

本期故事：

# 记忆中浓烈的年味

故乡的年味

程中学

过了腊八就是年。在我小的时候，喝过腊八粥，总是掰着手指数过年的日子。数来数去，总是数不清，觉得离过年还那么漫长，焦急万分，却也无奈。

那时候，调皮的小哥哥走到马路对面，总会炸响一两个使劲扔到地上就会炸响的小火炮。随着火炮炸响的频率越来越高，我明白离过年真的是越来越近了，心里不免生出欢喜。等到亲戚们轮流杀年猪时，新鲜猪肉在氤氲的炊烟里冒出一阵阵的香气，实实在在滋润了一年来没油少荤腥的生活。那些杀猪菜，及时为我干瘦的身体补充了营养。

杀年猪的同时，腌腊肉、做香肠也进行着。每逢赶集日，街上的人多了起来，买新衣新裤的，置办各种年货的，远方的游子赶回来和家人团聚的，最惹眼的是从我们乡中学考到城里重点中学、上大学的学子们，他们往往扎在一堆，诉说着各自学校的趣事，好不快活。从那时起，我也暗暗发誓一定要考上城里的好中学，再考上好大学，这样才能学到知识，增长见识，以后和同学碰面、和朋友叙旧，心里才有底气，才有谈资。

过小年，祭灶神，吃过糖瓜，村里的妇女们开始浆洗床单被罩了。在喜庆的年节气氛里，家家户户要一切新而且净，喜而吉祥。村里唯一的池塘边上，天天有妇女们凑在一起，挥舞起棒槌，一下又一下地捶打在厚重的被罩、床单上面。额头上冒出细密的汗珠，在冬日的阳光下闪闪闪亮。她们嘴上也不闲着，和村里的姑嫂们开着玩笑，讲着趣事，快乐得像林子里跳跃歌唱的鸟。

当爷爷告诉我还剩两天过年的时候，我早已明白年已经离我越来越近了，近到垂手可得，早就没了先前等待过年的煎熬感觉，而天天和一堆小伙伴们数着自己的新衣新裤欢天喜地等过年。故乡一直有吃团年饭的习俗，亲戚之间的团年饭也是轮流吃的，名曰“大团圆”。家家户户把平时舍不得吃的、稀罕的食材都拿了出来，做成各种美食，先祭祀祖先，然后所有亲戚们欢聚一堂，有说有笑，一边享受美食，一边谈论各自一年来的收成和见闻。一幅和美美美、团团圆圆的画面，让人感受到生活里平凡的快乐与幸福。

除夕夜，至亲至爱的一家人围坐在一起吃着精心准备的美食，喝着比平时都好的酒，抽着比平时都要好的烟，一起守岁看春晚，迎接新的一年，这就是“小团圆”了。磕瓜子，喝糖茶，小孩子打打闹闹，大人有说有笑，这是相亲相爱的一家人相聚团圆其乐融融最幸福的时刻。这一晚，不管刮风还是下雨，什么都抵挡不住迎新的喜悦和过年的喜庆。就这样，故乡浓浓的年味，年复一年地根植于我的记忆里，渗透进我的生命中。哪怕至今为了生活流浪在外，那些儿时成长于年味里的幸福时刻，永远定格成为了我生命中一幅美好的画卷。

又是年味渐浓的腊月了，生活在家乡那个小乡村的亲人们，又在杀年猪腌腊肉做香肠了吧？亲戚们之间又要吃团年饭了吧？站在岁月的渡口，我仿佛嗅到了从家乡袅袅而来的年的味道，那杀猪菜的香味，那爆竹的火药味，那些用米汤浆洗衣服的、打扫房屋的尘土味……无不肆无忌惮地撩动着我一颗切切回归之心。对我而言，这些味道是岁月熬煮出来的故土情怀之“药”，嗜之且不可戒。

外婆做的香肠

马海霞

每个人对故乡，对过年的感觉都不同，于我而言，年味是从外婆做的香肠开始的。

我们家和外婆家同村，二姥爷和外婆家住一个院子。他家孩子少，一儿一女。女儿嫁到了城里，女婿是火车司机，走南闯北，遇到稀罕物了便买来孝敬老丈人。二姥爷爱喝酒，酒劲上来了，他便敲打着八仙桌哼唱自编的小曲：“一儿一女一枝花，我们村里头一家……”那时的人家孩子都很多，外婆家就六个孩子，单靠外公在外面当教书匠挣钱养家，着实有些吃力。

每次去外婆家，我都爱偷瞧二姥爷喝醉的样子。有一次，我们几个小孩子扒着门缝往里瞧，没想到早有准备的二姥爷一把将门拽开，我们呼啦一下跌入门内。二姥爷手捏着下酒菜远远让我们闻，见我馋得流口水，他乐呵呵地说：“这是腊肠，辣得很，是我女婿买来孝敬我的，你们谁敢吃呀？”

“我敢吃，我敢吃！”我们都抢着回答，这么香的东西，辣死也敢吃。

二姥爷转身取了一个腌辣椒，“腊肠可比辣椒辣，谁敢把这个辣椒吃了，我就给他吃腊肠。”

