、晶莹剔透,像裹了层珍珠,我便给它取名糯米珍珠团子。咬一口,糯米清甜裹着肉馅鲜香,层层在舌尖化开,妙不可言。这道菜既能佐餐,又能当主食,如今早已是我家过年的必打卡菜。

岁月流转,年味的模样换了又换,但食物里的温情与期盼从未改变。每逢春节,看着蒸笼里圆润饱满的团子,听着家人围坐的欢声笑语,便知这就是年的味道,是刻在骨子里的团圆滋味。往后岁岁年年,这笼热气腾腾的团子,终将温暖着我们的年,温暖一代又一代人的记忆。

银龄



蒸花馍

春潮



儿时的年味,是从炸菜馅团子开始的。那个年月,这菜馅团子,是故乡村里家家户户过年必备的解馋吃食。

故乡的菜馅团子与众不同,食材选用软黄米面和胡萝卜。先把软黄米面用沸水烫透,揉成光滑的面团醒发片刻,再揪剂子擀成薄圆形,包入剁碎的胡萝卜馅,下油锅炸至金黄。乡里人偏爱用自家榨的菜籽油,炸出来的团子香味醇厚浓郁,还带着几分江南的温润风味,外酥里嫩鲜香可口,更藏着阖家团圆的美好寓意。

那时候,每逢过年,我家的灶台边必然飘着炸团子的香气。即便到