



## 浅浅喜 静静爱

□ 袁二辉

醒来时，屋里黑漆漆的，我摸着手机瞅了瞅：六点半。生物钟一旦形成，即使临睡前检查好几遍，确认闹钟已关闭，还是这个点醒，一分不差。

正式的假期开始了，我的心儿飞起来了，躺在床上再也无法入睡。打开台灯，坐在书桌前，开始今天的早课——《定风波》。曾仰慕李白潇洒自如的诗，曾回味李清照婉约凄美的词，曾痴迷马致远优柔惨淡的曲……《定风波》却是苏轼的巅峰之作，开篇就是千古名句，境界高妙无人能出其右。“莫听穿林打叶声”——作者不以外物萦怀，我行我素，不畏坎坷；而对生活的磨难，他淡然处之。“竹杖芒鞋轻胜马，谁怕？一蓑烟雨任平生。”这是苏轼面对萧瑟之处的云淡风轻；“也无风雨也无晴”，是一种宠辱不惊、胜败两忘、旷达潇洒的境界。

半小时的早课结束后，昨晚预约的八宝粥已经熬好了。从冰箱拿出三个鸡蛋，再拿出两个手抓饼皮，开始烙饼。饼儿金黄夺目，喉咙里不自觉地发出了声响。

## 忙年

□ 仇绪芳

说是忙年吧，又好像没有多少可忙的。这几年，什么都不缺，过年了应当忙点什么呢？

按我们山乡的风俗习惯，是要蒸年糕的，虽然我们金山镇一带被列为非物质文化遗产的搭岭年糕很有名气，但是老伴还是准备了蒸糕的黏米面和大枣。炸肉蛋要到腊月二十七八再做，出豆腐还是要早点准备。

出豆腐为的是喝一点自己熬的豆汁，吃一点卤水点的豆腐脑。自己熬的豆汁有着浓浓的豆香，带着一点微微的苦味，泡上一个玉米煎饼，顿时豆香溢满肺腑，那个可口是没法形容的。但是不要吃太饱，还要留着肚子吃一碗自己做的豆腐脑。豆腐脑里撒上一勺山韭花酱，浓郁的山韭花香味中透出微微的辛辣，烫烫的，嘶哈嘶哈吃出一头汗水。等到压好了豆腐，还想吃点热豆腐，可真是“眼里饥困肚子饱了”。

今年我是准备了韭花酱的。初秋时节，正是山韭花半花半籽的时候。一场秋雨过后，蓝天白云，我和老伴登上金山，采摘了两半袋子山韭花。回家后择洗了，专门到石碾上碾好，放在冰箱里储存着，单等出豆腐后开瓶品味。

都说“过了腊八就是年”，其实，过年主要是繁杂事太多，人心理上就感觉特忙。

记得我小的时候，进入腊月就要开始忙年了。首先是问磨和挨号占碾。问磨就是准备磨面。那时家家都有水磨子，是推煎饼磨煎饼糊子的，而磨面粉的磨子叫旱磨。

“今天中午去咱爸妈那边吃饭。”

“嗯嗯。”

车上，程先生问我会炖鸽子肉吗。说实话，一次也没炖过。儿子在家时经常吃羊肉、牛肉，炖、烤、煎羊肉、牛肉倒是累积了一定的经验。虽然莘县的燕店烧鸽非常有名，买现成的吃过，也吃过鸽肉馆的，但是自己一次也没炖过。

经过超市，买了几袋炖肉的料包。现在的佐料真全——黄焖鸡肉料、酸汤肥牛料、酸菜鱼料……只有你想不到的，没有商家做不到的。

公婆家住10楼，坐电梯眨眼工夫就到。老公开门，看到我们俩，高兴得合不拢嘴。老婆婆是个干净人，还在拾掇着，只要有空，不是拖擦就是洗涮，尤其是厨房，做着饭不耽误收拾，饭做好了，灶台干净得一如从前。

程先生提来的八只鸽子直接放进盆里解冻。解冻后先切块，我用尽全力剁了十下都没完整剁下一块，正思忖是自己力气小还是刀不快呢。“换我吧。”老婆婆围上围裙，拿起刀，手起刀落，几分钟就

把鸽子分解好了。

我烧好水，备好葱姜。锅里的水咕噜咕噜冒着泡，我把老婆婆切好的鸽子小心翼翼地倒入锅内，旋即漂起了一层浮沫。浮沫越来越多，最后聚成一团一团的。我用勺子将浮沫撇干净，等锅中全是清亮亮的汤时，用漏勺把鸽子肉沥出来倒入干净的盆内。

