

旧年的味道

“每逢佳节倍思亲”的亲对我而言，不是某一个人，而是一个叫耀县的地方，确切地说，是老家耀县的几孔窑洞里曾经住的那些无条件爱我的人们。

我一岁的时候被送回姥姥家耀县，最初的使命是作粘合剂，姥姥家常驻成员有点复杂：姥姥、姥爷、舅舅、舅妈，在这四人组合里，只有姥姥和舅舅有血缘关系，姥爷是舅舅的继父，四个人都是朴实善良的人，只是都不爱说话，有事憋在心里。有了个孩子要照顾，不得不撬开话匣子，我说的傻话，我出的洋相，我见到新世界的反应，都是说不完的话题。

能够记事的第一个春节，家里其他成员都回来了。大姨小姨喜欢逗我：“让小舅领你去给小妗拜年去。”小舅急了：“八字还没一撇呢！”大家说：“把二芮带上去，就有一撇了。”以当年一个三岁孩子的智商，我单纯而热切地认定，小妗这个人，必定是家里失散已久的一个亲人，全家都盼望着把她找回来！反正在我的生命里，很多人都是新出现的，小姨大姨小舅，甚至我妈、我爸。

过年对幼小的我来说，就是迅速熟识每个亲人的过程，我沉浸在温馨欢乐的海洋里，家里总有人跟我说话，或抱着我东家逛西家逛，我小时

旧年的味道

施湾原是桐城旧地，理学家周大璋长眠于此。此地许多风俗与桐城相似，尤其是旧时年俗。

很多地方腊月二十三过小年，施湾是二十四，此日大扫除，上山祭祖。过了小年，杀鸡杀猪，没冰箱不要紧，摘净了置竹篮内，悬于高处，防猫防狗防老鼠，天气劲冷，保鲜没问题。拣个大太阳的好日子，被子全抱出去晒得透透的，下午三时许，院子里摆两条长凳，铺芦席晒垫，上铺被面，主妇沾针钉被。一院子笑语喧哗。被面一般是喜鹊登梅，浆洗过，



董改正，安徽省作协会员，有若干作品发表于报刊。现居安徽铜陵。

笑哈哈的春节

肖遥

候跟谁都自来熟，圆圆胖胖，脾气温和，说话大方，比刘姥姥带着当社交幌子的外孙子板儿要场面和体面得多。不管走到砖瓦厂，还是窑洞下面的人家，都有邻居逗逗我，跟我说笑，惊喜道：“这不是我珍姐家的孩子嘛！”就好像我是一个奇迹，这种感觉令人印象深刻，以至于我现在都有自己是个奇迹的感觉。

每次小舅出门，小姨就戳我，“你小舅要约会去了，赶紧去。”我箭一般射出去，小舅已经不见踪影了，我沮丧，失望，但又弄不清自己在失望个啥。他越不带我去，见小妗这件事就变得越发神秘。

春节里的某一天，小舅终于要带我去小妗家了。黄土高原的冬季，天气总是亮堂堂的，小舅拉着我迎着暖洋洋的太阳出门，下了塔坡，过了东河，沿着铁路走到水泥厂，后面有一大片居民区，小巷子曲里拐弯拐了很久，阳光强烈起来，身上的棉袄都穿着热了。

走到一户人家门口，一个老奶奶开门，看见我一脸笑，一个高个子阿姨从小舅怀里接过我，我忽然想起出门时小姨交代过的，见了她就喊“小妗”，我就大喊一声：“小妗！”小舅大喝一声：“噢！这孩子！胡说啥呢！”

一家人都笑了，小舅越发不好意思，把我抱过来，“这孩子咋胡说呢？谁给你教的？”这是我第一次见大人这种奇怪的表现：明明话说得很不友好，语气却掩饰不住喜滋滋的，我为了报复他刚才叱责我的声音太大，就又喊了两句：“小妗！小妗！”

小妗笑得眼睛弯成月牙儿，小舅囧得脸通红，为了掩饰自己的窘迫，抓起一杯水喝，还没等小妗说“烫”，他就喝了一大口。满屋子人又笑。小舅是机灵的，慌乱之下把我拉过来，坐在他脚上，说：“来来来，小舅给你荡个秋千！”小舅伸开他的大长腿，把我放在脚尖上晃荡起来，我坐在他脚上笑得嘎嘎的，一屋子气氛都活跃起来，人们脸上都笑咪咪的，欣赏我忘乎所以的开心模样。小孩子的笑应该是这世界上除了花开、月圆之外，最具有梦幻色彩的现象，一个全身心都沉浸在欢乐中的孩子，对物质贫瘠、艰难环境中所有人都是治愈吧。

正笑着，我就哭起来，因为我莫名其妙飞了起来，然后磕在桌子脚上，小舅赶紧捞起我说：“来来来，小舅给你吹个仙气，我娃就不疼了！”小舅煞有介事地在空中一抓，对着我的额头发功、运气，再呼呼吹了三口“仙

气”，看着小舅那么卖力表演，一脸“你肯定不疼了”的笃定表情，当他问：“不疼了吧？”我糊里糊涂地点了点头。点完头后又想起了疼，但已经不好意思再哭了，加上漂亮的小妗手忙脚乱打开点心，给我塞了一块，嘴被甜点心塞住，就更不方便哭了。

