

麻花香暖流年

炸丸子里的年味

□耿艳菊

天气寒冷阴沉，不想出去买菜，到厨房里转一圈，见有两个红萝卜，两根葱，一把蒜苗，突然灵机一动，有了主意，可以炸丸子吃呀。

我在脑海里搜索妈妈讲给我的炸丸子的经验，揉几个馒头到丸子的面糊里，这样炸出来的丸子外面酥脆里面蓬松喧软。赶快打开冰箱看看，馒头只有一个了。有些少，担心效果不好。孩子在旁边提醒我，给姥姥打电话问问有没有其他好办法。

电话通了，妈妈听说我要炸丸子，笑起来，在她眼里，我这个笨女儿大概做不来这么复杂的食物。她先是说，你们要是想吃丸子，楼下超市买一点吃，等我下周有空了，来你们家给你们炸丸子吃好了。那热滚滚的油，我不放心，别烫着你了。说完，挂了电话。

过了一会，妈妈又打电话来说，自己学会了才好，父母不能跟着你一辈子，再不放心，也得慢慢放手。然后告诉我，还可以发点面，炸丸子，像蒸馒头那样，先用发酵粉发半盆面，又仔仔细细讲解炸丸子的每个步骤。

家里恰好还有一包发酵粉，保温瓶里有温开水，几分钟后，面就发好了。为了让面尽快发好，我把面盆放到了暖气旁边。

等候面开的时候，想起很多关于炸丸子的旧事，都是年少时光的。

那时候，进了腊月，炸丸子是过年的一项重要内容。一般在腊月二十之后，胡同里整日弥漫着炸丸子的香味，以至于长大后，觉得年的味道就是炸丸子的味道。这时，邻居们出门碰见了，打招呼的话，从吃了什么换成馍馍了吗？丸子炸了吗？一般这天，妈妈爸爸会早早起来，吃了早饭就开始准备，妈妈去菜园挖来新鲜的萝卜、葱，爸爸准备烧锅的柴火。大人们忙忙碌碌，脸上挂着笑容，也带着几分庄重恭敬。

炸丸子的时候，大人不愿意孩子们到厨房里去，孩子闹闹哄哄，毛毛躁躁，一是怕热油烫着了孩子，二是怕孩子说出一些不吉利的话。我记得那时我们这天多数在东厢房里写寒假作业，一会儿跑到院子里看看，实在等不及了，就忘了妈妈的话，跑到厨房看看丸子有没有出锅。第一锅的丸子，要敬一下神明，然后才可以让我们吃。现在想来，印象依旧颇深，这是平常人家那份过日子的态度，对年的虔诚之心。

孩子们吃了热腾腾的炸丸子，自然该渴了，需要喝水喝汤。但这时候，不要到厨房向爸爸妈妈说渴了。虽然炸丸子之前，妈妈就嘱咐过了，但有时候偏偏就忘了，跑去厨房要水喝，大人们就会不高兴。这样的习俗，这般的讲究，说不清楚原因。我后来想，大概这时候，妈妈两手面糊，忙着往锅里下丸子，爸爸又是烧火，又得拿着锅铲翻丸子，大人们都腾不出手给孩子倒水喝吧。再者，热油遇见水，噼里啪啦响，容易烫着，而过年嘛，讲究的是吉利顺遂，欢欢喜喜。

按照妈妈说的，胡萝卜拉好细丝，蒜苗、大葱切碎，一起放进发好的面中，再放些盐、十三香，拌匀，调好味。锅里放好油，烧热，调中小火，就可以往锅中下丸子了。

第一次下丸子，我的手慢，挤出的丸子也不圆，但欣喜的是丸子到锅里，转眼间就噼里啪啦，加上胡萝卜的橘红，蒜苗的青，颜色很好看。丸子出锅，我先把手关了，端到客厅，孩子和我顾不上烫，都迫不及待地尝尝丸子的味道。“不错，不错，给你打一百分。”孩子惊讶道。

家人也回来了。一进门，看到我们俩欢呼的情景，笑着说，走在楼道里，我都闻到一股熟悉的年的味道，很开心呢，原来是我们家呀，真好啊，感受到浓郁的年味了。



□张燕峰

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年”。吃过香甜糯软的腊八粥后，令人向往的新年就深情款款，姗姗而至。大人们开始了紧锣密鼓的忙年工作：洒扫庭除，煮大肉，贴窗花，压粉条，磨豆腐……每一项都很重要，但我印象最深的是炸麻花。

