小时候的年味

重 时

憬美好未来

冬去春来,寒来暑往,又是一 年! 走遍海角天涯, 最想念的, 还 是自己的家。尤其是春节临近, 年味渐浓, 不禁回忆起小时候家 里的年味往事, 如梦如烟, 散发

我出生于上个世纪六十年代, 小时候的春节, 在京津两地度过。 北京, 东长安街, 北京火车站的钟 声为年味增添了悠扬的神韵; 天 津, 北运河畔, 十里槐花飘香, 为 年味带来春天的向往。

年味里有喜庆!一句"过年 啦",牵动着孩子的心。孩子盼过 年,因为过年能够穿新衣,戴新 帽,吃"好吃的"。在那个拮据年 代, 北京胡同里的四合院只有一个 自来水龙头,更没有管道燃气,但 是担水劈柴、引火烧煤, 也要把一 家老小的春节过红火。于是, 剁饺 子馅的响声和炖肉的香味, 交织出 浓浓的年味。下饺子时的热水滚 烫、揭盖儿时的蒸气升腾, 仿佛给 家家户户的窗户贴上了一层薄膜, 把北风呼啸、大雪纷飞的世界挡在 窗外, 仿佛普天之下只有温馨的一 家人。小时候的年味, 是穿新衣戴 新帽的满足, 是省吃俭用一年后享 用美味佳肴的丰盛, 是家家贴春 联、挂灯笼、洒扫庭除的忙碌,是 探亲访友的欢聚,是爆竹声声的热 烈,是一句"给您拜年啦"的喜 庆,是温暖的烟火气,是阖家团圆 的幸福味道。

年味里有童趣! 过年时节,往 往是一年中最寒冷的时节, 所谓数 九寒天。在天津的北运河畔,卷一 个纸筒,伴着北风呼啸,在野地 里,追着纸筒跑,便觉趣味无穷, 即使冻得鼻涕奔流,也不觉冷。还 会缠着大人, 用几块木板和一个三 角铁, 打一个冰车。于是, 有冰的 房前屋后,便成了欢乐的冰场。经 常掉到冰窟窿里, 弄湿了棉鞋棉 裤,即使回家挨一顿骂,也觉得乐

年味里有欣喜!一次过年,路 过书店, 欣喜地发现了一本刘厚明

先生谈如何写作文的书, 那是我读到的第一本讲文章之道 的书,第一次读到"读书破万卷,下笔如有神","读万卷 书, 行万里路"等等至理名言, 可谓是启蒙读物。十多年 后, 当我真正走上"爬格子"之路的时候, 刘厚明先生已 经不在了, 否则要当面向他致谢。从此, 过年买新书、读 新著,成为穿新衣、戴新帽之后,又一项有仪式感的过年 内容。《西游记》《三国演义》《精忠报国》等书籍,都是 过年时选购的。

年味里还有怀念!"每逢佳节倍思亲"。父亲是南方 人,以前在每年除夕夜,除了饺子,还要为全家端上香喷 喷热腾腾甜滋滋的八宝饭。当儿女为他点赞时, 父亲总是 幽默地含笑说:"爸爸不是白当的!"如今,我再也吃不上 父亲做的八宝饭。最早带给我年味的亲人,有的已经不在 了,他们如果能够看到子孙后代的日子越过越红火,基因 在延续,精神在传承,一定会含笑九天。

年味里更有憧憬! 年味的形式在变, 不变的, 是对美 好生活的向往, 对幸福安宁的期盼, 对明天的中国更美好 的祝福! 过年, 是一件很怀旧的事, 让我们重温往日时 光;过年,更是一件很浪漫的事,让我们憧憬美好未来, 祝愿大家兔跃千里、新春快乐! 祝愿祖国繁荣昌盛、国泰 民安!

欢声笑语寻年味

回忆儿时的春节,最先浮现在 眼前的是一张张笑脸。我想, 年味 应该是欢乐的味道。

我出生在山东烟台,作为一名 80后,我的成长环境与长辈比有了 很大改善,可以说是衣食不愁。但 春节期间的衣与食总有独特"魔 力",让人期盼不已。

大年初一, 睁开惺忪睡眼, 我 总是迫不及待地穿上新衣、新鞋。 新衣服大多是红色系,一穿上身, 格外喜庆,过年的氛围顿时更浓 了。新鞋子通常是运动鞋,穿上舒 适柔软,父亲常常笑着提醒我:"出 门再穿,在家穿拖鞋就行。"可我还 是舍不得脱下来, 脚踩新鞋, 感觉 走路都轻快了许多。

