

腊月盼年

文/王选

农历腊月二十三,小年一过,在西秦岭,年也就开始了。

小时候,常听母亲说,腊月二十三,送灶爷上天。在水天农家,送灶爷一般由女主人操持。二十三下午,母亲会在锅里烙十二个灶饼,手掌心一般大小。若有闰月,便是十三个。天黑时,母亲就开始祭灶了。

父亲在屋外,点了一挂鞭炮,噼里啪啦。村子里的鞭炮声,也是噼里啪啦响成一片。这响声,拉开了年的帘子。

灶饼献完,母亲会把每个饼子掐拇指大一点,丢上屋顶。为什么?我至今也没搞懂。至此,送灶爷,也就结束了。

我和妹妹总是抢着吃灶饼。饼子是死面的。又硬又黏牙,并不好吃。但我们喜欢,可能它真的很小,很好看吧。

以前,村里还有人喂猪。腊月打头,年猪就开杀了。杀猪是个手艺活,会杀的匠人三下五除二就收拾干净了。猪杀完后,男人就端着茶水坐在屋里聊天,接下来就该女主人出场了。

女主人叫来邻居,帮着炒肉,好招待杀猪匠和帮忙的人。肉要项圈肉,肥瘦刚好。粉条、白菜、肉片,一大锅,铁铲翻

动,刺啦有声。放香料,倒酱油,再来一杯烧酒去腥,末了撒葱末。盛大盆,端上炕。饼子数碟,已摆好在炕桌上。嗨,放开吃,放开喝。

炒好的肉,大人都会打发孩子给亲房邻居端一碗。孩子小跑而去:“兰花姑姑,我妈叫我给你端的肉。”“哎,你妈有心了,让娃来,炕上暖一阵。”“不了。”孩子又一溜烟跑了。

二十三一过,就能扫除了。

屋子里,能搬动的,全搬到院子。沙发、椅子、彩电、相框、红漆老板箱、被褥、席子等,摆了满院。父亲顶着母亲的红头巾,搭着梯子,挥着老笤帚,把屋顶和墙角的灰串统统扫下来。母亲在院子里提着湿抹布,擦柜子上的灰土。我和妹妹,为了一个绿皮青蛙玩具打闹不止。最后,被我抢到手,妹妹吱哩哇啦哭着,我挨了父亲一顿训斥,乖乖坐在廊檐下擦玻璃。

扫了上房,还有厨房。最后,父亲成了土人,看不清相貌,只有眼珠骨碌碌转。真滑稽。想笑,但刚被父亲收拾过,不敢,只好憋回去。

腊月里,自然是忙的。除了这些活,还得压粉条、煮甜醋、煎油饼。

压粉条,邻居或者对路的人,互相帮着,有半天时间就差不多了。和面,揉好,切成拳头大小,塞进机床。男人握着手柄,使出浑身力气往下压。女人均匀地搅动着进入滚水的粉条。粉条煮熟,挂在葵花秆上,提到院子,整整齐齐摆在单子上。

刚出锅的粉,吃起来,真香。熟油、花椒粉、老醋,撒一把盐,挖一勺辣椒,吸溜的人眼含热泪,幸福得要命。吃了一碗,还想来一碗。大人怕撑坏,夺了碗,打发做寒假作业去。一听做作业,满嘴的麻辣味一下子丧失殆尽了。

单子上的粉条,有水,很快冻住,结冰,成了一疙瘩。第二天,上架,挂着,晾晒。留着正月里吃。

煎油饼,需到腊月二十八九了。太早,油饼就柔了。顺带还会煎一些酥饼和酥肉。

煮甜醋,是个费力操心的活。

甜醋,也叫甜酒。做甜醋,得选饱满的麦子,用水闷潮,在石碾窝里一下下杵,杵掉麦子的衣裳,杵掉麦子的皮肤。这是个费力的活,杵二十斤麦子,得数千下,后来胳膊都伸不起了。杵掉皮,再簸净,淘洗,晾成柔干,按比例撒上用来发酵的酒曲,然后装进大筐篮里,捂上一层褥子、两层被子、三层衣

物,放在热炕头,等发酵成熟。煮甜醋,是个手艺活,麦子煮的软硬,酒曲的比例,炕的温度,一系列因素决定了一筐篮麦子的命运。酒曲太少,干涩无味,太多,会发苦。麦子太软,一包水,太硬,如一堆豌豆。炕太冷,甜醋起不来,发酵不好。太热,起得快,但就酸了。而这一切,全靠着女主人的一双巧手和祖祖辈辈留下来的经验。在水天麻村,女主人熟练地掌握着制作甜醋的秘诀,少有失手。

