

舌尖上的年味

岁月深处的年糕

■白世国

我们这儿有过年吃年糕的习俗。年糕谐音“年高”，寓意吉祥，预示新年日子更红火。依稀记得我少年时，和父母种黍子、蒸年糕的情景。

蒸年糕的原料是红枣和黍子面。家乡是枣乡，哪家都有枣树园子，红枣从不短缺。种黍子的人家倒是不会多，因为黍子产量低，招鸟雀祸害，管理比较麻烦。我家每年都在菜畦里种点黍子。父母带我们去翻地、点种、间苗、锄草，教育我们想吃年糕就得付出劳动。

黍子秧外形跟多穗谷子相似，抽穗后有麻雀来啄食。父亲带我们去田里扎草人。用木棒做骨架，谷草做皮肉，套上旧衣服，给戴顶草帽，张开的两只胳膊上挂上破蒲扇。风一吹，草人晃悠悠，把馋嘴的鸟雀吓得四处逃散。

黍粒易脱落，黍穗刚刚泛黄，我们就去收割。麻雀不放过这难得的机会，

在我们身前身后寻寻觅觅，忽聚忽散，偷食黍粒。黍粒微甜，对鸟雀来说也是美食。

进了腊月，新年的脚步越来越近。母亲把黍子磨成细面子，当礼物送给亲友。

年味已浓，母亲开始蒸年糕。我们捡肉多、没虫的红枣，在清水里洗干净，烧水煮熟。母亲卷起袖子，戴上围裙，将淡黄色的细面子和鲜红的熟枣放瓦盆里，一边加温水，一边和面子。母亲说，水不能加多，如果面子太湿，年糕不劲道。我负责拉风箱烧火，灶火熊熊，大锅里的水滚沸，热气氤氲。

母亲把年糕整齐地摆放在屉布上。剩下的事情就是大火侍候了，风箱“呱嗒呱嗒”拉起来，火苗呼呼舔着锅底，水汽从锅沿缝隙里漾出来，土屋里一派暖意融融。

约莫半个小时，热气蒸腾的土屋浸润了香甜的气息。年糕熟了。母亲掀开锅盖，白色的热气汹涌而出直抵屋顶如蘑菇云。我们往锅里仔细一瞧，嘿，黄澄澄的年糕，红枣泛着油亮的光，有糖汁溢出，让人垂涎欲滴。母亲给我们每人揭一个放在碗里，我们顾不得烫嘴，先来一筷子，细细咀嚼，慢慢品味，绵软爽口，筋道香甜，浓浓的年味瞬间爬满心头。

那时候，母亲还用黍子面和乡亲们置换黏高粱面、黏谷子面，做出不同口味的年糕。生活好转后，我们喜欢把年糕切片在油锅里煎，煎到两面金黄，蘸白糖吃，甜在心头，喜上眉梢。香甜的年糕伴随着我们成长。

岁月流转，数十年的光阴倏忽而逝。每到新年，我总会忆起儿时与父母种黍子、蒸年糕的欢快情景。那份

记忆、那份温暖，已深深扎根心田。过年时，我家依然蒸年糕。因为年糕里有感怀岁月的味道、祥和温暖的的味道，隽永醇香。

豆包一蒸年来到

■张冰冰

“腊月到，蒸豆包，热气冒，香味飘。”小时候每逢过年，家家都会蒸几锅粘豆包。在众多寓意美好的年味美食里，唯有粘豆包最让我回味。

儿时懵懂，只记得，如果奶奶开始蒸粘豆包了，就意味着马上要过年了。

粘豆包上窄下宽，色泽金黄，外皮嚼劲软糯，内馅绵软甘甜。盈手一握，圆润饱满，似宝玉，如金山。蒸好的粘豆包，黄米面皮要筋道而不呆板，豆馅要软烂而不拔干，出锅要个个完整而不粘连，便是手艺所在。

粘豆包食材简单，却要小心。自家种的红小豆、红芸豆提前浸泡一个晚上，次日入锅小火慢炖，直到豆子鼓胀的身躯一捻就碎，便可出锅，就热放糖捣至细腻，再用手攥成乒乓球大小，彼此间隔放置一旁，静待与皮相拥。

做皮也马虎不得。大黄米面加温水和开，揉匀面团，再用足够的力道揉揣出韧劲，之后盖严面盆，再蒙上被子，放到炕头上发酵，这一步至关重要，直接关系到皮的口味和色泽。

待面团酝酿出独特的微酸，便发酵好了。随即搓条，揪剂，按成碗状，再放入豆馅合拢团圆，力度要轻而匀，快而稳。外形高挺的粘豆包，一个个随包随码在屉布上，有如整装待发的黄金

部队。屉布码满，大铁锅里加足水，便可起火开蒸了。炉中的麦秸和玉米秆，由内向外地烧着，一路毕毕剥剥，秸秆与玉米的气息满室缭绕。起锅时，火盖一掀，热气腾满一屋，若隐若现的粘豆包，密密匝匝地挤在一起，黄澄油亮，状如蜂巢。