锅内放油，热油中撒入一把花椒，等花椒的香味溢出后捞出，倒入鸽子肉，翻炒，浇上生抽上色，放入葱和姜片，继续翻炒一会儿，就可以关火换电压力锅了。

智能电压力锅是去年重阳节程先生买的，老人家一次没用过。老公公把它从储藏屋搬出来，上面的胶带还未拆除。

打开锅盖，加水漫过肉，放入炖肉包和盐，盖好锅盖，摁下标有“炖鸡肉”三个字的按钮，等三十分钟就万事大吉了。

我们在客厅一边聊天一边等待。老公公向儿子叙说着自己看到的有意思的视频，老婆婆跟我讲她追的剧。老

婆婆同老公公不一样，更擅长接受新鲜事物，也喜欢学习新技能，会在抖音上买衣服和化妆品……

肉的醇香弥漫开来，我贪婪地嗅着。熟了不？去看看。程先生端出几个碗来。“不用这些。马上过年了，用新碗！”老婆婆把刷好的新碗端出来，一人一碗浇上汤汁，吃肉加泡馍——鸽肉泡馍。

压力锅炖的肉就是烂，骨头自然脱落下来，肉入口即化，连牙口不好、吃饭最慢的老公公也吃了一碗。

“妈，我教你用这个锅熬粥。”我给老婆婆演示如何使用“八宝粥”按钮，然后让她再演示一遍。老婆婆学东西就是快，一遍就学会了。接着又教她炖肉。都教会了，我们这下就放心了，这锅不会被晾在一边了。

有人说，“无论你在哪里，记得带上你自己的阳光。一直以来，感动于生活里的点滴温暖，享受过被温暖的小美好，喜欢温暖的人，情不自禁地，也想做个温暖的人。”家的温暖，就在这平凡的烟火生活中。

一个村里，有旱磨的也就是几家，必须早点去找人家排上号。有小驴的还好，没有的也要问下牲口。占碾呢，首先是为了卡糕面子。到了入社以后，碾上挨号时，同时要跟饲养员说好，我哪天要推碾用牲口。这时候，饲养员就要按号安排牲口拉碾子。一头牲口干半天，饲养员再给换一头牲口，将干活的牵回去喂上。压糕面子是个很麻烦的细活，黏谷碾去谷糠，再将黏米压成面，要用细筛过筛，碾好几遍才能成功。这家碾了那家又接上，往往碾到夜里，饲养员不来催好几遍，碾是停不下来的。

且不说炸肉、炸丸子、蒸年糕、打扫卫生等诸多事情，只这推碾倒磨就够忙的。

我家每年还要碾一些小米面子，这是很费时间的。除了留一部分米面子炒好馅粥喝，大部分用来蒸一种叫“米面”的发糕。这种米面发糕是一样很好吃的食粮。就是将小米面子加上引子（用麦麸子自己做的酵母），像发面一样发酵好，将稀粥一样的面糊倒在大锅的篾子上，上面撒上大枣，蒸熟了有十几厘米厚，割成像豆腐一样的方块形，里面透着许多小眼，吃起来又香又甜。

一个生产队五六十户人家，一般就有一盘碾。来了年，家家都要为推碾操心。我们金山一带平时的主食之一是煎饼。一家基本每两天就推一次煎饼。晚上推碾将玉米和地瓜干压碎，当晚用水泡上，第二天早晨两三点就起来，推着石磨磨成糊子，家里的女主人在鏊子上摊上糊子

烙成煎饼。

煎饼，多数时候是玉米掺上一定比例的地瓜干，不掺瓜干就要掺豆子，否则从鏊子上揭不下来。玉米、小米掺大豆摊的煎饼叫两米子煎饼，既脆又香，营养全面，但平常是很少吃的，因为没有那么多的大豆和小米。过年了，老人为了给孩子们改善口感，就在煎饼上摊上一个烘好的柿子，成了甜煎饼。

俗话说：二十五，出豆腐。泡好的豆掺子，在自己家里的水磨上磨豆沫糊子，是个很麻烦的活儿。碎豆掺子掺着水，半勺半勺地舀到磨眼里。往往从早上一直推到晌午，大人孩子倒替着推，女人在饭屋里点火烧水，一旦天冷冻了磨子，还需要用热水烫开。等到做好了豆腐已经是下半晌，人也饿了，喝着豆汁，吃着豆腐脑，确实是一种少有的享受。