在上世纪七八十年代，物质还不够丰盛，包装精美的糕点还不太亲民。对于乡亲们来说，炸麻花才是抚慰孩子款待客人的必备食品。炸麻花可是一门技术活，由于只有过年才做，大多数人并不擅长，因此每逢炸麻花的时候，村庄里的面食能手就忙碌起来，她被邻居们请去做现场指导，那是属于她的高光时刻。

面粉是头一天晚上就从闲房里取出的，太阳一露头就被隆重地请到火炕上，煦暖的太阳光就照在面粉上，让它挣脱寒冷的怀抱，苏醒过来，即为醒面。醒面后，就开始了和面。面粉，水，麻油，鸡蛋，小苏打，按一定的配比放好，然后和面。和面也是力气活，因为家家户户都要和10多斤面，揉面非得青壮年男子才能胜任。于是，面食师傅和揉面高手走家串户，便成了乡村一景。

面揉好后要醒发一会儿。这时，人们忙里偷闲，会再和一些糕面和白面。大约一个小时，面醒好了，就开始搓麻花。搓麻花工作量大，左邻右舍的婶子大娘们便经常合作。怎么搓麻花呢？先是揪成大小相同的面团子，然后在宽大的面板上两头往反方向搓啊，搓啊，搓成又细又长的螺旋状后，对折，再两头反方向继续搓下去，当搓到一定长度的时候，再三折一下，然后把一端塞进去，这样一个麻花就搓成了。女人们边搓麻花边愉快地聊天开玩笑，笑语盈盈，每个人的脸上都红扑扑的，像绽开了一朵艳艳的桃花。

麻花搓好之后，就开始最后一道工序，放在滚烫的热油中炸一两分钟，炸到了红，用大箬篱捞出来放到盆中，一盆即满再放到干净的筐箩里。有时候人们还要炸一



新春年货节

副刊

立春

□黄小秋

“东风吹散梅梢雪，一夜挽回天下春。”翻开二十四节气的扉页，“立”字为据，从立春日起，每一笔都将浸染“春”的暖意：风是春风，雨是春雨，雷亦是让人期待的春雷，就连春光与春思，都明若春波，繁似春花，开始流光溢彩。

“冰丝玉缕簇青红，已逗花梢一信风”，最早捷足先登于春幡之上的是东风。冬虽强自冷峻，却耐不住东风的融融暖意，不得不解下了冰冻的盔甲。冬眠的种子破冰而生，雨后的春笋破土而生，毛茸茸的雏鸟破壳而生，万物向光、向上、向着崭新的未来而生。一粒清脆的鸟鸣，几声久违的燕语，荡漾出一曲醉人的柔情。“不知细叶谁裁出，二月春风似剪刀”等闲识得东风面，万紫千红总是春”，东风解冻，裹挟着

春的善意，给万物复苏的勇气，让每一种生长都深情饱满。

雨水还在路上，但枝头的花事却毫不懈怠。腊梅花的余香尚在，水仙的淡淡幽香又在春光里徜徉，那一片片修长的叶抖动着翡翠般的绿，簇簇六瓣的花如玉盏盛起春的琼浆，正是“凌波仙子生尘袜，水上轻盈步微月”。迎春金箔般的六个花瓣铺满了枝条，在风中摇曳着，替这个春天打开了黄金的歌喉，在她的花期之后，将迎来“百花干卉共芬芳”。

蛰居之虫，在春风的香薰里，也渐次苏醒。最早到来的春光，很暖，它沿着蜿蜒小径，绵绵向前。睡醒的蚂蚁，怀着孩童般的顽皮，嬉闹着，相互推挤着，走出狭小黑暗的洞穴，四下抚摸草从里的一抹新绿，寻找花朵深处隐藏的甜蜜。缄默太久的蜜蜂，开始轰破寒风的清梦，在暖阳下喊起了酿造者的号子。蝴蝶，这灵魂的舞者，慢慢也展开彩翼，演绎从一种美抵达另一种美的舞剧。

