

丸子里的年味

闫英学

过年了,美味佳肴摆满餐桌,鸡鸭鱼肉,山珍海味吃多了,吃腻了,就想起了儿时母亲给我们炸的各种口味、各种样式的丸子。

母亲在每年的除夕下午,在安排好年夜饭之前,总会把大枣洗净去掉枣核,掰成一块块,把苹果去掉皮,切成一块块,把白面和成面糊,将大枣块、苹果块分成两个面盆搅拌几次,让大枣块和苹果块浑身蘸满黏糊糊的面糊。还要切好一些肉馅,放上一些葱姜蒜,搅拌在粘稠的面粉里。

大锅烧热放上一些豆油,待锅里的豆油冒出热泡后,母亲把用面粉搅拌好的大枣块和苹果块揪出一个个比枣大一些的面团,放进热油中,油锅里发出“滋滋”的声响,几个回合后捞出,最后再在锅里炸肉丸子。

有时候,母亲还会给我们发面做油炸糕,炸套环(有些像小炉篦子的模样)等小吃。

不一会儿,母亲就炸出了几大盆各种口味的丸子,装了好几盆,满满的,像小山似的。

我围在母亲身旁,一边往锅灶底下添柴禾,一边瞅着外

焦里嫩的大枣丸子、苹果丸子和肉丸子堆起来。满屋飘香,馋得我用小手抓起一个滚烫的丸子放在嘴里,烫得嘴里都快起了热泡也全然不顾。

母亲炸出的丸子黄里带红,甜里带香,让人垂涎欲滴。

小孩子不懂事,吃丸子没够,母亲就告诫我们,丸子吃多了,肚子就吃饱了,一会儿还有好吃的上桌,就吃不进去了。似懂非懂中,看着那几盆小山似的丸子,只能停了下来。

除夕那顿丰盛的年夜饭上,母亲变戏法似的,一道道菜

肴端上餐桌,香味扑鼻。往往到这时,母亲才会把炸好的几种口味丸子端上来,放在桌子的一角,可是,望着桌子上丰盛的菜肴,丸子只能靠边站了。

母亲每年炸出各式各样的丸子,是有她的用意的。

正月里,家家一般都是两顿饭,少了平时的中午饭,母亲的炸丸子就成了大人孩子正月里的“零食”。我们出去玩累了、玩饿了,回来吃上几个丸子,立刻就感觉胃里有食物了,减少了饥饿感。

各式各样的丸子都是用油

锅炸出来的,在农村室内温度很低的情况下能够存放好几天时间,正月里好吃的吃得差不多的时候,丸子,就成了孩子最佳零食。

丸子吃得差不多了,年也就过得差不多了。再想吃母亲的炸丸子,就只能等到下一个春节了。

一年一年,吃着母亲的炸丸子,岁月在慢慢延长。母亲的炸丸子也就成了春节的象征,成了一家人团团圆圆、和睦幸福的一种寄托和希望。

故乡的炊烟

李齐

故乡的炊烟是冬季最美的风景

常在晨曦与日落时飘起

炊烟飘舞如轻纱,四季轮回

每当炊烟升起时小村庄瞬间便有了生气

轻柔的烟气四散开来,拉得长长的

丝丝缕缕从这头连到那头

炊烟越过一座又一座山向外遥望

遥望的目光里满是温情和期待

每逢去乡下或路过村庄

时而会看到那缭绕的炊烟

缕缕炊烟扯起了我的千头万绪

我好像听见了母亲亲切的呼唤声

母亲往灶膛里添柴的情景不时浮现

灶膛里火焰在跳跃欢歌

铁锅里飘出浓浓的香伴随炊烟飘荡

苦涩中混合着淡淡的香

每逢年将至母亲围着灶台团团转

那是我儿时最温暖的记忆

那是我生命里的依恋

那是故乡最纯真、最朴素的人间烟火

无论身处何方

只要看到炊烟

心里就觉得有了根,就有了想回家的念头

炊烟飘起的地方便是故乡

炊烟从烟囱里徐徐而出

烟囱里溢出的香气总能让我的味蕾大开

那是一种幸福的味道

一个人无论离家多久走出多远

家乡的炊烟一直氤氲在记忆里

总在心头萦绕

年味的传承

晓奕

小时候,年是一场盛大的狂欢,是岁月里最璀璨的星辰。

当北风裹挟着丝丝寒意,街头巷尾弥漫炒瓜子的香气,年的脚步就悄然临近了。那时的我们,眼中的年味儿是具体而生动的。新衣服是过年的标配,年前父母总会带着我们穿梭在热闹的集市,精心挑选那一抹最亮眼的色彩。穿上新衣的那一刻,仿佛自己就是世界上最幸福的小孩,满心欢喜地向小伙伴炫耀。

