

幸福漯河 暖暖新年

“食全食美 漯在其中”
——我的美食故事

年味儿

■吴继红
进入腊月，年味儿开始在村子里弥漫。

年味儿在粉条场上。进入腊月，天寒地冻，是做粉条的好时节。选一个晴冷天，起个大早，把红薯拉到空场上，洗干净、削皮去根须，打浆、过滤……人们笑着忙着。当粉条出锅，拿上大海碗，揪上一把滑溜溜、热乎乎的粉条，趁热撒上切好的葱姜蒜，倒上点儿香醋，搅拌均匀，或蹲着或站着吃上一大碗，那份惬意和满足就甭提了。猪肉炖粉条是我们这儿一道必不可少的待客菜。粉条一晒好，年就要来了。

年味儿在腊八粥里。腊八粥是年的开场曲。农历腊月初七晚上，提前把大米、小米、红豆、黑豆、绿豆、红枣、花生泡上，初八一大早风箱就“呼呼”作响，大铁锅里“咕嘟咕嘟”冒着热气。掀开用高粱秆子做的锅盖，看一眼垂涎欲滴，喝一口软糯香甜。外面天寒地冻，屋里热腾腾的一锅八宝粥让人心生暖意。

年味儿在豆腐坊里。腊八一过，村里就零星地响起了鞭炮声，家家户户开始泡豆子，豆腐坊就热闹起来。从天刚麻麻亮到昏天黑地，就没个停歇的时候。小马达“嗡嗡”地响，石磨眼儿里流淌着雪白的豆汁儿，老灶台总是吐着火舌头，院子里也从早到晚弥漫着豆

香味儿。人们蹲在磨道旁、灶台前，喝豆汁儿、豆腐脑儿，吃热豆腐，一个个吃得脑门冒汗、红光满面。

年味儿在杀年猪的热闹里。进入腊月，大雪开始一场接一场地下。选一个大晴天，找来一口大铁锅，挖好地锅台，铁锅里水烧开，喊几个青壮后生把杀好的猪放到热水里，开始褪毛开膛。一时间村里热闹无比，大人的吆喝声、小孩子的打闹声，让寂静的冬日瞬间热闹起来。

年味儿在蒸馒头的香气里。过年蒸的馒头有实心也有空心。空心馒头主要是枣花馍、油卷、祭祀用的圆馒头，还有一种就是各家各户都要蒸的“槎子馍”。农村人把灌满粮食的口袋叫“槎子”，为了来年大丰收，家家户户都要蒸一锅“槎子馍”。如果“槎子馍”蒸得好，人们就会很高兴——来年的粮食布袋一定可以像这“槎子馍”一样鼓鼓的。

年味儿在对联和窗花上。打扫完屋子，巧手的媳妇买来红纸盘腿坐下。随着剪刀的上下翻飞，一会儿一个个栩栩如生的图案便呈现在眼前，什么百鸟朝凤、喜鹊登枝、喜上“梅”梢，什么福、禄、寿、禧……不一而足。写对联一般要找村里有学问的老先生，偶尔也有孩子被家长赶鸭子上架般写上几副。

有一年我就被“逼”着写了几副对联，搞得我整个春节都过得小心翼翼，怕别人说写得丑。其实谁会介意呢？人们在意的不过是那份喜庆罢了。对联和窗花贴好了，到处红彤彤一片，人们进进出出，脸上、心里也都一团喜气。

年味儿在煮肉锅里。煮肉包饺子是过年的高潮。几节大葱、一把花椒八角、几片生姜，劈柴火用大火烧开，然后改文火煨熟。大铁锅刚“唱”起欢乐的歌，肉香就开始跟着雾腾腾的炊烟四处弥漫。孩子们闻到香味儿，馋虫早在肠子里百转千回，炮也不放了、压岁钱也不收了，小跑回家围着锅台转圈，哼哼唧唧、软磨硬泡。把肉、骨头捞出来之后，大人孩子每人啃上几块儿骨头、盛上一碗肉汤，放

