达州晚报
凤凰山
都市慢生活
星期三
2025年1月22日
□主编：郝　良
□编辑：杨蕙菱
□美编：罗烽烈
生活
邮箱：3213456266@qq.com
07版

老家的年味

□刘楚强（湖南）

老家的年味，从寒冬腊月杀年猪开始。三十年前，湘中农村几乎家家户户养猪，一般从春天开始养猪崽，喂到冬天能长到两百多斤。腊月一到，屠夫就忙起来，张家庄要杀猪，龚家大屋要杀猪，刘家老寨子要杀猪……

杀年猪的头一件事就是捉猪。三四个大汉合力把猪抬到杀猪凳上，屠夫看准猪颈部下方鼓鼓的地方，一刀子进去，拔刀时猪血顺势流进盆里。猪被分解成一块块后，家家户户会来称肉，后腿肉尤其走俏；猪头要送去还愿；猪心送给年纪最长的老者补身子；一些肉拿来熏腊肉、灌香肠，方便外地的亲人带走。

大年三十晚餐的鱼，通常不能剁掉头尾，说是“有头有尾”，年景才好。文友和对象谈恋爱时，头一次在女方家里过年，文友看中餐桌上那条有头有尾的鱼，夹上一筷子吃，觉得味道不错，又夹了几筷子。对象急得要命，边踩他脚边悄悄说：“这条鱼是不能动的，要一直摆在桌上，君子动眼不动手。”

过年前，母亲要去桥头的新市场买衣服，她自己舍不得买，但给奶奶、父亲、姐姐和我各置办了一套。那时街上虽然有春联卖，但父亲为了锻炼我写毛笔字，还是不怕麻烦，买了墨汁和红纸，让我写春联。小年前后，父亲会挑一担谷箩去街上置办年货，牛肉价格贵，但必不可少，因为我姐特别爱吃。

孩提时代，父亲喜欢买毛主席画像、十大元帅骑马戎装图、竹报平安图之类的年画。除了买回葵花籽、花生、冬瓜糖、橘子、苹果，他还会买日历、年画和鞭炮等。我当兵后，每年春节，镇里干部都会送一幅军队慰问信年画到我家，父亲每次都会把它放到家里最打眼的地方。我退伍回来后，父母买年画多了一个选材——胖娃娃，大概是提醒我该生娃了。几年下来，这些娃娃贴满了书房，和我历年的奖状抢占地盘。

奶奶在时，我们只是在正月初一早上去后山，给葬在三中围墙边的爷爷拜新年；奶奶走后，爷爷奶奶葬在一起，去后山拜新年的人越来越少，大家几乎忙得都不怎么回老家过年了。

在城里生活得太久，远离乡村的时光让我长了不少白发，但我依然每年带着孩子坐火车，赶回父母身边过年。村民早就搬出了老房子，到马路边开商店、安家。父母还在老房子里生活，春联是杨家滩街上买的，再不用自己写；贴在墙上的年画有了灰尘，但没褪色，还是可爱的胖娃娃。许多人就在酒店吃年夜饭，简单又方便。

怀念三十年前的春节，怀念把自己关在房里写春联，一次次因字太丑不敢拿出来；怀念除夕夜和姐姐坐在火炉边，火苗摇曳，奶奶和姑父给我们压岁钱，崭新的票子连着号；怀念爸爸在柴火灶上用菜油炸豆腐，水豆腐下去不久，黄豆腐就浮起来，还有红薯条和灰面捏成“红薯虾公”油炸成焦黄色，大家抢着吃；怀念柜子里的瓜子、花生、片糖、荞饼、橘子散发出的气味；怀念萝卜炖鱼，一大锅萝卜是自家菜园的，鱼是自家塘里的，涟源人把这叫“团年萝卜”；怀念存厚堂的邻居，雪梅的父亲把热气腾腾的扣肉送给奶奶吃；怀念鞭炮声中，姐姐拿着对联和图钉，我站在梯子上钉对联；怀念送财神的老人，背着布袋子，拿着油墨印刷的红色财神画像，挨家挨户赞财神“财神菩萨到你家，你家富贵又荣华，财神来得低，铜钱银子砌阶梯，财神来得高，铜钱银子砌起屋脊高”；怀念除夕夜那一盏盏灯，照在屋檐的冰柱上，百年老屋的天井铺满白雪，灯光扩散着对未来的希冀！