出锅也是有诀窍的。划粘豆包的竹板一定要蘸上凉水，划一次蘸一下，如此才不会粘连。依稀记得，每次等粘豆包出锅，心急火燎的我都顾不得烫嘴，丝丝哈哈地边吹边吃，甜沙沙的豆馅，软糯糯的皮，那样的甜美，就是儿时年的味道。

粘豆包最传统的吃法是蘸白糖吃，也可压扁油煎。最让我味蕾惊艳的是，把粘豆包贴到炖杀猪菜的锅边，在慢炖的功夫里彼此珠联璧合，食味也相得益彰。

一家人围坐在烫屁股的火炕，摆满酒菜的小炕桌上，一盘金灿灿的粘豆包闪耀其间，黏味解馋，辅以香甜。握着它，仿佛闻到了五谷丰登的味道，望见了蒸蒸日上愿景。

粘豆包，咬一口黏牙，吃一口不忘，包着一家人“都饱”的美好，唤起了多少无法割舍的年味记忆。

暄暄腾腾年馍香

■赵闻迪

上世纪八九十年代，一踏进腊月的门，阵阵清脆的年谣就在村子里此起彼伏，就着家家户户炖肉汤，剥饺馅飘散出来的阵阵浓香，把个年味烘托得气氛十足。

“二十八，把面发”，这是要为蒸年馍做准备了。其实刚进腊月，主妇们便开始磨面粉、刷蒸笼，准备和面的大瓦盆、盛馍的大筐。

腊月二十八一大早，姥姥就动手“兜面头”：把上次蒸馍留下来的“面引子”掺上新面粉，用温开水和好，盖上盖帘，连同瓦盆一起放进灶上的大锅。锅里预先盛着热水，盖上锅盖，让它发酵。每隔两个小时添把火加热，每加热一次就掺一次新面粉再和。

这样，面团儿越来越大，直到胀满整个瓦盆，把锅盖微微撑起，新麦子面的香味儿充满整个厨房，让人还没吃到年馍就流口水了。

腊月二十九这天，姥姥清早就开始蒸馍。刷锅、添水、抱柴禾，把预先和好、发好的大面团揪成一个个面剂子，用手团呀团，团成圆溜溜的生馍，一排排搁在案板上先醒一会儿，再上锅蒸。

姥姥把风箱拉得“呼呼”响，火苗儿“丝啦啦”唱着歌，不一会儿蒸笼就冒气了。我们急不可待去掀锅盖，却被姥姥

制止了：“不能动，这样蒸出来才好吃、样子才俊。”

第一锅馍刚蒸出来就被一扫而光，大人小孩拿着一个雪白软和的馍馍或蹲或坐，津津有味地用手撕着吃。

“重头戏”是“蒸三馍”——花馍、枣馍和糖馍。

姥姥翻箱倒柜把平日积攒的各种豆子——赤豆、黑豆、绿豆等拿出来分给我们，等她用生面捏出小鲤鱼、小兔子、小老虎，就让我们给安眼睛。

枣馍比别的馍大些，面团儿捏个窝窝，塞上两个红枣，那馍馍就肚大腰圆像怀了孕似的，在一群馍馍中格外蠢笨。糖馍里包的是白糖，条件好一点的人家用红糖。刚出锅的糖馍一口咬下去，糖液立刻流了一手，忙不迭地舔手指头，热乎乎的糖液顺着手腕流进袖子里去了。

平日吃馍可以买，但年馍一定要自家动手蒸，不怀着虔诚的心情把面发好，不用认真的态度把生活的千滋百味揉进面里，不把精心做好的馍馍放在红红火火的灶台上旺蒸，不让欢欢腾腾的柴火唱起祝福的歌……那“年”和“希望”又怎能有个实实在在的模樣儿呢？

微写作

“微写作”栏目短信平台号码为15100868801。倾听您的心声，期待您的短信留言。

【红豆坠西风】

西风吹拂，枝摇曳，不起眼的红豆串联起诸多岁月。有莫名的幸运和感动，有曾经忍受的寒冷和潮湿，有面对生命无常的无奈和感慨。那红豆，就是岁月的沉积、往事的牵引、生命的标点。我想，只要红豆在树，红豆在眼，长长的回忆就会随风摇曳，炽热在心。
——王宏亮

【醉美深冬】

冬，是冰封的季节。雪，是大地的情书。深冬，寂静无声，在清晰的雪痕里庄重而寂静，从关山飞渡到独抱幽静，从山舞银蛇到大音若稀，盈尺之幅上，是谁踏寒韵归去，在梅园里闲庭信步，独得冬趣？
——王金玉

【奶奶的祝福】

奶奶右手拿着针，不停地向前推，向左拨，把左手针上的线全部挑到右手的针上。线在奶奶的指挥下舞蹈，线团慢慢变小，换了一个又一个。奶奶将爱意注入密密的针线中，编织着我成长的足迹。她疲惫了双眼，灰白了双鬓，蹉跎了脊梁，只为将最好的祝福送给我！
——邓素芳