上葱花、茺荽，再浇上醋，“呼呼噜噜”喝下去，最后一抿油光光的嘴，全家人便都乐呵呵的了。

年味儿在花灯里。俗话说：“没过十五都是年。”元宵节作为新年的最后狂欢，吃汤圆、放烟火、点花灯都是不可缺少的。孩子们人手一盏灯笼，三五成群地在村子里风一样跑着、笑着、闹着。有哪一个孩子跑得快了，灯笼里的蜡烛侧歪引燃了灯笼。他自己却不知，提着只管跑，便引来大人们一阵哄笑。那笑声，简直要把房顶、树梢的雪都震落了。

年味儿带着乡音、裹着乡情，也寄托着人们的美好祈愿。人们在这年味儿里回家，又在这年味儿里启程，奔赴下一个美好的年景。



闹春

汤青摄

贴上春联就过年

■张灵英
贴春联作为过年的重要习俗之一，在我们家是固定且隆重的节目。每年农历腊月初八的那一两日，我最喜欢的就是观看父亲挥毫泼墨、奋笔疾书写春联了。

父亲是教师，字又写得好，每年我家写春联的事就由他独立完成。每到写春联时，父亲会把方桌搬到院子里，在桌上铺开提前买来的大红纸，根据提前准备的对联内容分割纸张，同时备好笔墨。分割好纸张，父亲手执毛笔，蘸饱墨汁，凝神落笔，一副副满载着新春祝福的春联跃然纸上。在我们的啧啧称赞中，几十副对联一气呵成，摊在地上等待墨汁晾干，而后分别叠起。地上红彤彤一大片对联里，有我家自用的，有左邻右舍到我们家“求”的。

父亲所写的春联有的是沿用以往的通用联，有的是结合现实的自创联，内容或赞美秀丽的自然风光，或描绘日新月异幸福生活，或歌颂中国共产党的丰功伟绩，或寄托祝福纳祥的美好愿望，如“春风大地风光好，福满人间喜事多”“政通人和千门晓，国富民强四海春”“顺民意风调雨顺，得人心国泰民安”“天增岁月人增寿，春满

乾坤福满门”等，言简意赅，纸短情长，将新年的热热闹闹、红红火火、欢天喜地、幸福甜蜜展现得淋漓尽致。

我们站在一旁观看着、赞叹着、讨论着，从父亲口中知道了春联的“前世今生”和基本知识，那情景俨然一个临时的文史小课堂。我们听得有趣，父亲讲得用心。写完对联，我接笔踊跃试写，怎奈功夫不到，写得很不美观，只好搁笔。

二十八，贴花花。那日，我们兄弟姐妹分工合作，有人负责制糨糊，有人负责刷糨糊，有人负责递春联，有人负责扶椅子，有人负责贴春联，有人负责看是否对齐……阳光下，红底黑字的春联鲜艳夺目，一个个祝福的汉字映照着我们一张张灿烂的笑脸。看着我们贴好的春联，品着春联丰富的内涵，听着孩童不时燃放的鞭炮声，闻着家家煎炸蒸煮的美食香味儿，我们开心地笑着说、打闹着，喜庆的气氛充满院子，浓浓的年味儿扑面而来。

时光飞逝，贴春联的习俗一年又一年地延续着。老家的浓浓年味儿在我的心头久久弥漫。每每想起，心中都会涌起浓浓的暖意。

回不去的少年时光

■贾 鹤
每到年关，我都会想起以前过年的情景。

那时候，父母还年轻，我还是有寒暑假的小学生。过年的气氛随着日子的推移逐渐浓郁，小学生过了农历腊月十五基本都放假了。以前的寒假作业少，假期有大把的自由时间。早上父母都上班去了，小孩子就在家看电视、吃吃零食。过年是日子流淌的金光，在不远的地方闪耀，每过一天就喜悦更进一步。这样满怀期待的日子每一天都觉得幸福，仿佛人正在高处行走，每前进一步都是接近目标的喜悦。

