



# 盼着过年

◎吕学民

盼着过年,是我孩童时代最痴情、最热烈、最温暖的冀望。

记得那时,岁月的脚步刚刚踏进腊月的门槛,父母亲就开始忙碌起来。

母亲忙着起早贪黑地推碾拉磨,缝缝补补。用勤劳的双手精心地置办着、描画着。为即将到来的新年,摊上一摞黄灿灿的煎饼,蒸满一锅锅白酸馥馥的馒头,做出一双双鲜艳艳的鞋袜,缝好一件件崭新的衣裤……更为别致的,还要煮好一块块方方正正的熟肉,烹出一篮篮酥酥嫩嫩的炸货。那色,那香,那味,迷离着你的眼眸,点燃着你的口唇,沉醉着你的肺腑。

父亲更是不知疲惫地把持着里里外外、大大小小的各样事务。走出家门,父亲用省吃俭用一年积攒下来的那点钱,为全家购物备货。让全家老小都尽可能多地享受到新年的欢乐,品尝到新年的味道。走进庭院,父亲将角角落落打理得整洁而又温馨,呈现出一派喜庆祥和的新年氛围。最为可人的,当是父亲忙中取闲挥毫泼墨,为左邻右舍书写春联。一副副,一联联,挥洒出喜庆豪迈,洋溢着幸福欢乐。那气,那神,那韵,激昂了你的思绪,律动了你的心门,蓬

勃了你的羽翼。

父母们在忙年。忙着将一年的喜人收获端放在儿女们的眼前,忙着将新年的美好祝福播撒进儿女们的心田。

年少的我,除了帮助父母干些力所能及的活儿,更多的是同小伙伴们玩在一处,天天喧闹着,欢笑着,打纸宝,藏耳猫,踢毽子,跳方格,滚铁环,弹玻璃球;老鹰捉小鸡,欢乐跳皮筋,小孩过家家;扳手腕,丢手绢,打雪仗,丢沙包……于是,没有哪个夜晚能让我们早早地入睡,没有哪个晨曦不催我们快快地起床。生怕这美好的日子转瞬即逝,永不再来,恨不能通宵达旦玩个透,乐个够。

最让我激动难抑和永远不能忘怀的,还是除夕。至今我依然清清楚楚地记得,除夕这天午饭之后,母亲就嘱咐我不要再去跟小伙伴们玩耍了,要早早地睡觉,只有“攒”够觉,晚上才能有精神守岁,同家人共吃年夜饭,也才能跟随着大人出去拜年。于是,怀揣着母亲的叮嘱和对除夕之夜的热切期盼,我乖乖地进入了朦朦胧胧的梦乡……一觉醒来已是黄昏时分。只见院子里已然高高擎起了大红灯笼,漆黑的大门上张贴着喜庆的对联,一张张各种颜色的过

门钱,在冷风的吹拂下摇曳着,灿烂着。不大的院落被父亲清理得锃明瓦亮,各类物件摆放得井然有序。厨房里飘送出挟裹着油渍渍、香喷喷的炊烟,空气里弥漫着零零星星、清脆脆的鞭炮声,偶尔还有腾空升起绽放的五彩斑斓的烟花……真个让人心花怒放,兴致高昂!夜色降临,父母亲将包好的水饺放置在一边,然后开始炒菜,布置年夜饭。我和弟弟妹妹牢记父母白天一遍又一遍的叮嘱,蹑手蹑脚地走路,轻轻悄悄地说话,甜甜蜜蜜地吃着瓜子和糖果。等到父母亲把年夜饭大餐准备妥当,我们一家老小围坐在一处,津津有味地品尝着,欢欢乐乐地小声唠嗑着。在阖家团聚的大年夜里,我们享受着无尽的温馨,在享受着无尽的温馨里我们共同守岁,在共同守岁的大年夜里我们辞旧迎新。

不知不觉中我们迎来了新年清脆洪亮的钟声,满带着对新一年的无限憧憬,以及对亲人的美好祝福,在亲人的带领下,我们凌晨四时许就开始了家族中的大拜年。一盏不知延续了儿代人的铁丝网格的圆柱形灯笼,母亲用大红纸裱糊得严严实实,里面燃放上一枚红蜡烛。我用一根竹棍挑着,在狭窄不平