一碗甜醋,加开水,放糖,搅化,有稀有稠,可吃可喝,是抵饿的好东西。

忙过这些,三六九,是逢集的日子。就得赶集置办年货了。

首先是蜡烛、香、鞭炮。这些东西是无论如何不能少的。

割肉、打豆腐,也是重要的事,因为这两样费钱。肉和豆腐需得把握好行情,不然买贵了,节约的农人几天吃不好饭。儿时记忆中的肉,一斤十三元五角,豆腐,一斤三元左右。肉割三十斤,豆腐打十五斤。嘿,半千元没有了。

然后就是烟酒茶和走亲戚的礼当。以前走亲戚,四个干油饼,纸包着,送来送去,最后皮都干掉了,还在家家户户转。后来是饼干。再后来是罐头。再后来是鸡蛋糕,有时候送到最后一拆开,发现鸡蛋糕已经长了毛,全家人都笑作一团。

最后就是葱、姜、蒜、菠菜、芹菜、蘑菇等蔬菜和对联、福字、衣裳等东西了。

这样挤上三四集,忙忙活活,就到了腊月底,大年就来了。

红灯笼挂在电杆上,院子的灯,明晃晃亮着。鞭炮声、春晚声、喝酒划拳声,混着巨大的夜色,把埋在山窝里的麻村包裹了起来。

腊月也就结束了。

古语说,“习俗移人,贤智者不免”。这“俗”,贤者、智者尚不能免,何况生活中的你我。为何免不了?皆因这习俗里,都是浓浓的烟火人情。

也许,你心里也曾有过抱怨,亲朋相聚的喧闹、打扫烹饪的麻烦、归家路途的遥远……但过年,还是得跟家人在一起,才有那个年味儿。

生活,不就是从“俗”中咂摸出滋味来,然后甘之如飴吗?



腊月二十三 糖瓜粘



腊月二十五 做豆腐



腊月二十七 赶大集



腊月二十八 贴花花

陇上年俗

腊月二十三 糖瓜粘

腊月二十三俗称“小年”,传说这日是“灶王爷上天”之日。每到这一天,很多人家要烙些包芝麻糖的烧饼,名曰“祭灶火烧”,或者给灶王爷准备专门的灶糖。因为传统年俗中人们希望灶王爷吃了灶糖,满嘴香甜,能“言好事,降吉祥”。

腊月二十四 扫房子

腊月二十四是年俗中约定的扫除日,北方称“扫房”,南方叫“掸尘”。家家户户都要打扫环境,清洗各种器具,拆洗被褥窗帘,洒扫六间庭院,掸拂尘垢蛛网,疏浚明渠暗沟。

腊月二十五 做豆腐

传统年俗中,腊月二十五这一天家家户户都要谨言慎行,尤其要在饮食上表现出节俭。而豆腐,作为一种低价、素洁的食品,就成了此时的最佳选择。人们通过吃豆腐或做豆腐的举动,展示自家的勤俭与惜福。

腊月二十六 割年肉

民间谚语称:“腊月二十六,炖大肉”,说的是这一天主要筹备过年的肉食。腊月二十六这一天,陇上各地还有“腊月二十六,里外洗一洗”“腊月二十六,洗净禽畜屋”之说,民间还流传着“腊月二十六,割年肉”的说法。

腊月二十七 赶大集

在陇原很多乡村,腊月二十七这一

腊月二十八 贴花花

“贴花花”主要指贴年画、春联和窗花。“贴花花”的习俗源于古代的“桃符”,五代时,后蜀君主孟昶雅好文学,他每年都命人题写桃符,成为后世春联之滥觞,而题写于桃符上的“新年纳余庆,嘉节号长春”,便成为有记载的中国历史上第一副“春联”。所以腊月二十八这天,人们通常会在屋里屋外贴上崭新的红色元素。

腊月二十九 蒸馒头

陇上民谣有“腊月二十九,打糕蒸馒

头”的说法,是说腊月二十九这天无论是发面还是做馍,各家各户都要开始准备过年的主食了。腊月二十九也称“小除夕”,中国农历有大小月之分,所谓大月有三十日,小月只有二十九日。所以遇到腊月为小月,那么腊月二十九就是除夕了,即使不是小月,次日就是除夕,所以过年的各种准备活动都要在这天完成。

大年三十 守岁熬一宿

大年三十的“守岁”又称“熬年”“坐岁”,是中国人过年习俗中最核心、最富情感浓度的仪式。丰盛的年夜饭是守岁的序曲,吃完年夜饭的全家人就开始围炉夜话、包饺子、玩纸牌、猜灯谜,核心是“守”在一起,辞旧迎新。守岁,是用一夜不眠的灯火与相伴,为旧年画上一个温暖的句点,为新年许下一个幸福的开端。守岁,更是我们心底对团圆与美满最真挚的眷恋。