



炒冬炸年

□ 德喜
记忆里的年味，是从炒冬开始的。

一跨进腊月的门槛，人们开始陆陆续续置办年货，最先置办的可能就是花生、瓜子、坚果、糖果之类的，因为可以存放，闲暇之余还可以吃一吃。每年的这个时候，母亲都会炒冬。

记事起，每年秋天，母亲从地里收获的南瓜和向日葵取南瓜子和葵花籽，晾晒几个日头，盛在布袋挂在屋檐下，进了数九寒天就会来炒。家里年年如此，一下子就把年的气氛拉起来了。

母亲炒冬，是不让我烧火的。她去柴垛搂一些“棒子骨头”。点燃后，烟不大，火苗也温柔。将瓜子均匀地摊在铁锅里，锅烧热，母亲一边不停地翻炒，一边往灶膛里塞两三个“棒子骨头”。要掌握好火候，要温吞吞、慢悠悠的小火。这样南瓜子葵花籽不至于糊了。炒到一定火候，有了淡淡的清香，母亲捏一颗瓜子，咬开，尝尝，嘎巴脆，香，刚刚好。守在锅灶前

的我，守着一托盘瓜子，嗑了起来。不大一会儿，地上就一层瓜子皮。母亲也会炒些带壳花生、黄豆什么的。我常常揣一口袋花生或瓜子，很是得意地跑到邻家的小伙伴吧唧吧唧地吃。我们燃着鞭炮，嗑着瓜子，嚼着花生，粮食的芬芳，硝烟的味道，交织在一起，那是一种享受。每一粒花生，每一颗瓜子，全是母亲的味道。

寒风凛冽、大雪纷飞的腊月，因为盛大隆重的年事而忙，时间自然觉着飞快。嗑着母亲炒的瓜子，仿佛一扭头，一转眼，却已是腊月廿七了。每年的这一天，家里都会炸年菜。炸年菜，母亲是主角。架一口大锅，烧热油，看火候，准备材料，忙得不亦乐乎，在一片欢声笑语中，金黄酥脆的炸货出了锅，吃一口外酥里嫩，这才有了切实的感受，真的要过年了。

炸，一个自带画面和音效的词语。炸菜的顺序一般是先素后荤。先炸豆腐，再炸荤的。豆腐与“都福”谐音，是对美好生活的祈愿。

豆腐叶、豆腐块、豆腐丸子炸得多，用途广，炒菜拌菜都能用得着，可以把豆腐叶切丝炒香菜、芹菜、青蒜、韭黄、豆芽或拌菠菜等。

最让我垂涎欲滴的是炸“肉弹”。这可是过年的“招牌”菜。“肉弹”就是切成小方块的猪肉，或是带着骨头的鸡块，要裹上糊炸。数九寒天，提前腌制过的肉、鸡，经过母亲的手，很庄重地一一摆上灶台。炉膛内火焰起舞，伴随着噼里啪啦鞭炮似的声响，等油锅沸腾后，母亲一边麻利地将挂糊的肉块，一块一块投入油锅，一边用竹筷在油锅里轻搅着，免得粘连在一起。随着滋滋啦啦的声音响起，立即飘来一股股油香、肉香。此时，我围在油锅边，忍烫捏上一块刚出锅的“肉弹”，越嚼越有劲，真是外酥里嫩，满口浓香。炸好的“肉弹”，盛到铺着煎饼的荆筐里，可以用来炖烩菜、蒸着吃、煎着吃等等。不管怎么做，怎么吃，总归是百吃不厌。炸菜吃完后，那垫过菜

的煎饼泡汤也是少有的美味。

炸年菜，是最忙碌的一天。往往从早上一直炸到日落西山。母亲还会炸一些藕盒、茄盒，肉馅是肥瘦三七开的猪肉，这样做出来口感更好。席上是道菜，下了桌，就是打尖的零食。最后母亲还会炸一些刀鱼、小黄花。有鱼是取“连年有余”的寓意。一般炸好后撒上花椒盐，趁热吃才带劲。

岁月就这样在锅里炒着，炸着，温柔细腻，沸腾红火，沥出年味。一炒一炸，是寒冬腊月里绵长的温暖。

现如今，人们的生活品质提高了，各种各样的瓜子，色香味俱全的炸肉菜肴，应有尽有。但是每到过年，我的味蕾好像还留有一块空白，只等母亲的味道来填补这欠缺。

经历人间沧桑，幡然醒悟：母亲炒冬炸年，岂止是一把瓜子、一口炸肉，那是母亲对年的仪式感，对儿女一生的爱。父母在，故乡就在，年味就浓。

年画迎春早

□ 张新文
作家迟子建说，“最早迎接年的，不是灯笼、春联和爆竹，而是年画……随着一股芳香的油墨味飘逸而出，年画那鲜艳的油彩也就扑入眼帘了，让人仿佛瞬间看见了春天。”

我九岁那年，当民办教师的姐姐回来，不仅带回了一套喝茶的玻璃杯，还带回了一卷年画。我们把年画一张张贴起来，原本幽暗的土屋一下子有了生机、快乐和春天般的气息，好看极了。

年画春来早，不光大人们喜欢，就连襁褓中的婴儿也喜欢年画。隔壁刘二婶的儿子一连几天都哭闹不止，刘二婶抱起儿子就往我家钻，她看年画看得入神，哭闹的儿子也安静地和妈妈一起看画。后来，只要孩子一哭闹，她就抱儿子到我家，小家伙看着年画就咧着嘴咯咯地笑！