拜年,是儿时春节的重要仪式。一声声清脆的“新年好”,换来的不仅是长辈慈祥的笑容,还有那一个个鼓鼓的红包。压岁钱的意义,早已超越了金钱本身,它是长辈对晚辈的祝福与期许,被我们小心翼翼地珍藏,计划着用来买心仪已久的玩具和零食。

糖果,也是过年不可或缺的甜

蜜。花花绿绿的糖纸包裹着各式各样的甜蜜滋味,装在精致的果盘里,等待着孩子大快朵颐。剥开一颗放入口中,甜蜜瞬间绽放,仿佛整个世界都变得香甜起来。

不知从何时起,岁月的车轮悄然改变了我们的角色,也似乎冲淡了年的味道。长大成人,组建自己的家庭,生活的琐碎与忙碌让我们在年关之际常常感到力不从心。曾经热切期盼的年,如今却像是变得平淡无奇,年味儿也在不经意间渐渐消散。

直到有一天,看着孩子们那充满期待的眼神,我才恍然惊觉,我们不再是那个单纯享受年味的孩子,而是肩负起制造年味责任的大人。我们开始像当年的父母一样,精心为孩子挑选新衣服,看着他们穿上新衣时雀跃的模样,心中满是温暖

与满足。

发压岁钱时,将承载着祝福的红包递到孩子手中,看着他们眼中闪烁的光芒,我仿佛看到了曾经的自己。那一刻,我明白了,年味的传承,正是在这一代又一代的给予与期许中延续。

为了让孩子感受新年的欢乐,我们精心准备年货,摆满一桌丰盛的年夜饭,带着他们走亲访友,教他们说吉祥话,感受传统习俗的魅力。在这个过程中,年味不再是记忆中的模糊影子,而是变得真实可触。

原来,年味从未消失,它只是随着我们的成长,换了一种方式存在。小时候,我们尽情享受年味带来的欢乐与温暖;长大后,我们用自己的行动为下一代制造年味,让这份美好的传统在岁月长河中生生不息。

摇元宵

刘金范

我有好多年元宵节没吃上老式的手摇元宵了,因为汤圆受到了市民的青睐,渐渐地,手摇元宵淡出了市场。

小时候,元宵是在筐箩里滚出来的,我吃的是父母单位购买的鼎丰真元宵。鼎丰真是长春老字号食品店,距今已有100多年的历史。

鼎丰真的元宵馅大,口感好,吃到嘴里糯米的味道十分清香。当年,鼎丰真生产的元宵只有一种五仁口味。我记得父母单位分给职工的元宵,没等到元宵节我就偷吃了不少。

那个年代的元宵节,母亲把煮好的元宵分给每个孩子五六个,看到孩子们碗里的元宵不够吃,母亲便把锅里的元宵汤倒进碗里,说是原汤化原食。我跟姐姐弟弟常因吃不够元宵,就多喝上几碗带有糯米滋味的元宵汤。

有一年,父亲通过亲戚的关系买了做元宵的食材——糯米面,他把山区朋友送来的花生米、核桃仁、松籽仁加工,接着溶化好猪板油添加上白

糖再把各种果仁一起搅拌。然后,在面板上搓揉,把揉搓好的馅团子用菜刀切割成小正方形,放到室外的棚里冷冻。元宵节这天,母亲把元宵馅从室外的板棚里拿进屋缓一会,再把元宵馅十几块一个批次放进架着擀面杖大盆上的筐箩里。接着,父亲开始忙碌着一遍遍晃动着筐箩里的元宵。我凑到跟前看到筐箩里一个个小馅团,在父亲不断添洒糯米面和弹着清水中白白胖胖地鼓起来。父亲把筐箩里摇出锥形的元宵放进另一个饭盆里,母亲又忙着把元宵的小馅

团放进父亲摇元宵的筐箩里。临近中午,父亲摇出的元宵装满了他身边的搪瓷盆子。这时母亲笑着对我们姐弟说,今年元宵节可以饱饱吃上一顿元宵了。那一年的元宵节,我看着天上的月亮吃了一个又一个,又香又甜。

光阴荏苒。近日我去一家大型超市,发现一处手工摇元宵的作坊,一个大筐箩放在角钢架上,穿着白工作服的师傅正在卖手工元宵,我买了一斤五仁馅元宵。元宵节晚上,我吃着元宵,甜甜的,香香的……