的乡村巷道上跟随着大人脚步,烛光飘忽忽,我心爽朗朗。一声又一声的“新年好”,送给一门又一门的亲人,得到的馈赠琳琅满目:爆米花、橘瓣糖、高粱饴、水果糖、长生果、葵花籽……若是自己家的爷爷奶奶、大爷大娘、叔叔婶婶,那就会得到他们的压岁钱:一角、二角、五角、一元、二元不等。等到拜完年回到家中已是黎明时分,我们虽然累得疲惫不堪,脚板咯得生疼,但还是压不住那份收获满满的兴奋和激动。在和弟弟妹妹分享愉悦的时刻,我们依然沉浸在除夕之夜的幸福之中,那份深深的留恋,永远珍藏进我们无忧无虑的童年乐园里。我们在拥抱着充满无限希望的新年的同时,心底里却在默默地期盼着另一个除夕之夜快快到来……

盼着过年,餐桌上虽没有大鱼大肉,却浸透着浓浓的年味;

盼着过年,服饰里虽难见花花绿绿,却洋溢着满满的韵味。

盼着过年,年里我们有我们幸福的温暖;

盼着过年,年里我们有我们幸福的童年!

## 过年饽饽

◎肖胜林

“70后”的我们,是吃着玉米面的窝窝头、玉米面的贴饼子长大的。那时,家家户户都有一个咸菜瓮,瓮里腌着萝卜缨子、白菜帮子。窝窝头就咸菜,天天吃,吃得脸都和贴饼子一个颜色。

于是,盼年。入了冬,便每天都要数着指头,算着还有多少天过年。年来了,可以吃热气腾腾的饺子,当然还可吃到雪白的饽饽——又大又圆的白面馒头。

腊月二十七或二十八,是家家户户蒸饽饽的日子。那不多的白面,被小心地倒进盆里,加了“老面”和好,放在炕头上醒发。发好的面揉了又揉,团好了,盖上笼布,再醒上一二十分钟。

平日里,孩子们总在大街小巷疯跑嬉闹,也会东家进西家出呼朋唤友。可蒸饽饽这天,孩子们再也不会踏出院门半步,那马上要出锅的饽饽有着巨大的吸引力。

醒好的饽饽上了笼屉,盖上茅草编成的锅盖,开始蒸。灶下烧的一定是木柴,家家户户的烟囱里青烟升腾,热气混着甜润的麦香,不一会儿便从屋里流出来,飘到小街上。

起锅时,饽饽雪白松软,拿在手中,不用去咸菜瓮里捞那些胸咸的萝卜缨子、胸咸的白菜帮子,不用就任何咸菜,只是把饽饽捧在手中,大口大口地咬食,大口大口地吞咽,感觉世间美味,除了饺子,便是这甜润的饽饽了。

刚蒸好的饽饽吃过一顿,余下的凉透了,便装进提篮,挂到西间房梁上。

正月里,走亲戚。走亲戚怎么能空着手呢?于是,拎上提篮,提篮里装上五六个饽饽,再盖上干净的花围巾。

常见的是年轻小伙子,骑着“二八大杠”自行车,后座带着怀里抱提篮的小媳妇;也有亲戚家近的,直接走着去:一手提了提篮,一手牵着小儿,去姥姥家,去姑家、姨家……

进门后主客就坐,闲话,吃饭。这期间提篮一直放在大炕上,没有人去数提篮里放了几个饽饽。

下午,客临走,必定客气一番,说:“过回年,留下几个饽饽吧。”姑啊、姨啊必定抢提篮在手,送客到大门外——饽饽是不会留的,大家都知道,亲戚还没走完,明天、后天还要拎着提篮去另一家,或者留着待客用。

初二过去了,初三过去了,提篮里的饽饽干了皮儿,又裂了口子;初四过去了,初五来了,揭开花围巾,看提篮里的饽饽,已经干硬了。

“亲戚走到初五六,也没有饽饽,也没有肉。”直到现在,我和一众老者坐在冬阳里,他们还经常说起这句话,并慨叹:“那些年啊,咋那么穷呢?”

如今,走亲访友早已不用饽饽了。年前,把自家亲戚数算一下,再去超市走一遭,酒茶蛋奶,买得周全。也会顺手买十几个玉米面的小窝窝头,那是用来换换口味的。

只是,过年的饽饽,一定还是要蒸的。蒸的是饽饽,蒸的更是年味。看那灶间热气腾腾,闻那满屋甜香袅袅,想着一年一年,日子也是“蒸蒸日上”,不觉有了欢喜心。

## 年味

◎卜凡亚

一进腊月,老家的厨房便开始从窗棂往外蒸腾着雾气。腊月里不光空气是香甜的,连日子都感觉是暖的。

面盆里的发面膨胀成了圆月,母亲弓着腰用劲在八仙桌上把面团反复揉压,一缕光线里,扬起的粉如蝶上下翻飞,舞动。姐姐将母亲掐好的剂子揉成馒头,捏成面鱼,窝屈的最顶层是精心制作的枣山,它是大年三十晚上摆在供桌上的主角。