过了农历腊月二十三，父母开始每天往家买东西。父亲不是赶早去集上买一捆葱，就是掂回来一兜菜。猪羊鸡鸭鱼等过了腊月二十五之后开始一样样往家搬。父亲是个急性子，自行车往往还没停稳就大声嚷：“你们出来赶紧接东西！”我和母亲忙不迭地从屋子里出来帮忙，听他抱怨菜市场里能挤死个人，母亲在一旁附和着说：“过年人不多啥时候多。”父亲用毛巾拍打着衣服上的灰尘，嘴里说着：“我还得出去一趟。”他把兜里的钱拿出来数一遍，再仔细地放进去，推着车又出门了。母亲在他背后唠叨：“人多，小心兜里的钱。”

我从这个屋转到那个屋，感受着空气里弥漫的忙碌。

父母每天都要买回来一些东西，但年货好像总也没准备齐全。大白菜堆在墙根，小葱在院子里，肉要煮好，鸡肉、鱼肉切块儿腌好等着油炸，还要炸豆腐和丸子。在我家，炸年货一般要从早炸到晚。母亲把小凳子放在油锅前，一样样开始炸，中午到了饭点也不停。她喊我们尝尝刚炸出锅的肉，吃第一口我们都赞不绝口。母亲放心了，继续她的劳作。

午饭母亲腾不出手做，我们从炸好的东西里就地取材。油炸的东西开始吃着香，吃多了就觉得腻。等到家里盛东西的盆子高高堆着炸好的鸡块儿、鱼块儿、丸子，炸年货慢慢接近尾声了。母亲除了开始尝尝味道，在炸的过程中很少吃，偶尔会让我给她倒杯水。我那时候不理解这么好吃的母亲怎么不爱吃。直到自己也当了家庭主妇，当在油锅前熏了半个小时后，我终于明白了当初母亲的感受。

当母亲一脸疲惫、满身油味儿从厨房出来，炸年货这个大活儿才算完工。这时候只有一场酣畅淋漓的洗浴才能冲掉头发丝里的油烟味儿。等我和母亲走出澡堂，天已经完全黑下来。我们相伴

着走在回家的路上，冬天的风吹在半干的头发上，湿冷湿冷的。

除夕这一天在期待中到来。各种采买到位，大人闲下来，小孩儿数着时间等着看春晚。记得有一年除夕的白天，家里静悄悄的，父亲被朋友叫走了，弟弟在睡觉，我和母亲百无聊赖，母亲便提议去城北的二舅家。她骑自行车载着我赶到二舅家，几个大人寒暄了一阵后开始玩牌。天色渐晚，街上传来零碎的鞭炮声，我和母亲不顾二舅的挽留执意回家。街上冷冷清清，我心里生出不知名的落寞，和前几天的热切期待截然不同。那时候，真不知道小小年纪的我为什么会有这般复杂的感受。

大学毕业后我在异乡工作，每年春节也就在除夕前两天回去，家里各种过年的东西都已准备好。后来结婚生子，我节前很少回家，初二回娘家走亲戚，在家待的时间不是走亲戚就是在走亲戚的路上。这些年的春节好像都只是片段，回想起来年年相似，不同的是父母年纪越来越大。每次回去，父亲指给我看摆在屋檐下那一盆盆蒸熟煮炸过的肉，给我说他们啥时候熬着夜弄好。我一边啧啧称赞一边嗔怪：“只有你们有空，等着过年，现在上班的人哪有时间。再说了，现在超市买东西多方便，

诗风 词韵

春联

■周桂梅

鲜艳的红纸，清新的墨香
跳跃在千家万户的门楣上
一副副红红的春联
在辞旧迎新的喜庆中
酝酿着新的梦想

庭院里，闪烁着
万事如意，吉祥春光
瑞气、祥和，在岁月里
幸福地张望
一群活泼可爱的小孩子
无忧无虑地
奔跑在春的大道上

看望几棵树

■朱红蕾

冬日阳光下，去看望几棵树
冬天已经来了
石榴叶落了、无花果干了、葡萄藤枯了
时光沉淀在它们身上，孕育希望

岁月与大地厮守，与自然对话
爱不够的日子，一天天呼啸而过
这些年，我像树一样努力活着
它们都活成了自己，一心一意
我们一起在尘世起伏
每一次，都宛若初见

一碗捞面条

■赵会玲

身为地道的河南人，我对捞面条有着极其深厚的感情。它家常、厚道、朴实，简单易做又百搭，随便地里有什么样的蔬菜搭在一起便能成就一顿美食。日子于指缝间悄悄溜走，留下的是顿顿捞面条的满足……