耐不住寂寞的鱼虾，也终于从石头底下钻出来，甩着水花，跃出江面，将春的消息四下奔告。在春光透彻心扉的安抚里，水底大石头上

旧物之美

□南宮素浅

读书的书桌上，和毛笔宣纸一起，每每蘸墨写字，更认真。听家中老人说，祖上出过几个学识渊博的读书人，这个砚台主人便是一个。那么这样一个陪伴读书人之物，是怎样穿过时间的洪流，重现在另一个读书人的面前？我总忍不住掩卷深思。

读书写作时，我常眼光接触到它。曾经它陪伴着寒窗苦读的先生历经多少岁月？那位主人研过多少墨？又写过多少字？刻一条鲤鱼是因为跃龙门的美好寓意吗？他为读书识字考取功名喊过苦吗？他为子女众多生活艰难落泪过吗？和旧物相遇，情感总是饱满一些，大抵是因为它镌刻着前世的沧桑，所以格外好奇，也格外珍贵。

砚台的旁边我放了一个“笔筒”，同样也是旧物。只不过它原本的作用是农家用来量米的器物，我们方言唤作“米升”，由竹筒做成。这是家人送我的，见我喜欢收集旧物，他们便搜出了这个送我。

它磨损的有些严重，因是竹制品，难免开裂，不知是谁钉了个铁钉做修补。使用时间长的缘故，它的表面逐渐变得光滑，颜色也暗沉许多，上面同样刻着几个字“同治三年”。

我把它擦拭干净后，放在了日日

春的青苔一日绿过一日，潺潺而奏的河水一日暖过一日。绒团子样的小黄鸭，“扑通扑通”扎进小河，与“红掌拨清波”的白鹅们，同唱一首春天的歌谣。

古籍载立春有三候：一候东风送暖，大地解冻；二候蛰居之虫，渐次苏醒；三候江河冰融，鱼游水面。家乡老人则称立春为“打春”，总说“打春迎春气”“一年之朝在打春”。立春清晨，从菜窖里挖出的生萝卜，洗得干干净净，切出一盘萝卜块，蘸着自家做的土味酱，全家人都吃上几块，就是“打春”“啃春”“咬春”。因萝卜又称“菜头”，跟“彩头”谐音，“咬”的是“开春有好彩头”。晨曦从木格窗斜进来，笼着盘子里的红、白萝卜块，给乡野小屋带来了春的生机，脆生生甜滋滋的萝卜，也把吉祥如意的祝愿也带进了心底。

“立春历日自当新，正月春幡底须故”，立字为据，春满人间，万物萌生，一切都是新的开始。让我们甩开膀子朝前走，顺着枝梢清脆的鸟鸣，在最明净的蓝天下，大步迈出一年的幸福新路线。

一百多年，并非多少漫长的光阴，据说太爷爷手上还在用它量米，爷爷也用过。除了量米，也用来量豆子，量花生米等等。

一日三餐，它与谷物为伴，在那些平淡如水的时光里，它把自己融入主人的一簪一食，默默奉献。也许它在饥荒时，太爷爷他们也曾用着它叹息过，然后，盛来并不够一家人吃的稻米，熬成稀粥。或者，在丰收之年，饱满的黄豆也在它的身体里跳跃。一个小小的米升，承载着农人多少关于五谷的悲欢。

而今，这个量米器早已失去了它原来的功能，它退出了三餐的舞台。甚至，它被放进许久不曾打开的杂物柜子里，无人再提起。

直到，它从米缸来到了案头，和砚台、瓷盏、古书，和一只原来待在厨房的老碟子，和许许多多和它不同年代不同地域的“伙计”待在一起。灯下，我读书习字甚至发呆，我总被它们吸引，总想象着它们的故事。

那些故事，悠远、动听、美妙、诱人，让我沉沦。多庆幸，我爱上了它们，我爱上了这些旧物。

它们多么沉默，又多么寡言，即使曾经的岁月被封锁，在我眼里，它们依旧美得惊心动魄。

手，凉悠悠的，不一会儿就化作了一颗颗水珠，滚落在地上。手冷了，跑进屋子，在小小的柴屋里，红薯已经烤在火塘边。圆滚滚的红薯，呆头呆脑的，在柴火与热量的作用下，外皮渐渐变硬，被烤得“咝咝”作响。