我坐在锅灶前的矮板凳上拉风箱。随着我抽拉风箱的节奏,火苗在灶台里忽急忽缓地舔舐着锅底,待时辰差不多了掀开锅盖时,浓郁的水气裹着面食的甜香瞬间喷涌而出。母亲的身影在雾气里朦朦胧胧的似在仙境中。她快速从笼屉往竹筐里拾捡面食,鬓角发梢裹挂的水珠甚至都来不及擦拭。为防止面食炸皮开裂,待馒头冷却后须用白布覆盖在上面,这样保持一定的湿度,面食的新鲜度才能保存得更久些。

院子的东南角,父亲正用火钩燎着猪头皱褶里的毛发,焦香混着松脂味在院子里飘荡。待将猪头入锅后,左邻右舍

的剁馅声便此起彼伏,响成一片。东家四婶家的剁馅声最响,屋后打铁的二坡哥刀声最急,平日会拉二胡的泉叔剁馅声最富节奏感。这“砰砰砰”的剁馅声是乡间最美妙的声乐回响,仿佛谁家先剁完,谁就能抢先叩开新年的大门。

“放下腊八碗,一天忙到晚。”喝完腊八粥,全家人就要开始全屋大扫除。我举着绑了扫把的长竹竿,在房梁间挥扫尘埃,待尘埃徐徐落下时,从新糊的窗户外已透进一大片金色的暖阳。

父亲拎着水壶用热水把门心及门框内的旧春联擦净,趁湿用扁铁铲刮净。在“沙沙”的刮刮声里,旧春联簌簌落下,“辞旧迎新”的画面感在这一刻得到最好印证。

年三十晚上的炉火很旺,蹿出的火苗烧红了半截烟囱,将团团围坐周围的我们烤得浑身暖烘烘的。我们听父亲讲着“年兽怕红”的故事,炉中煤块“噼啪”作响,像是炸开的笑声爆竹,给我们壮胆。年夜饭时分,我们争抢着在院中央掙好鞭炮,轰然的炸响声使整个村庄陷入震撼之中。此时此刻是我们男孩子最

兴奋的时候。我们欢叫着,激动着,竖起耳朵寻听着谁家鞭炮响就往谁家跑。一会跑东家,一会窜西家,浑身都是汗也全然不顾,在尚未散尽的硝烟里穿梭找寻那些鞭炮仗。第二天得意洋洋地把“战利品”拿出来在小伙伴们面前显摆。先把鞭炮仗一掰两截,把露火药的两半截鞭炮对立状摆好,用火点燃其中的一截,味出来的金花又引燃另一半,两截鞭炮像无头苍蝇似的在地上团团乱转,引得看热闹的小伙伴们开怀大笑,陶醉其中。

大年初一天不亮,我们几个伙伴便相约一起去给长辈们拜年。踩在绵绵的积雪上“咯吱”作响,身后留下杂乱无章的深深脚印,兜兜转转拜完年,身上所有的兜兜都被长辈们塞给的花生、糖块填得满满登登。走起路来,兜里花生、糖块发出“沙沙”的声响,感觉世上再没有比这声响更悦耳、更动听、更惬意的。

当下,我瞅着街上熙熙攘攘的人群,看着拉着行李箱归来的游子,看着不断往家搬年货的亲邻,我咀嚼着年味:原来,年其实从未远离,它已深深驻扎进我们每个人的心里面。

## 凝香的年味

◎赵公友

住在潍坊很久了,已习惯了潍坊的风味。马年春节快要到了,走在城市的街头巷尾,红红火火的节日氛围扑面而来。要说过年最想吃啥,在我的记忆里,还是父亲曾经熬在灶上的,藏在瓷盆里的,藏在古朴烟火里的鸡冻。

民谣有云:“腊月二十七,宰年鸡。”在那些细碎的日子里,过了腊月二十八,杀年鸡打鸡冻就成了庄户人家都在做的事情。因为鸡冻除了制作简单易保存,还可以充当春节期间待客的硬菜,来了亲戚,直接用刀切块推盘上桌。

