

家乡的年味儿

李振声

家乡的年味儿是从“腊八”开始飘散的。“腊八”即农历的腊月初八，据说是佛祖释迦摩尼的成道纪念日，在他成道之前苦苦修行饥渴交迫命将不保的时候，人们用腊八粥救过他的命，所以“腊八粥”也叫“福寿粥”。每年到了“腊八”这一天，家家户户都要煮上一大锅“腊八粥”为家人祈福祈寿。头天晚上人们将泡软了的江米、大黄米、豇豆、红小豆、花生、栗子、核桃、莲子等原料倒进大锅，然后小火慢炖，往往得用大半宿的时间才能煮好。“腊八”这天清晨，嘴馋鼻子尖的孩子一睁眼就能闻到香味儿，“嗷”的一声欢呼就拉开了年的序幕。

“腊八”这天，各家各户还要腌腊八蒜。腊八蒜也有讲究，“腊月送瓶腊八蒜，放账的递信儿，欠债的还钱”，原来腊八蒜是讨账的道具。那些白白嫩嫩的蒜瓣躺在盛着米醋的玻璃瓶里“养神”，到三十晚上竟然变成了碧绿碧绿的翡翠。人们就着腊八蒜，吃着年夜饺，那是最最正宗的年味儿。

“腊八”一过，乡村大集便红火了起来，它们不再像以往那样清冷单调，变得花花绿绿五颜六色。各家商铺门头贴上了福字、吊上了红灯笼、挂上了中国结，让风一吹飘飘摇摇，飘出了商家的喜悦，摇出了年的味道。

到处是卖年画的，全是喜庆内容：有富贵牡丹、报春腊梅、捧仙桃的寿星、抱

金鲤的娃娃、美丽的神话故事、热映的电影戏剧，摊主将它们挂成一道道画墙，徜徉其中的男女全成了画中人。

到处是卖对联的，全是吉祥好词：“一年好运随春到，四季彩云迎风来”“五福百福全家福，千春万春满堂春”……黑字油亮，红纸烫金，在太阳的照射下闪闪发光。浓墨清郁，香气扑鼻，散发出年的味道。

最热闹的是烟花鞭炮市口，这里是孩子们的天下，看着商家为了揽客争相燃放拿手产品那叫一个过瘾。五彩缤纷的花雨、震天动地的炮竹、声嘶力竭的叫卖、欢呼雀跃的尖叫炸成一锅粥，也把年味儿炸得最浓。

转眼便到了腊月二十三的小年，小年也叫“辞灶”，就是送灶王爷上天言好事。传说灶王爷是玉皇大帝派到各家各户的蹲点干部，天天蹲在灶台后头烟熏火燎地履行监督职责，也挺不容易的。这天他们要统一行动回天庭汇报，人们蒸枣糕、做麦芽糖为他们送行。这顿饭可不能白吃，吃了枣糕要甜住心，吃了麦芽糖要粘住嘴，主人的用意很明确，汇报的时候千万不能信口开河，说出不利于安定团结的话来。

小年一过，“年”便进入了倒计时，后面这几天该干什么都有定数：“二十四，扫房子；二十五，磨豆腐；二十六，割肥肉；二十七，杀公鸡；二十八，炸麻花；二十九，去买酒。”除了打扫卫生，全是忙

活吃的。主妇们顾不过来，男爷们也披挂上阵，和面蒸馍、洗菜剁馅、杀鱼宰鸡、水煮油炸，一个个忙得不亦乐乎。家乡人过年特别喜欢备下一大堆油炸食品，什么炸鱼、炸肉、炸散子、炸甜圈、炸麻花、炸麻团、炸薯条、炸春卷、炸藕盒、炸茄卷、炸蘑菇、炸豆腐、炸鸡翅、炸丸子，品种之全、数量之多，那叫一个讲究。家里来了客人，端上一篮散子、麻花、甜卷、薯条的混装小篓儿，就是上点好点心。炖上一锅藕盒、鸡翅、各色丸子的八宝杂烩儿，就是一顿美餐。

年味儿持续发酵，到年三十达到了高潮。这一天，老人们说所有逝去的亲人都要回家过年，既接受家人祭拜，也为家人赐福，同时与家人一起喝团圆酒，吃年夜饭。这时的年味儿已浓得难分难解，但还不是炸点，炸点出现在半夜子时即人们常说的除夕，除夕的钟声一响，烟花齐发，把天空映得火红似海；鞭炮轰鸣，把大地震得左摇右晃；家家炉火蹿动，把喜庆烧到了极点；户户饺子翻滚，把年味儿煮到了最浓。在辞旧迎新祝福声中，人们开始吃年夜饺，年夜饺非同一般，不仅有丰富的寓意，而且有的肚里藏着铜钱儿，孩子们吃到包钱的饺子像抽到大奖一样欢天喜地。

家乡的年味儿，别有趣味的年味儿！

(作者单位：山东省财政厅)

责任编辑 李艳芝