

年情儿

烟火袅袅待客亲

□杨勇全

从推开腊八粥碗的那一刻起，人们就开始忙年，筹备除夕仪式。送灶神、大扫除、赶年集、制灯笼、蒸馒头、糊窗户、写春联、贴门神……一直忙到除夕之夜，包完饺子，阖家守岁看春晚。到子夜钟声敲响，年在欢呼声中姗姗而来，人们急忙拜祖，互致新春问候。小孩子穿戴整齐，来去匆匆，向爷爷奶奶磕头，收压岁钱。一系列礼仪结束，外出去亲访友自然成了亲情互动的最佳选择，宴请亲人更成为情理之中的礼节。

五六十年前，一年难得吃上一回肉，麻花都算奢侈品，似乎只有过年有，也不能一次吃个够，肉饺子更是过年才有的福利。因此，过年待客众心所盼，马虎不得，需精心准备，好像春种夏管秋收冬藏忙碌一年，只为了春节宴客。似乎待客尽心尽力，便能换来一年风调雨顺、家宅兴旺。

那年月，待客关乎家族的体面。父亲兄弟姐妹六人，大伯在侯马工作，五叔跳门出户，春节待客便由三伯和父亲轮流，招待的主角是堂老姑、两位姑母和五叔一家。那时候的人走亲戚

总是全家出动，趁过年团圆一次，在一起交流感情，说说掏心窝的话，议论旧年的收成，畅谈新年的打算。

我家待客固定在正月初二。天刚破晓，我就和堂弟挨门挨户借桌凳，若去晚了就会被别家借走。借桌凳、借盘碗是过年待客司空见惯的动作。堂老姑家在十里外的邵村，一家数口赶着毛驴车而来；两位姑母家离得不远，或步行或骑自行车如约而至；招赘本村的五叔最先到。几家人凑一起，连同奶奶、大伯、三伯各家，足足有四十口人，自家妯娌忙不过来，还得请本家一名厨师打理，场面热闹又隆重。

那时家里不通自来水，吃水要到生产队的马房，用轱辘从深井绞水上来，我和堂弟一桶桶抬回家。待客的饭菜也简单，素菜唱主角，“吉(鸡)庆有余(鱼)”想都不敢想，早饭设两热两凉四个素菜，主食是手擀臊子面，里面有少量肉丁。午饭稍显讲究，一壶浊酒、一盘麻花、四碟下酒菜，多为花生米、莲菜、小葱拌豆腐、猪下水。酒过三巡，再端上盘带红点的白面馍和八碗菜：凉豆芽、萝卜丝拌粉条、炸红薯、甜米，外加四碗烩菜。烩菜里除几个酥肉丸子和几片肥肉外，多是白菜、豆腐、粉条、土豆块。

长辈坐八仙桌，我们小孩挤在小桌旁，最馋那盘凉拌杏仁。杏仁是奶奶颠着小脚一颗颗捡回来的，我和堂弟堂妹也跟着捡了不少。吃完饭，各家亲戚会放下一包点心或几个花馍，一阵寒暄后各自归家。我和堂弟忙着归还桌凳、清扫院落，累却欢喜，默默盼着来年。

饭后的时光最是快乐。我同堂弟表弟一窝蜂涌入打麦场，攀麦秸垛、转扇车、捉迷藏，沾了一身草屑，玩个天昏地暗。最爱放小炮的我们断然不敢把香火带入麦场，少不更事的娃娃也知防火。记得表弟去逗牲口，让骡子蹒了一下，脸上那道疤痕现在还在，成了年少轻狂最真实的印记。

那时的人们，把一年的期盼与牵挂，都托付在春节这顿粗茶淡饭里，不辜负天地礼数，更不辜负人间真情。而今生活好了，待客依旧，不需要兴师动众、大力张罗，不必再借桌凳、不必再绞水做饭，只需在饭店订一桌酒席，依旧是热热闹闹的团圆。

那时候待客是一段慢时光，虽然饭菜简单，多素少荤，大家却吃得津津有味、暖意融融。如今回想，依旧怀念，只剩下缕说不清、道不尽的乡愁。

年趣儿

儿时过年荡秋千

□彭建国

年味，是藏在岁月褶皱里的一缕暖香。于我而言，故乡的年，从来不是精致的糖果与新衣，而是村中的那架粗砺的老秋千，是风掠过耳畔的呼啸，是回荡在村庄上空的童谣与欢笑。大槐树旁的那架高大秋千，简简单单，却盛下了我们整个童年的热闹。时隔多年，那晃悠的弧度，依旧刻在记忆深处，最是难忘，最是温柔。