哥哥搭手取过辣椒塞进嘴里，立马又吐了出来，辣得伸着舌头满屋跑。二姥爷笑得前仰后合，把手里的腊肠递给哥哥让他尝一口，哥哥只咬了一小口，脸上就露出了喜色：“一点也不辣。”二姥爷给我们每个孩子都分了一点腊肠，第一次吃到这么好吃的东西，一个下午口舌上都有一股肉香味。

外婆悄悄骂二姥爷：“没大没小的老头儿，专馋小孩子。”但外婆从此却走了心，那年春节，外公的一位学生来拜年，席间聊起家乡美食，这位学生说，他祖母做香肠最拿手，外婆忙向他讨教香肠的做法，这位学生为此还专门写信回家，要来了家乡的方子，转交给了外婆。

外婆照着方子做，一次只做一小根，晒干后煮熟切成薄片分给家里的小孩子，果然是在二姥爷家吃到的味道。

那时物资匮乏，但外婆进了腊月便大方一次，舍得买肉做香肠，晒干了留着春节吃。只要外婆提着肉进了家门，我便蹲在外婆身边，看着她将肉切成小块。第二天一早，我就跑去外婆家看外婆往肠衣里灌肉，等肉灌好了，外婆用棉绳一节一节扎紧，再用针在上面扎几个孔，挂在太阳下晒三天，取回置于阴凉处风干几日，蒸熟后切成薄片，给我们一人分一片。春节前后，我们都不由自主地往外婆家跑，我们一去，外婆便取下煮好的香肠切一片给我们。

后来，条件好了，外婆每年进了腊月便开始做香肠，院子里挂满了香肠，晒好后，给每个儿女家分送一大兜，一直吃到春节后。

外婆86岁那年，卧病不起，秋天病情加重，每日清淡饮食。一日她想吃香肠，央求母亲做。母亲买来肉，外婆在一旁指点，一周后香肠晒好，外婆却一口也吃不下了。

母亲说，外婆年年做香肠，临走让母亲做给她吃，其实是想教会母亲做香肠。

外婆走了，母亲年年腊月便开始做香肠，一根根香肠一直挂到春节。寒冬腊月，我们整个味蕾都离不开香肠的味道，心也貌似和香肠一起挂了起来，总惦记着回家……

吃上一口「打白糖」

李育豪

在一个地方生活，或多或少会有些食物的印记，每一次吃到这种食物，都能让自己确认自己在这个地方存在过。小时候我特别喜欢吃“打白糖”，即使到现在，每次吃到这个，都感觉回到了故乡。

“打白糖”其实是麦芽糖的一种，因为吃的时候从整块的糖上敲碎下来，所以叫“打白糖”。“打白糖”是过年的“专利”，街上只要有“打白糖”出现了，那就一定意味着“年”近了。

每年回家，都会照例去赶集买点“打白糖”。靠近年关，街上很热闹，各种小吃红红火火，无不透露出喜庆的气氛。我找到了“打白糖”小摊，老板还是没变，见我驻足，也不问我要买不买，麻利地拿起小锤子从那整块的糖上，敲出一小坨递给我说：“先尝尝，好吃再买。”其实这是老板的一种营销手段，只要尝过的人，没有不买的。

其实小镇不大，谁卖什么东西，谁的东西好谁的东西坏，大家心里都有杆秤。在这小镇上，很多人祖祖辈辈卖同一种东西，名声很重要，所以老板卖的“打白糖”，不用尝我们都知道什么味道，毕竟从小吃到大。

“打白糖”的制作过程很讲究，我们或许只能看到晶莹剔透的糖，却看不到制糖人背后的艰辛。不过每次去买，老板总是乐呵呵的，用他的话说，虽然制糖辛苦，但是这敲击出的小糖块里，是曾经艰苦岁月里的甜蜜味道，每一次吃，都有种岁月的亲近感。

打量了卖糖老板很久，虽然他看上去比去年见老了很多，两鬓斑白，但是每次看到他，总会觉得有种岁月的亲切感。从他那买的“打白糖”，也总能吃出“年味”，那么甜。

买了点“打白糖”回家，晚上和父母围坐在火炉旁边，用筷子把糖烤软了吃，一切都仿佛回到了小时候，那种贫穷岁月里，对一块小“打白糖”的向往。围坐在火坑旁边，烤着“打白糖”，不时用手去接滴下来的糖汁，生怕浪费。吃一小块“打白糖”，是过年回家对岁月的一种回望。

我拍了段烤“打白糖”的小视频放在朋友圈里，不承想远在加拿大的老友居然发来视频，他说太想看这样的场景了。从离开老家到北京上学，再到加拿大留学和定居，他一直与故土的生活越离越远，越走越远。没想到这一小段视频，居然拉回来了他久远的记忆。他说，离家越久、离家越远，就越想念家乡的年味。好多年不曾吃到“打白糖”，甚至不曾感受到年味，这“打白糖”每一次回首，就多一次怀旧。

其实我们有很多东西、很多美食、很多习俗来定义“年味”，但总有那么一两样是独有的，本地人只要见到，就会知道“年”来了。就像这“打白糖”对于土家人来说，是独有的年味。不管你是不是在故乡，哪怕你是在世界各地，看见“打白糖”，总会想起故乡的“年”；不管你离开故土多久，吃上一口，总能勾起对故土的记忆。

这“打白糖”里的年味，咬上一口，能甜很久很久。

下期故事征集：

那一年 特别的压岁钱

投稿邮箱：718703153@qq.com

截稿时间：2020年1月25日