夏天来了，地里的豆角、茄子、辣椒疯了般生长，每天结得摘都摘不完，于是就被拿来做法捞面条的臊子。一大把豆角洗净切碎，炒上一大锅，带点儿汤汁；灶上预先烧上一锅开水煮面，面熟后放入一把红绿相间的玉米菜，锅里的水瞬间变成了紫红色，面条也被染上淡淡的紫红。把面捞到盆里过水后，人们常会端起大碗先捞上半碗面条，再浇上半碗臊子——对了，一定要预先备好蒜汁，蒜汁里掺点儿石香菜、醋、香油，再撒点儿芝麻盐，用筷子搅拌均匀，烧起一大口面条下肚，瞬间满足得很。

如果没有豆角只有茄子，那就把茄子切块儿炒。大块儿的茄子显得豪爽大方，小块儿的显得细致耐心。当然，还可以将茄子和豆角混合搭配，再切几个青红椒。不管是单一还是多样，这捞面条还是一样好吃。如果种豆角、茄子的季节过去了，白菜萝卜还没有长出来，那么冬瓜、倭瓜、黄瓜、瓠子、梅豆、丝瓜都可以做捞面条的臊子，韭菜、小白菜甚至红薯叶都可以用来下面条。韭菜的气味儿很香，红薯叶有黏黏的味道，都很好吃。

冬天到了，地里只有萝卜白菜了。人们就地取材，把白萝卜或红萝卜切成小块儿炒上一锅，臊子就成了。也可以再切上几块儿豆腐。城里人说的三丁捞面就是将白萝

卜、胡萝卜、豆腐切成小块儿，红、白、绿的搭配让人垂涎三尺。乡下人往往更粗犷，可以随便乱搭，比如再放入切碎的大白菜；或将煮好的猪肉切几片，再来一把粉条，乱炖一番，别有一种豪气，仿佛侠客独行到一家客栈大块儿吃肉、大碗喝酒……这时候地里有菠菜，面条煮好后放一把菠菜，粉红的根、翠绿的叶和白白的面条缠绕在一起，吃它个岁月静好，吃它个幸福万年长……

早些年，番茄鸡蛋臊子、肉臊子可是捞面条里边的精品，只有家里来了客人才得以享用。家里来了贵客或是谁过生日，那就奢侈一回，从鸡窝里拿出几个还有余温的鸡蛋，磕在碗里、搅拌均匀、烧起大锅、油热浇入，瞬间一锅金黄。那鸡蛋炒出来格外香。挑地里最红的番茄摘回来，和鸡蛋炒在一起，再来几个辣椒，看着就很养眼。更奢侈的人家会割上一块儿肥瘦相间的猪肉，剁碎，配上葱姜蒜热炒，那香味儿一条过道儿都能闻到。端起一大碗坐在门口吃得满嘴流油——肉臊子捞面条，那可是值得在小伙伴面前骄傲的好饭……

我喜欢吃捞面条，尤其喜欢夏天用盆子盛着吃。那么热的中午，汗流浹背、饥肠辘辘，臊子做好了、面条煮好了，盛在碗里搅着太拥挤——面条容易掉出来，蒜汁也拌不均匀，干脆用盆子吧，搅它个底朝天也不会掉一根面。一盆捞面条下肚，再喝上一碗白汤，原汤化原食，这是老祖宗传下的养生之道。