每到过年，小妗都要在家族聚会的餐桌上把这个故事讲一遍，听头发全白了的小妗又一次提及多年前的老梗，大家都笑哈哈地，七嘴八舌聊起旧事。我也想起那些年阳光灿烂空气清透，我被亲亲抱抱举高高当灯泡的日子，还有那些把我当成奇迹一般喜欢的亲人们。



肖遥：专栏作家，学者，出版随笔集《酱醋茶扮成诗酒花》。曾为全国20多家媒体写专栏，随笔稿件常见于《中国新闻周刊》《三联生活周刊》《新周刊》《读者原创》《南方都市报》《南方周末》。现居陕西西安。

春节的三件大事

董改正

硬挺，身子滚几滚又绵软了。那天晚上，被子里有一股爽朗温暖的气味，有人说是太阳味。接下来的三件大事非得在年底两天做，一件是打豆腐，肉稀罕，豆腐主打正月；一件是熬糖稀做炒米糖；一件是做汤面。都在灶房里进行，前两件一般要熬到深夜，做汤面则必须在白天。

“汤面”只是我想当然的写法，按施湾的叫法，应该写做“淌面”或“淌面”，这两种更形象。磨好的米浆以水瓢舀起，倒入薄薄的长方形蒸屉里，左右摇几下，米浆就“淌”匀了。淌匀了米浆的蒸屉，一层层放进水汽喷薄的大锅里，几分钟后拿出来，流淌的米浆已“淌”平，有薄薄的一层米膜，米白色，平整方正，大摇大摆地“淌”在蒸屉里，散发着热气和香气——这就是我理解为“淌面”或“淌面”的原因。主妇拿过菜刀，沿四边一划，端起蒸屉摇一摇，面皮便动了，反过来一扣，面皮就落在簸箕里。卷起来，一指宽一刀一刀一排一排地切下去，就成了一条条的米面。晒几日就硬起来，卷起来后，蜷缩如回形针。颜色也变了，粉白，甚至有点琥珀色。用来下鸡汤，尤宜孕妇，味道绝美。

在“淌面”或“淌面”变成“面”

之前，它还有另一种非主流吃法，食客多是孩子：洒一层红糖，卷起如鸡蛋饼，喷涌的米香加甜蜜的红糖，当然好吃。得到的孩子立即大呼小叫着奔突而去，巷子里便灌满快乐的叫声。

熬糖稀与做豆腐相似，都得“熬”，都得过滤，去芜存菁。无论是一锅山芋汁水慢慢熬成拉丝的糖浆，还是一锅豆汁慢慢熬成慢动作般翻滚的豆浆，我都会以添柴为由守候到深夜。第一块试探时凝固在筷子上的糖巴尤美。点卤后一碗瓷实白嫩，热烈滚烫，豆香翻滚的豆腐脑美甚——这时候老太会很豪气地舀一大勺红糖，搁在白玉般的豆脑里搅拌，顷刻间豆脑就变成诱人的焦糖色，豆香与糖香混合的气味，汹涌地排口而入，顺喉直下，未吃而舌下生津，喉头律动。

有一次，弟弟发誓要守得云开见月明，坐在灶屋柴捆前，不时张望，不时询问，母亲都答：“还早呢！”弟弟开始不停地吁呵，眼泪都带出来了。灶膛里的火焰，将他瘦小的影子蓬蓬勃勃地摇晃在老墙上。夜已深，猫走过小瓦，梧桐子落下，风吹过老树枝桠，群狗吠声后，忽然静默。在打盹后趑趄，趑趄后惊醒又睡着的几番轮回后，弟弟终于彻底放弃了对睡眠的抵抗。母

亲一把捞起，将他放入绵软的被子里。第二天，他回味道：“真甜啊！”

糖稀做成炒米糖或搓成炒米团子，可以与花生瓜子一起摆盘，做亲朋好友邻拜年时聊天的零食。守岁、压岁钱自不必说，各地大致相同。不同于别处也有，比如说大年三十下午对联一贴，债主辟易——这里有温柔的同情在：人家都准备过年了，何必呢？三十晚上不喝汤，喝则出门遇雨；初一不扫地、不泼水；初二不煮生食，不动刀，连针线活也不能做；有人拜年，炆蛋上前，往桌上一坐，炆蛋三个，取的是“圆满”之意。有一天我连吃了十五个炆蛋，打嗝都是五香八角味。

可能是物质匮乏吧，生活有许多不堪承受之重，年俗中禁忌尤多，“除夕夜，说好话”便是其中一条。那时候老太太还在。我的目光从一碗碗菜中穿过去，看到了她快活的笑容，我大声说：“老太，我看不到你了！”父亲大怒站起，就要给我一箇栗，却又长吐一口气坐下来，估计他是想起了那句“除夕不打伢，初一不骂狗”，只好作罢。

过了初三，走亲戚的就多了，村里空了许多，年味儿就淡了一些。施湾人实在是太过勤劳，已经有人去田畈里走一圈了，真应了“吃着年夜饭，望着田畈”了，但他却怕别人看到问起，脸上竟是羞涩的。

田埂上，油菜地里，菜园子里，边角角，都有一簇一簇绿色的小火苗在试探着，想要点燃春天的绿潮，磅礴的春天就要来了。