

乡村年味

□王晓林

老家有个习俗,小年一过,家家户户都要打扬尘。打扬尘就是将房屋里积攒一年的灰尘清除干净。农村人常年烧柴禾,灰尘满屋子飘散,尤其是灶屋熏得又脏又黑。因此,在农村生活的人,一到过年,打扬尘便是头等大事。我家打扬尘通常在除夕的前一天。大清早,我和弟弟到屋后用弯刀砍一根竹子,剔下枝丫,捆成一团,做成一个大扫帚。打扬尘时,头戴草帽,用帕子将脸围一圈,严严实实地捂住口鼻,举起大扫帚把每间房屋上上下下打扫个遍。每次打扫完,眼睛、鼻孔、嘴巴都是灰,这时,母亲看到我和弟弟的窘态,便借机教育我们:“不好好读书,想过好日子,那才是‘戴起草帽打扬尘——莫望’。”

待到过年那天,母亲从早到晚围着灶台转。想到过年,我心里满是欢喜,总盼着能有好东西吃。我也乐意当个帮手,那就是往灶膛里添柴禾。锅里冒着热

气,“咕咕”作响,香味在厨房里弥漫。甑子下面,母亲放进去的香肠、腊肉、血豆腐等,都静静地等待着煮熟。母亲总是在看到甑子上冒着乳白的水汽时,用手触一下甑盖,说一声:“饭上汽了。”甑子端开后,锅里便呈现出香喷喷的团圆佳肴。随后,母亲开始切腊肉、香肠,切到精瘦肉时,瞟我一眼,用油油的手指沾上一块,塞进我嘴里,算是对我帮忙的犒劳。

中午时分,此起彼伏的鞭炮声在院落里响起,预示着要吃团年饭了。这时,父母就会叫我们洗净双手,虔诚地燃烛焚香烧纸,祭拜祖先,聆听父亲讲述家族渊源轶事,感受血液中流淌的亲情。随后便是祭灶神,祈福来年六畜兴旺,五谷丰登。祭拜结束,桌子上很快摆满了热气腾腾的美味佳肴,寒冷早被年的热闹拒之门外,满屋子洋溢着浓浓的亲情和喜悦。

最让我激动的是除夕夜。上

半夜,一家人围坐在火炉旁,其乐融融,常常开心闹到子夜,为年“守岁”。按照老家的习俗,守岁少不了要吃面条。下半夜就是我和弟弟给自家和长辈挑水,俗称“送银水”,寓意新的一年财源滚滚。一来是给长辈拜年,二来借此攒点压岁钱。送银水,送的是祝福,送的是好运。

不知从何时起,年味越来越寡淡。在城里过年,年味远不如乡下浓。不信,看那人潮涌动的“春运”,看那乡村公路上的人来车往,无论都市多么繁华,那些灯红酒绿都无法阻挡人们回家的激情。

一句“回来啦!”寂寞的乡村热闹起来,庭院沸腾起来,乡音回荡在田间地头。已然陌生的青山绿水和芬芳土地,再次得以触摸、亲近。聆听父母细数一年里家中的人情世故,孩子的成长进退;为留守家园的老人和孩子讲述远方大城小市的奇闻逸事,筹划来年一家人的生产生活。那温馨的团聚,交织着城乡之间的聚散离合,悲欢情愁。

如今,我在蜗居的小城里,面对窗外绽放的七彩烟花,只能在文字中重拾记忆中的乡村年味。

2026年1月20日,农历腊月初二,大寒。

“大寒宜近火,无事莫开门。”大寒的冷,是一种冻手冻脚的冷。街上行走的人虽然身着厚厚的羽绒服,脚蹬加毛加绒的皮靴或雪地靴,两手插进衣服口袋,但仍然无法阻止无孔不入的冷风扫过没有遮严实的脖子。于是,你会看到一些缩头缩脑的人一脸冷色,匆匆地行走在街头。冬天的早晨,太阳一般都出来得晚。大部分时间,天空要么就是被灰蒙蒙的雾深深浅浅地包裹着,要么就是带着一副光秃秃的表情睥睨着大地。在冷风的挟持下,每个人的嘴或者鼻子吞吐的白色气体有了形状:或长或短、或圆或扁,很快与空气融为一体。但就是这么短暂的吞吐,让人们生命的感知变得有迹可循。

大寒在年末,也意味着明春在即。为了迎接新的一年,年货早已登场。在我们家乡,最常见的年货就是烘制腊肉、香肠。在烘制过程中,为了选到满意的肉,人们总是早早地来到市场。原本熙熙攘攘的市场随着一波波人群的到来变得拥挤而繁忙,这个时候最高兴的就是卖肉、卖作料和灌香肠的生意人。

只见卖肉的摊位早就挂满猪肉,面对蜂拥的人潮,没有丝毫慌乱。

“大姐,你是要猪头还是猪排?”

“大妈,你是要这一整块五花肉是不是?”

大寒深处烟火浓

□邹小燕



“你要八个猪脚?好,我先把这四个给你剃下来。”

“好嘞,你放心,会给你把猪毛烧干净。”

“你要灌香肠,最好是瘦点的肉。”

摊主一边回答着每个人的问题,一边麻利地切割着肉。很快,两整块猪排、一大坨五花肉、四个大猪蹄和一个烧好的猪头齐齐地摆在板上。待扫码付钱后装袋放进买货人的背篋,摊主带着无比欢快的语气迎接着下一波人潮。

接着作料门市也迎来生意高峰。生姜、花椒、盐、干辣椒、酱油

……以远超于平日的量打包装入。遇到第一次灌香肠或烘制腊肉的新手,摊主会热情地介绍:

“腌制腊肉,十斤肉三两盐哦。如果吃得淡,就放二两四。”

“那不是我得用秤称?”

“你第一次做,为了好吃点也可以称一下。后头时间长了,你自己就估得到了。盐的多少直接关系到肉的味道哟,要想好吃,你就得用心点。”

“灌香肠,我这儿有现成的袋装作料,咸的、甜的都有。”

“味道如何?”
“相当巴适!”“不好吃你找

我!”

“好嘛!信你!”

然后这些人提着大包小包的肉,又来到灌香肠的摊位,这里早已放置了很多超大型号的大盆。人们把肉放进盆一一摊开,待完全冷却后才进入下一个程序。已经灌好的香肠挂在长长的棍子上,每一根棍子用笔画上记号,免得混淆。这个时候,买货的人才有了一刻休息时间,大家在等待中家长里短地寒暄起来。

“我今年得灌多点,到时等孩子离开的时候还能带点回去。”

“是呀,辛苦了一年。我们在屋头也帮不到什么,只想给他们寄点年货。”

“哎呀,现在的年轻人都不喜欢吃腊货,说是不健康。我说啥子不健康,是他们吃不到才这样说。每次回来,看他们啃腊猪蹄比谁都凶。”

“是呀。虽然麻烦,但是只要孩子们爱吃就不觉得麻烦。”

……

这种场面每天都会上演,卖猪肉的、卖作料的、等待灌香肠的,长板凳上换了一茬又一茬人,一直持续到大寒之时。那些烘制好了的腊肉香肠,带着香喷喷、黄灿灿的色泽骄傲地挂在每家的窗台上——散发着浓郁的年味。

当然,大寒之后还会有人做这些事。虽然不比之前热闹,但程序上一样都不能少。毕竟大寒之后是新年,新的一年怎么能少得了红红火火、热热闹闹欢聚一堂呢!