做豆腐时的每一样东西都是宝贝。碾碎豆掺后簸出的豆皮，加上一点油和葱花熬汤，泡煎饼口感香滑；压豆腐后的浆水除了人喝，就喂鸡和猪；豆腐渣炒了吃，卷到煎饼里，有点香味，但是太噎人。老人把豆腐渣攥成窝头蒸熟，发酵，上面长满了红色绿色黑色的菌毛，晒干存起来。那时春天蔬菜很少，就拿出那些发酵好的豆腐渣，加上适量的水和盐泡好，吃时再加姜末、葱花调制，就是一味好菜。现在人们一看那



上面的菌毛，没人敢吃了。

过去人们吃够了粗粮，现在反倒想换一下口味，吃点煎饼，吃点素菜。现在摊煎饼已经很少有人再推水磨，在鏊子上用柴火手工摊烙了，机器加工的口感自然比过去的手工煎饼逊色得多。

如今过年，鸡鱼蔬果，特别是过去没见过、没吃过的稀罕物，自己想不到的东西，孩子们都给买了。衣服鞋袜也是孩子们新买的，合身又时髦。再加上村里还要发一点福利，我们老年人很满足。古人有诗说得好：“老去又逢新岁月，春来更有好花枝。”

忙啥？赶个年集，买啥？真像过去戏剧《王华买爹》戏文中的词儿，“买相应”吧。闲逛着，这摊上看看，那摊上问问，买副对联，买点糖果和时鲜的蔬菜。仅此而已。

## 记忆中的年味

□ 索春保

记忆中的年，首先得一场大雪来铺垫。

天，阴沉得像一块门板。落雪了。大片大片的。寥落的山村有了起色，像画家笔下的写意。

我听到了雪的声音。

咚咚的声响，带着一种沉重，带着一种执拗，就这样一个劲地地下起来了。

我仰起脖，用嘴接着，一片两片就乖乖地落进我嘴里，清凉！

雪一直下，一直下，绵密又悠长，似乎是带着一个使命带着一个梦来的。

山村逐渐被大雪覆盖，淹埋。

第二天早晨，雪停了。

山村成了童话世界。

早起的人们，先扒开一条走道。或是先踏着尺把余深的雪去挑一担水。

咯吱咯吱，脚下雪在唱歌。

厚实。

厚实得风吹不起来。

风吹不起来，阳光也没有奈何。

这样的雪一下，年味骤然而至。

有了雪的盛情铺垫，人们吃了定心丸一样，杀猪宰羊便忙活开来。这样的事，碰上周末孩子们可瞅上几眼，但多是放学回家便能吃到一大锅的猪肉炖粉条。这一顿大吃二喝，这一铺张，一下子把年味拉近了好几里地。

冬天的温度把山村调节成了一个天然的冷库。

人们把大大小小的肉块、头蹄，粗略地拢一下，有盛在缸里的，有放在院子小屋的，有院子一角凿一大坑放在里面的。滴水成冰，日久天长，就成了一个冰坨蛋，须用洋镐猛一顿凿才可破冰而出。

孩子们也该放假了。

山村的假期来得早。只要冬天给力，就放。假期富有张力，给人活泼泼的向往。

那时，猪水泡用一支笔管吹起来，系住口，成了孩子们玩的气球，拍来打去，可以玩好长长好日子。不玩，它就浮在屋顶，或躺平在炕上，直到玩腻把它忘记。

冰车，是孩子们的最爱。冰天雪地，玩得浑身暖烘烘的。裤褂湿了，手套棉鞋湿了，存着一份挨骂的心思，往往被心里往外溢的满足感一带就荡然无存了。孩子们哪管得了这个呀！

孩子们的胆儿，肥着呢，像这雪，足有尺把厚。

玩够了，这年，也就来了。

忽又想到胡萝卜，嘎嘣脆的那种，不知生吃过几亩地的。吃饺子拌馅儿最配，但这萝卜丝熬成的糖稀用来蘸油炸糕真是绝配。

但现在的人们大多早已没有熬糖稀的耐心了。想想真是可惜。

说着说着，新的一年又已经到来，愿每一个用心的你熬制出更甜更美的生活来。

## 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。