吃饱喝足，睡午觉去。外面蝉声清脆、绿树成荫。醒来再切一个西瓜，绿豆冰棍儿，又甜又沙。还有比这更好的日子吗？

童年的倭瓜

■陆兵

在我们老家，南瓜大都被称为倭瓜。小时候，倭瓜可是我们家餐桌上的常客。当然，这得归功于手巧的母亲。

倭瓜常被母亲拿来炒菜吃。

每到夏天的傍晚，母亲会从地里挑一个刚长大的嫩倭瓜。它细长的脖子、长圆形的肚子、青黑色的外表，婴儿一样安静地睡着，好像在做一个甜美的梦。母亲把倭瓜带回家，先清洗干净，不用去外皮——其外皮嫩嫩的，也可以吃；然后用刀将倭瓜从上到下切开，肚里的瓜瓤子挖出来全部扔掉，剩下的用水再冲洗一遍，放案板上先切成片状，再切成倭瓜丝。至于倭瓜丝的大小、长短全看刀工了。母亲的刀工那是没得说的，切得如牙签粗细吃起来才好。等炒锅热了，先放两勺油，再把倭瓜丝放到锅里不断翻炒，如果用蒜、花椒焗锅会更好吃。小时候家里没有那么多调料，等菜快炒熟时撒点儿盐就可以出锅了。如果想吃辣的，就用干红辣椒焗，出锅时放一两勺醋就可以了。我用烙馍一卷，吃起来那叫一个酸爽，觉得每天能够吃到母亲做的菜真是幸福！

母亲也常把倭瓜拿来煮汤喝。一般秋天和冬天会这样吃，因为倭瓜已经长熟了。在做汤之前，母亲会挑一个“老”倭瓜。如果不知道倭瓜有没有长“老”，可以用指甲在倭瓜上随意掐一下，掐不动的就是“老”倭瓜。这样的倭瓜吃起来面甜。母亲选好倭瓜后，切一块儿巴掌大小的削皮清洗干净，再切成许多小块儿放到锅里煮，最后放入不停搅拌，防止溢锅。大约半个小时，倭瓜汤就烧好了。这样烧出来的倭瓜汤比蜜还甜。

蒸倭瓜也是母亲常见的做法。把倭瓜洗净，切成一块儿一块儿的放在蒸锅里蒸。蒸个十几分钟就可以吃了。母亲还会将去皮的倭瓜煮熟后与面在一起，蒸馒头或烙饼吃。

如果把这几样用倭瓜做的食物都摆放在餐桌上，那就是名副其实的“倭瓜宴”。每当这时，就是我们一家人齐

聚的时候。大家围坐在桌旁，天南海北地聊着，好不热闹。十几年过去了，在我舌尖上的记忆里，倭瓜的香甜依然让我回味无穷。我知道，那是家的味道。

我还喜欢吃炒倭瓜子。小时候没有什么零食可吃，母亲总是变着法子做一些好吃的。炒倭瓜子是其中之一。每次母亲在烧倭瓜汤的时候都会把倭瓜瓤子留着。等吃完饭，母亲把橘黄色的瓤和白色的瓜子分开，瓤直接扔掉，瓜子留着用水洗净。等平底锅热了，她把瓜子放进去，平摊开不断翻炒。等瓜子快要炒焦的时候，母亲会把半碗盐水倒入平底锅中。只听“哗啦”一声，一阵弥漫着瓜子香的白烟飘进我们的鼻子里。眼巴巴地等着吃的妹妹咽了一下口水，我在旁边也急不可耐。等母亲彻底把瓜子炒焦，我们姊妹四人依次排队等着分，都希望自己多分点儿。但母亲每次都会温和地说：“都有，都有，兄妹之间要懂得谦让。”我就老老实实等着我那份。

我左手端着盛倭瓜子的碗，右手随手捏起一个，也不管烫不烫，迫不及待地填进嘴里一个连连说：“好吃，好吃！”我一边动作夸张地咀嚼一边哈着气，笑嘻嘻地说：“妈，要是每天都能吃到倭瓜子就好了！”母亲总笑笑不说话。我囫圇吞枣吃完后，瞅着姐姐或妹妹还没有吃完的倭瓜子，开始想方设法从妹妹或姐姐手里再“骗”来几个。如果能“骗”到再次吃上几个，心里能高兴半天，可惜很多时候都是徒劳。

至今，我仍然会怀念倭瓜子的香味，但是老家已不再种倭瓜了。再想吃倭瓜子，只能到超市买点儿解解馋——可是，再也吃不出童年的味道了。