这样的年，一去不复返了！在我对年味淡去的感慨中，《红楼梦》不止一次在我心中鸣响：蛛丝儿结满雕梁，绿纱今又糊在蓬窗上。说什么脂正浓，粉正香，如何两鬓又成霜？

烟花易冷，细数流年，盼众生“心有猛虎，蔷薇细嗅”，此心光明，亦复何言！

好在如今处处营造年味，让我们铭记乡愁；好在春暖花开，就在我们眼前。

腊月的菜市场

□查晶芳（安徽）

寒假第一天，去帮父亲晒被子，路过菜市场，像是一脚跨入生动立体的民俗画卷，满眼活色生香，满耳笑语欢言。

这是县城最大的菜市场，我经过的只是后门小路。窄窄的小道两边，摆满了各种摊子，吆喝叫卖声此起彼伏，讨价还价声不绝于耳。其热闹程度可能不及市场里面，却似宏大欢腾的菜市交响乐之余韵，足以令人深谙正曲之精妙。

水灵灵的蔬菜最招人爱，那些胳膊挎着的篮子里，断然少不得它们的身影。绿色是蔬菜永远的流行色，红、白、黄、紫亦不遑多让，诸色齐聚，实为悦目：身形颀长的青菜白帮绿叶，清丽可人，俨然一阕阕“青玉案”；俏生生的小辣椒昂首挺胸，豪情满怀，一副让你辣个够的傲娇样；胖嘟嘟的番茄红衣披身，温婉沉静；细长的萝卜则通体净白，颇有玉树临风之姿。还有那堆成山似的土豆、小榔头般可爱壮实的冬笋、数节相连白嫩光滑的莲藕……这腊月里的菜蔬，分明也裹了一身喜气，个个精神抖擞、颜值在线，任你拎谁出来，都像是最接地气的艺术品。

“黄牛肉，黄牛肉，一百元三斤！”喇叭声传出来的地方人头攒动，只见一坨坨冒着热气的新鲜牛肉，被吊在大铁架的一整排挂钩上，散发着淡淡的肉香。“我要二十斤牛腱子肉！”“来八斤牛腩，小孙子最爱这个！”“老板，这块牛里脊我要了啊！”“哎哎哎，别抢别抢，这块是我早定了的！”……一只只伸长的手臂，一声声急切的话语，把牛肉摊围得严严实实。“莫急，莫急，一个个地来啊！”老板是位中年男子，穿着黑色围裙，手执剔骨刀，稍稍凝神便手起刀落，过秤竟分毫不差。“哇，老板，你好厉害呀！”“高手在民间啊！”听到顾客的赞叹，老板憨憨一笑，淡定地说：“这算啥，俺靠这手艺吃饭呢！”

这边的顾客站着，那边的顾客却蹲着——选鱼挑虾。一长溜几个装着水的大圆盆里，鱼不停地游来游去；虾不动则已，一动就蹦至数米远，若非盆上罩着纱网，早已逃出生天；老鳖最是从容，一副“泰山崩于前而色不变”之状，偶尔有那么一只，伸出短短的四肢，驮着沉重的肉身，缓慢向前移动，在不疾不徐的响声里，透露出岁月的厚重感。经过一只只手的挑选，它们将进入不同的篮子，奔赴千家万户的餐桌。毕竟，年年有余，岁岁长久，这般美好的寓意谁能不爱？

“滋滋滋——”连声爆响，即刻香气扑鼻。摊主在现场炸圆子呢，并排放着的几个大盘子里，刚出锅的藕圆子、肉圆子、炒米圆子摞得高高的，个个热气腾腾、金黄油亮。“老板，三种圆子各来两斤。”“好嘞，我家圆子外酥里嫩，包您满意！不过，买这么多吃得完吗？”“还怕不够哦，今年三个儿子都带媳妇和孩子回来过年，我得多买点！”老太太拎着鼓鼓囊囊一大袋圆子，喜滋滋地离开了。

若要论这菜市场的明星摊位，卖春卷皮的绝对算得上。有些顾客拎了春卷皮就走，神清气爽，那是早就预定好了的；现场围着排队的人都是来“下定”的，多则数百张，少则一百张。这都得一张张地“摊”出来，忙得那些摊主只恨不能长出十双手，有的摊主早上三点多就到菜市场开工了。看一张春卷皮的“诞生”，无异于欣赏一场手艺表演——只见师傅从桶中捞出一团看似稀薄却很黏稠的面糊，右手捏着面团往那平底锅上蜻蜓点水般一碰，随即在四周旋上一圈，一层极薄的面糊便在锅里铺展开来。那面糊起初米白，旋即泛黄，当边角微微翘起时，再用左手轻轻挑起一角，将皮子翻个面。很快，一张薄如蝉翼、金黄柔韧的春卷皮就大功告成了。令人讶异的是，已经摊了好几张，师傅手中的面团似乎还是刚捞起时那般大，这春卷皮得多薄呀！

腊月的菜市场，多像一个巨大的舞台，生旦净末丑齐亮相，上演着千家万户日常故事的起承转合，汇聚着苍茫尘世烟火人间的浓情蜜意。此时此刻，正是紧锣密鼓、欢天喜地地拉开春节这场年味大戏的精彩序幕。

阅读副刊精品，请扫描二维码，关注南门口微信公众号。

人间烟火气　尽在南门口