打鸡冻一般是用公鸡,母鸡油太多,会影响鸡冻的口感。菜刀早就被父亲在磨刀石上打磨得猛快明亮,杀年鸡稳、准、快的动作要领,在父亲手里达到了熟练。自我记事起,杀年鸡便是父亲的“专权”。在院子靠墙一角临时支起的小铁锅里,“咕噜咕噜”的沸水在蒸腾。父亲没有立刻把宰杀的公鸡丢进锅里,而是先薅鸡毛。随后舀出沸水,把鸡身洗个透,去除残留的鸡毛。父亲说,一年公鸡肉较嫩,如果把鸡一下子放进沸水的锅里,容易把鸡身烫烂,会影响到鸡冻的口感。

赤条条的鸡冻被剥成块,先用冷水清洗干净,析出血水,减少腥味。再冷水下锅焯水,加几片生姜,倒入适量自制米酒,煮沸后撇净浮沫,焯汤捞出,用温

水冲洗防止肉质收缩,再放进冷水锅里加热,打鸡冻的第一步就完成了。随后,把八角、花椒用干净的纱布包起来,丢进大铁锅。放上葱段、姜片,大火烧开后转成小火慢炖,灶膛里的柴火“噼啪”作响,火苗舔着锅底,把整个房间烘得暖洋洋的。父亲在灶台边时不时用勺子搅一搅,撇去汤面上的浮油,这样鸡冻才凝得紧实,吃起来才不腻。

老舍先生说得妙,这腊月的滋味原是要用时光文火慢煨的。火焰与鲜嫩鸡肉的激情碰撞,为即将到来的春节添了一道佳肴。这一锅鸡汤,要慢火炖上大半个下午。香气不断从锅盖的缝隙里钻出来,绕满屋梁,又飘到院子。我闻着那浓郁的鸡肉香,口水都要流出来了,总想伸手捞一块尝尝。待鸡肉炖得软烂脱骨,用筷子一夹,肉就从骨头上掉下来,这鸡汤就炖好了。

父亲会小心地把料包、葱姜挑出来,再把鸡肉捞出来,晾凉了再撕成细条待用。那锅熬得浓郁的鸡汤,才是打鸡冻的精髓。找一个深口的白瓷盆,洗得干干净净,撕好的鸡肉条铺在盆底,有时会加入煮好的松茸,氽过皮的花生米、焯过水的芹菜段,最后缓缓倒进滚烫的鸡汤,撒上一小撮盐,搅拌均匀,就不动了。

冬日的屋外就是天然的冷藏室。父亲把盛着鸡汤的瓷盆小心翼翼地端到院

子的小石磨上,盖垫压实。一夜过后,那盆曾经滚烫的鸡汤,就成了晶莹剔透的鸡冻。丝丝缕缕的鸡肉,用筷子轻轻一挑,颤巍巍的,劲道而富有弹性,吃进嘴里,入口即化,鸡肉、鸡汤的鲜香诱人。

年夜饭上,鸡冻是必不可少的一盘。正月初二家里开始待客,在萝卜、土豆、大白菜为主的生活烟火里,现在看来不起眼的一盘鸡冻,带着被时间封存的鲜香,凝着我儿时厚重与质朴的年味,也凝住了一代人关于春节最温柔的回忆,为当时清苦的岁月多了一份小欢喜,添了一抹亮色。这份至味的清欢里,蕴着家人昭昭如愿,岁岁安澜的新望。

## 诗韵潍坊

潍坊日报与潍坊诗词学会合办

【双调·雁儿落带过得胜令】

春

◎徐洋珍

东风拂柳丝,春水沾花蒂。花间蝶影依,曲径莺声细。(带)信步踏芳堤,丝雨醒青鞋。簇簇盈新意,潺潺绕小溪。怡怡,大雁书人字;熙熙,梁榭垒燕泥。

【双调·得胜令】

春归来

◎刘汉泽

几日送春风,一夜别寒冬。水荡消冰冻,云飘逐碧空。朦胧,柳色如萌动;欣逢,阳光暖意浓。

【双调·得胜令】

除夕

◎张传诗

烟火耀云天,梅花绽庭前。除旧祥光进,迎新瑞气添。情含,节到红灯灿;心欢,民间锣鼓喧。

【中吕·卖花声】

赞高密楹联文化产业

◎何远见

楹联文化追时尚,科技活儿助贤商。物流快递过三江,圆梦了,增了销量,看如今,产销同旺。

春联成对盒中放,花样齐全整一箱。新年欢乐里头装,窗花贴上,财福带上,过门贴,载着希望。

东风一夜花千放,门上楹联正闪光,品牌金字亮堂堂。瞧咱气场,看咱品相,旺千门,火了街巷。