过年这天，家里人也是最忙碌的。大人们早早起来，简单用餐后，就去集镇购买没有置备齐全的年货。回来后，就将鸡鸭鱼肉煮熟，然后进行祭祀。用肥硕的猪头肉，伴着鞭炮与香火，迎接着四面八方的菩萨与神仙，来祈求家人平安，事业顺心顺利。等祭祀完毕，人们才能享用。在生活条件落魄的年代，看到满满一桌子的饭菜，那一刻，心里也是满足的。那种精神的满足，也同样源自过年的赠予。

吃过饭后，大人们还会拿着爆竹、酒肉、纸钱与香火，前往已故长辈的墓碑前，用这些物品孝敬他们。过年的隆重，体现在孝老爱亲、尊老爱幼的传统文化中，在一个家族的传承，也在一个家族的兴旺中。这些朴素的年俗，寄托着的是人们不变的美好愿景。

除夕夜，通常是伴着隆隆的烟花绽放的声音而来的。深邃黝黑的夜空，一束束烟花，如伞一般扑簌簌地绽放，五彩斑斓，划出一道道优美的弧线。那时的烟花，大多也是单个的，没一会儿就被炸完了，以至于让我们经常觉得没玩过瘾。不过，电视机播放着的春晚节目，尤其是那些精彩的相声与小品，却让我们欢笑声不断。一家人坐在堂屋里，面前是一个木质的烤火盆，一家人围坐在火盆边儿，聊着家长里短。小桌上放着一盘瓜子与糖果，那种慢慢嚼着瓜子，悠长而惬意地谈话的氛围，也只有过年才能感受得到。我们小孩儿，通常眼睛盯着电视，而小手却又时不时地从果盘里抓一把糖果，伸过去，又缩回来，反反复复，嘴角留下的是瓜子糖果的香味。

守岁，是除夕夜必不可少习俗。没到新年的钟声响起，是不能睡觉的，于是，一家人挤在屋子里，聊天话地，或者举行一些小活动，比如，写一写年终总结，或者让长辈们出一些思考题，供我们开动脑筋，一同思考。刚开始，我们兴致十足，渐渐地就觉得比较困乏，可这时并不能睡觉，于是努力睁着眼睛，一同等着新年到来。母亲最心疼我，当我看到一脸睡意，就从兜里拿出提前包好的压岁钱，并叮嘱道：“娃儿，这是老妈给你的压岁钱，赶快压岁。”看到红包到来，似乎困倦也不那么明显了。

成年后，我们的生活也像长辈们当初一样，变得忙碌起来。而过年的方式也有了很大变化，很多人说年味淡了，那是因为曾经年少的我们变得成熟。为了家庭奔波，为了事业忙碌，为了家人而努力。于是，快乐从我们的眼角滑走，与父辈们相处的日子也变得短暂而珍贵。

其实，年味一直都有，一直存在。对于普通的我们来说，能与家人相伴，团团圆圆，开开心心，就是最幸福的年味。来年，带着期待，带着努力，迎接崭新的一切。

喜欢的食物。炸完麻花，趁着一锅热油，接着就炸油炸饼。由于油烟味浓烈，在油锅旁忙碌的厨娘被呛得咳嗽，就掀开棉帘窗，油香味就像长了翅膀一样飞到院子里，并被饶舌的风带到村子的各个角落。

炸麻花是乡村盛事。炸好之后就就要与左邻右舍分享，还要给村里的孤寡老人送一大盘子。麻花很好吃，轻轻咬一口，油香酥脆，唇齿留香，回味无穷，丝毫不逊色于城里的糕点。自此，麻花便成了孩子们的零食，饿了的时候吃一个，不饿的时候馋嘴也要吃半条。大人们也不责怪，每个人都欢天喜地的，整个村庄都笼罩在一片喜庆祥和的气氛中。

多年之后，我吃到了天津名吃“十八街大麻花”。细细品味这享誉全国的食品，舌尖和味蕾诚实地告诉我，它们与母亲炸的麻花相比是多么黯然失色。瞬间，多少关于麻花的美好往事被唤醒，我的心中一片潮湿。

现在，人们都过上了好日子，当年炸麻花的大军都步入了垂垂老境，再无炸麻花的心境和力气，各色糕点便取代了麻花。但是，我仍然怀念多年前炸麻花的情景，那是浓浓的父爱母爱的味道，那是守望相助的家乡味道，更是梦萦魂牵的乡愁味道。

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福的年味

□管淑平

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福

幸福