读高中的时候，有年快放寒假了，雪下得特别大，同桌说他家有一幅年画我没看过，执意要我过去看

看。问他啥主题，他说你到我家就知道了。年少轻狂，我俩不顾寒冷，在皎洁的月光下，踩着积雪去看年画。这可是要跑十几里的路啊！到他家才知道，原来是光头大腹的和尚在那里开口乐着，上书“大肚能容，容天下之事”。我不禁莞尔一笑，开心极了，明白了同桌的苦心。他知道我那段时期的苦闷与彷徨，所以带我来他家看年画。记得连夜返校的时候，我俩在雪的世界里一路高歌，狂奔向前，仿佛春天就在眼前。

前年春节前儿子结婚的时候，老同学送了我一幅年画：整幅画面红梅怒放，两只喜鹊登梅唱和。贴好之后，老同学冲着我就是一拳：“祝贺啦，老同学！今天你可是名副其实的喜上眉梢呢！”当我们俩拥抱在一起的时候，泪水禁不住都流了出来。

如今，贴年画已经不再是过年的必选项目，但年画喜迎春的过往总是烙印在我的记忆深处，挥之不去，思之如新。

矿山年味

□ 张修东
矿山的年味，是陪着商店拉来的一车红灯笼来的，是循着零星的鞭炮声来的，是闻着家家户户酥锅、炖鸡、炸肉的香味来的。

不知不觉，在矿区已经过了三十多个年。矿山年味浓，年年各不同。

矿区的年热闹，初一广场大拜年，初二社区大巡游，初四开始各矿文艺汇演、展演，一直持续到正月十五，天

晚上能看矿区“春晚”，那份得意至今难忘。

矿区的年味，可闻可尝。打前年开始，忙活了大半辈子、年逾八旬的母亲说，过年自己忙活不动了，几个妯娌一商量，过年时每家带来几个拿手菜，摆圆桌上，一凑，特色鲜明，美味新鲜，推杯换盏间，尽情享用年味。

矿区的年味，可听可赏。虽然当年的小伙子声音不再洪亮，曾经的小姑娘添了华

发，但矿工师傅自娱自乐的劲头不减当年，自发组织了欢庆队伍，吹拉弹唱，自编歌舞，欢庆新春。

矿区的年味，可观可赞。成排的红灯笼高高挂起，从大城市赶回矿区过年的红男绿女走在大街上，给老去的矿区增添了生气。办喜事的也多了。彩灯缠树，霓虹闪烁，矿区的年味浓浓的，叫人流连。

年，是个大染坊，染白了

父母的双鬓；年，也是一把岁月的刻刀，在人的脸上留下道道刻痕。光阴在噼啪的鞭炮声中溜走，一去不回头，一切都在变，不变的是附近大集依旧红火。我和妻子一起逛年集，买对联，购年货，会亲友，只等孩子们放假归来。

“愿得长如此，年年物候新。”当脚步踏进沸腾的社区，又顿时感觉到了矿山的年味浓得热烈，让人平添几分热爱。

山里过年

□ 王效太

沂蒙山的年，传承着古老的习俗，浸透着淳朴的民风，散发出一股浓浓的来自田野的泥土气息。

母亲要摊过年煎饼，这可是我们沂蒙山独有的风俗。其制作过程，很是辛苦繁琐。将玉米高粱等谷物碾碎，浸水泡透，将少量小米煮至半熟，掺入其中，名曰“兑头子”。再磨细成糊，置于火炕之上发酵，时间根据个人口味而定，短则口感甜而味淡，长则口感酸而味香浓。这样摊出来的煎饼，原汁原味，酸甜可口。特别是刚从鏊子上揭下来的煎饼，冒着热气，留有余温，咬一口酥软可口，有一种淡淡的五谷清香，简直妙不可言。煎饼只要离开鏊子五分钟，那味道，再也无法找回。当然，还要摊上一盆最好吃的小米煎饼，质地金黄透亮，是专门过年和招待客人用的。母亲一摊就是一整天，父亲也要帮忙叠煎饼。

过年煎饼，要吃完一个正月。山村有正月不摊煎饼的习俗。其实这也体现了沂蒙山人劳逸结合，年节则休养生息的一种智慧。

过了小年，年味越来越浓。大扫除，晒被褥，做豆腐，炸炸货，贴对联，一晃到了大年三十，新年的序幕才算拉开。一路忙忙碌碌，心里幸福甘甜，所忙的一切，都是对未来新年的美好憧憬。除夕夜，“一夜连双岁，五更分二年”。农家人把去年的一炉旺火，一直烧到新年的第一天，寓意生生不息。一家人聚在一起，摆上一桌丰盛的年菜，谈笑风生，尽情开怀畅饮。借此良辰美景，围炉夜话，共叙亲情，其乐融融。

时光到了现在，古老的过年习俗仍然没有多大改变。大年初一，晚辈给长辈拜年。小孩子也会收到期盼已久的压岁钱。大家装扮得仪表堂堂，高高兴兴，见面道一声“过年好”。人们相信，新年第一天的快乐心情，会给来年带来好运。

大年初二，各家互相拜年。平日里，大家天南海北，在外打拼，难有见面的机会，此时相见，拉家常，说未来，幸福与快乐无不荡漾在每个人的脸上。

慢节奏的沂蒙山人，正月初三才开始走亲访友。初四开始，山里的大戏开场了，有当地的庄户班子，也不乏外地的专业剧团，演出的多是古老的传统剧目，当然也有现代歌舞。现在看戏的多是年长者，规模与过去的人山人海相比，可以说是小巫见大巫了。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱：lzc b f k @ 126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿，谢绝一稿多投。