儿时的乡村，没有种类繁多的玩具，更没有游乐设施。年关一近，村里的男人们便抬着五根又长又粗的檩条，拎着粗粗的麻绳聚在大槐树下，不消半日，一架过年的秋千便搭成了。没有雕花装饰，只是磨光的榆木板，紧搓的粗麻绳，往高高的支架上一挂，风一吹，便轻轻晃悠，还没开荡，年的喜气就先绕着树梢飞了起来，晃得满村的年味儿更浓了。

大年初一，拜完长辈，换上新衣的娃娃们便涌到大槐树下，挤闹着排队。我攥着衣角，满心期待。轮到自己，小心翼翼地坐上秋千板，双手紧紧攥住被磨得发亮的麻绳。身后的小伙伴轻轻一推，秋千便迎着风悠悠荡开。那年月，也没有专业教练，孩子们个个都是无师自通，玩得得心应手、自在逍遥。起初，我是低低地晃，像母亲的摇篮，温柔安稳；后来越荡越高，风从耳边掠过，云朵仿佛伸手可及。我大喊大叫，像只飞向天空的小鸟，畅快至极。

父亲的脚步总跟着秋千起落，不敢走远，一声声叮咛落在风里：“抓紧喽！别慌！”那声音踏实又温暖，成了我最安心的依靠。有父亲呵护，我胆子渐大，索性站在板上荡，双臂张开，如同欲要展翅的小鸟，有时竟能荡得与横梁齐平，身子悬在半空，引得围观的人喝彩，笑声在村中久久不散。

胆子大的男孩们更是疯闹，两人一对，你送我推，配合默契。攒足力气猛地一送，秋千“呼”地冲向高空，几乎挨到树梢。他们不顾天寒，脸蛋被冻得通红，依旧笑得肆意，还扯着嗓子喊起过年童谣。笑声、歌声、秋千的吱呀声缠在一起，裹着冬日暖阳，在村庄上空盘旋，把新年的喜气搅得活泛起来。女孩们则斯文许多，只轻轻蹬脚，让秋千慢晃，偶尔荡高便慌了神，抓紧麻绳尖叫。树下的大人笑着叮嘱：“慢些荡，别摔着！平平安安又一年！”暖意顺着绳结，一点点淌进心底。

午后日头偏西，秋千旁越发热闹，不光孩子，大人们也会趁闲坐上去晃几下。平日里严肃的父亲，也卸下一年辛劳，眉眼间满是松弛温柔。树影被拉得很长，秋千吱呀声、孩子嬉笑声、大人闲谈声，伴着零星鞭炮声，汇成过年最动听的乡村乐曲。

如今，村里路宽了、房新了，年的花样也多了，再也没人搭那架木秋千。可每每想起故乡的年，眼前总晃着那架粗朴的秋千，晃着槐树下的暖阳，晃着满村的烟火与欢喜。

儿时过年荡秋千，是我童年最简单的快乐，是自由，是藏在烟火里的温情，是乡村最质朴的年景。那架老秋千，把最纯粹的快乐、最醇厚的乡韵，牢牢刻在我的记忆深处。轻轻一摇，便摇出一整个温暖纯真的旧年，摇出我此生最珍贵的童年时光。

年事儿

麻花煮出了年味

□董明吉

大街上，麻花生意异常火爆。店铺里，干、酥、咸、甜各异的麻花品种令人目不暇接，色彩喜庆的礼盒箱子排列有序。炉膛里火光融融，油锅中热油翻滚，浓浓年味满街飘。

如果说对联、鞭炮点缀着年的气氛，那么麻花便是年的味道、年的主角、年货的首位。煮麻花就是年的信使和报喜鸟，一开锅，年就来了。

以前，家里再穷，过年时哪怕几家凑一起也要煮些麻花，不然就少了年味。那时没有市场，老百姓只能在家里煮，为了节俭，每家每户都起在春节前几天煮麻花，这样不至于在春节走亲访友、待客筵宾、二月二“咬蝎子尾巴”、清明寒食祭祀时断供。