过年的美食也显得与众不同。 临近年根,我家要蒸几锅馒头,留 着正月里吃。过年的馒头,看起来 更白, 摸起来更松软, 嚼起来丝丝 甜味更明显。我曾好奇地问母亲, "馒头里是不是加了什么特别的东 西。""跟平日里是一样的。"母亲 说,"吃起来不一样,因为这是过年 嘛,心情不一样。"

春节期间,在欢乐的氛围中, 最不缺的就是欢声笑语。上小学的 时候, 我经常跟着父母买春联。摊 位上的春联挂满一面墙, 我有时会 跑上前,用手指着春联,抑扬顿挫 地朗读上面的字。由于春联是繁体 字,加之是手写体,读错字是常 有的事,有时会引发一阵欢笑。 有摊主还打趣地说:"明年我就按 你念的写。"

过年的时候,最开心的莫过于 孩子们了。亲戚朋友家的小伙伴 们,已经许久不见了,过年聚在一 起尽情玩耍、逗乐。即便孩子们调 皮一些,家长一般也不会责怪。平 日家长不舍得买的礼物,孩子们趁 着过年提出来,多半也可以如愿以 偿。串门、拜年时,家家桌上摆着 糖果、瓜子、巧克力等零食,大人 们聊天,孩子们则大快朵颐。

正月里,走到哪儿听到的都是 吉祥话,见到的都是满面笑容。在 阖家团圆、辞旧迎新的日子里,稀 松平常的事情会成为欢乐的载体, 被寄予美好的期许。春节的欢声笑 语里,饱含着浓浓年味。

过年是个"长镜头"

回忆起来,我这个90后小时候的 过年是个"长镜头"。年味不只是大年 三十的一顿年夜饭、一次合家欢、-台春晚节目, 进入腊月, 年味就开始 弥漫,它浸润在腊肉腊肠的香味里, 闪烁在大街小巷的灯笼间,荡漾在男 女老少的笑眼里……

准备过年,有许多仪式感,首先 便是大采购。

我的家乡湖北洪湖是长江边的一 座小城,水网密布、河湖众多,素有 鱼米之乡的美誉,过年前制作腊味是 重要年俗。新鲜的鱼、肉、排骨、猪 蹄等,都是几十上百斤地买,鸡和鸭 通常也要来几只。若在市场上看到哪 里排起长队,那一定是灌香肠的店 铺。商超里循环播放的《恭喜发财》 《拜大年》《欢乐中国年》等歌曲,也 是儿时记忆里鲜明的年味。各类腊货 一般需先经过一周左右的腌制,然后 进入晒制环节。窗台上、庭院里…… 家家户户,腊香四溢。

过年前必不可少的内容,还有大

年前的大扫除是个大工程,必须 早起。选一个晴天,洗衣、拖地、整 理房间、清扫厨房……家里的角角落 落都要照顾到,就连窗帘也要拆下来 清洗,只有早起,才能在当天洗好晾 干所有衣物。打扫干净后就可以进行 装饰了, 灯笼、彩旗、福字、窗花 ……各式各样,再摆上年宵花,家里 顿时有了新气象。一排排红色的春 联,带着沁鼻的墨香,这也是充满年 味的画面。

大团圆,是关于年味最热闹的

亲戚中,外出打工的多,一年一 度的春节是家族大团圆的绝佳时机。 今天去大伯家做客,明天去二姨家团 聚……从小年到正月十五,几乎天天 都有聚会。美食自是少不了的,红红 的桌布,配上一桌丰盛的菜肴,大家 共同举杯,这是最有代表性的年味。 结婚、生子、乔迁……许多喜事都是 在过年期间分享,谈谈各家一年的收 获,再讲讲来年的小目标,相扶渡过 难关,也共同憧憬未来。

过完年, 置办的年货慢慢吃完 了,门上的春联也会逐渐褪色,但这 样的几组"长镜头"是印在记忆深处 的年味,年复一年,愈加醇厚。



在天寒地冻的东北,过年的时候,外 面往往是一片雪白。但在我这个80后的记 忆中, 童年家乡哈尔滨的春节是那么五彩 斑斓!