小时候，一进腊月下旬，放学时路上只要嗅到一缕飘香的煮麻花味，小伙伴们都会驻足惊叹：“真香！”大家不

由得放慢脚步，口水在嘴里打转。

孩子们总盼着煮麻花时间能提前。麻花煮好后，大人们会把麻花筐用绳子吊在梁上，防老鼠也防我们这些小馋猫，但味道太诱人了，即便挂得再高，也难不住我。趁着大人不在家，我命令弟弟妹妹搬来桌凳，一番惊心动魄“攀岩杂技”后，一起分享“胜利战果”！那时肚子缺油水，能吃上麻花简直奢侈，每人掐一小点细细咀嚼，不舍得下咽，只愿浓香久留舌尖，感觉世上再没有比这更美、更香的了。稍大些，我会帮着拉风匣，也学搓麻花。父母是搓麻花高手，我使出全身解数也赶不上他们的技术，尤其是最后一道工序“和”，三股扭在一起，寓意着一家人拧成一股劲，团团圆圆、和和美美。奶奶更是煮麻花的行家，她的秘诀是“三分煮，七分捞”，油温掌控得恰到好处，煮出的麻花色正型周、香酥脆美，在腊月间几乎天天有街坊邻里邀请她帮忙。

小小麻花可以说是中华名吃中的一枝奇葩，如今在传统做法上，大家又加入鸡蛋、芝麻、核桃、蜂蜜等食材，花样更多、营养更足，使这样的民族传统美食再次华丽转身。

我们当地还流传着古老习俗。相传很久以前，古安邑一带毒蝎泛滥，一位占卜先生说了一个制服毒蝎的方法：“咱们禹王城人煮的麻花像不像蝎子的尾巴(那时麻花不是三股，而是单股)？只要大家在二月二龙抬头这天吃麻花，把蝎子尾巴咬掉，一年便不会被毒蝎蜇。”大家跟着照做，称之为“咬蝎尾巴”，流传至今。夏县人为了纪念忠臣介子推，过寒食节，麻花也成为枣蛋的主要食材之一。

如今生活条件好了，人们注重健康、少吃油炸食品，但过年煮麻花、买麻花，依旧必不可少。煮麻花，煮出了劳动人民全家的幸福美满，煮出了庄户人家一年的阖家团圆。



年味儿

父亲做的“炖嗯肉”

□郭同久

小时候没吃过“皮冻”，只晓得“炖嗯肉”。“炖嗯肉”，只有过年时父亲才做，至今仍是我垂涎欲滴的美食。从记事起，父母就唤它为“炖嗯肉”，我也就跟着这样叫。长大后，才知道有一种与“炖嗯肉”相似的食物叫“皮冻”，可父亲做的那还真不能这样叫。

父亲是干了一辈子农活的庄稼人。那些年，他既要在生产队干活，又要抽空打理自留地，还要起早贪黑、见缝插针编芦苇席挣点钱，好维持一家人的生计。平日里，一日三餐家里吃啥喝啥，全是母亲管、母亲做，只有过年，父亲才会亲自下厨，和母亲一起做些好吃的。让我印象最深、最独特的，恐怕是父亲最拿手的“炖嗯肉”。

父亲做“炖嗯肉”，大体同“皮冻”一样的做法，但是用猪蹄做，从不用猪皮。说起来似乎有些不可思议，现在比猪肉要贵好多的猪蹄，在20世纪六七十年代，却只是猪肉价格的零头。猪蹄含有丰富的胶原蛋白及钙、铁等矿物质，还象征“发财”“金榜题名”等，寓意吉祥，颇受欢迎。正是知道猪蹄的营养丰富、性价比又高，那些年的春节，父亲总要想办法买上一些，亲手做一大盆“炖嗯肉”，花最少的钱，把年过得有滋有味。

父亲做这道菜，的确是用心到了极致。先要把猪蹄彻底洗净、煮透，晾凉后将皮、肉、筋全部剥下，连同汤汁一起留着备用。接着，再把所有猪蹄骨，哪怕一个小渣，都要放到锅里重新烧水炖煮，直到骨头上没有丁点油水，

营养全都熬进汤里才算好。这一切做完后，再把切成小块的皮、肉、筋，同两次炖煮猪蹄、猪蹄骨的汤放到一起，加适量盐，煮沸晾凉即可。汤汁凝固成形，一道独具风味、鲜美可口的“炖嗯肉”就成了。

做好的“炖嗯肉”，每一块都晶莹剔透，像嵌着红珠的白玉，精致又诱人，浇上米醋，撒点葱花，吃一口香浓清爽，回味无穷。尤其是日子不像如今富足、食品没有眼下丰盈的那些年，对于我们兄弟姐妹而言，父亲做的“炖嗯肉”，就是最难得的美味佳肴。

每逢佳节倍思亲，人间天上情相连，想念父母，感恩父母，清晰如同当面。父母的精心操持，让小时候的儿女总是想过年、盼过年，如今说起来，依然是回味无穷、幸福满满。