年是热热闹闹的红色。

我家小区门口,有个不大的露天市 场。临近春节,市场里许多摊贩,不管原 本是卖什么的, 总要在摊位上腾出一片地 方,摆上些春联、福字、灯笼卖。从尽头 一看,是连成一片的红,热闹、喜庆。

自我上小学后,父亲每年买年货都会 带上我一起。捧着新买的春联和福字回 家,父亲会先把它们放进柜子。要等到腊 月二十九下午,再郑重地叫我贴上。楼道 里的灯光将那崭新的春联照得闪闪发亮, 愈加红艳。

年是香甜软糯的黄色。

在所有东北特产食品中, 我最喜欢吃 的是粘豆包。小时候,只有春节前后才吃 得到这种美食。那是一个个比乒乓球大点 儿的小圆包,外面是黄米面做的皮,里面 是豆沙做的馅。储存的时候要冷冻起来, 吃的时候,放在蒸锅里蒸熟即可。

刚蒸好的粘豆包,尽管烫嘴,我也忍

不住要立刻夹起来咬一口。金黄的外皮 已经变得粘软,嚼劲十足又不粘牙,和 甜而不腻的豆沙馅配在一起,实在美 味。有时咬得急了,豆沙哗啦啦往桌上 掉,家长会笑着嗔怪,"你慢点儿,锅里 还有的是呢!"

年是生机勃勃的绿色。

妈妈喜欢养花。每年春节,她都要再 添购一盆新的绿植。叶子宽大的君子兰, 长着小尖刺的芦荟,越垂越长的吊兰…… 在妈妈节前打扫屋子的时候, 我负责拿一 个小抹布,为它们擦拭叶片。

后来家里的植物越养越多,我的清洁 工作却越做越敷衍。妈妈见了,忍不住中 途自己接手来干。她像看护婴儿那样仔 细, 先把花盆擦得锃亮, 再除去杂草, 用 喷壶浇洒每条枝叶,还会对着花花草草唠 嗑。"干嘛这么认真?" 我嘀咕道。"又熬过 一冬了,它们多有生命力啊,瞧着就精 神!"妈妈认真地说。

是啊! 虽然窗外白雪皑皑, 屋内却充 满绿意。这郁郁葱葱的绿,就像是新一年 春天的代言人, 教会了我要一直做个热爱 生活的人。

在我这个90后儿时的记忆中,年味一 直是酸甜味儿的。

在家乡山东济南,过去一到年关,街 头巷尾就弥漫着一股浓郁的香气——这是 老济南酥锅的特有味道。

酥锅,是济南家家户户必备的年俗 菜。白菜、海带、鲅鱼等主料置于锅中, 再淋上糖、醋、酱油等佐料,用小火焖制 一宿,直到将各种食材炖得软烂酥香。第 二天,无论夹尝哪样食物,一入口必是酸 甜酥烂,味道在舌尖久久萦绕不散。

在济南人心里,做酥锅是过年的一件 大事,我们家也不例外。每到腊月二十七 八,父母就会为此忙碌起来。

首先要忙的是备料。家里储存的大白 菜是现成的,母亲会除去外层变干的菜 帮,扒下里面的菜叶一片片洗净。之后, 她再将洁净的莲藕切成半寸厚的藕片待 用。至于那些肉类,则都是由父亲来"操 刀"准备。年幼的我有时也不闲着,帮忙 清洗海带。

食材收拾妥当不算完,如何摆放也是 大有讲究。最先放的是白菜,它丰富的水 分可有效避免糊锅;往上一层是藕,藕因

有孔而便于通气,是防止糊锅的第二重保 障;再上一层是海带,需要用麻绳捆绑 起来,切开时才不会散架;海带上面是 五花肉,和肉放在一起,海带才好吸油 入味……所有食材按顺序层层摆放完, 加入调味料后再封盖压实, 小火慢炖一 宿即可。

夜里,父母会轮流起身照看炉子。待 到天亮,酥锅炖熟了,一掀开锅盖,满屋 都是酸酸甜甜的香味。吃早餐时, 我便会 迫不及待地来上一口解解馋,各种食材的 味道交相融合,酸甜酥软,尤是醋香四 溢,让人胃口大开。

酥锅做得成功,全家便好像添了件喜 事,觉得来年日子一定会顺顺当当。做好 的酥锅,父母每年都要分送给亲朋好友品 尝,不仅是分享菜的味道,更是一起分享

着新年的喜悦。 尽管时光飞逝,但儿时的这份"年 味"却长久停留在我脑海之中。离家求学 工作后, 我在许多鲁菜馆品尝过酥锅, 但 始终觉得还是自家做得好吃。因为那酸甜 适宜的口感,是出自父母之手,是独一无 二的关爱。