

# 舌尖上的年味 炒米糖

叶蓓蕾

过了腊八就是年。二十三 炒米糖。炒米糖是温州地区的一种特色美食小吃,亦是每个温州人儿时的记忆。于老温州人眼里,在物质匮乏的年代,此是乡里最讨人喜的零食之一。灶膛一热,糖香一飘,村里的年味便四溢了。

炒米糖,又叫冬米糖,因为糯米炊晒宜在冬日,故有冬米糖之说。而有的人也把它谐音成冻米糖,因取精选糯米洗净煮熟将其摊开,冷却冻一两天,再选个大太阳日晒上几日,所以也有人把它叫做冻米糖。据说还有人将其唤作松米糖,估计因口感松香脆酥吧。

途经解放中路,一排的糕点店香气扑鼻,整条小巷浸在了糖香里。儿时每逢过年,大街小巷也如是这般,笼着一层甜甜的香味,那甜香浸润到每个大人小孩的心田中。小孩早已口水不止,围着大人,前簇后拥的,嚷嚷着要去买炒米糖,而更多的村户家里则是亲自动手做炒米糖。

年关将至,小作坊内热烟蒸腾,七大姑八大姨齐聚一堂,身影匆忙,这是又到了一年炒米糖的赶制期了。此时的小孩最好不要出来添乱,允许乖乖地窝在墙角或趴在窗边看热闹。

阿爸就是做炒米糖的一把好手。他说,在制好冻米之后,接下来就是炒米花了,先要把灶膛烧得旺旺的,乡里人喜欢用木枝柴添火,耳听噼里啪啦的脆响声,一张笑脸被映得红润喜庆。将冻米爆炒成米花得用专用的沙子,置放于一只特制的大铁锅里,米花炒熟之后,抱着沙子

一起滚入筛子里,左右前后几下子蹦跶,筛面上只留下喷香的白米花了。

下一道工序便是熬糖油。炒米糖好不好吃,熬糖很关键,这可是门技术活。将适量的水、白糖、麦芽糖倒入锅中熬煮。为了防止锅底的麦芽糖烧焦,需要用铁勺不停地搅拌。待到麦芽糖不黏牙了,脆脆的,说明糖油熬制成功。随后在锅内倒入米花、花生、瓜子仁等食材继续搅拌,让原材料进行充分地糅合。这米花和糖油自然要按照一定比例,真功夫足见于火候的掌握里。此时的屋里人,往往也不闲着,边搅动边拉几句家常,闹哄哄的,将寒冷的冬日搅得热气腾腾。

材料亟待出锅了,先于一旁的长木桌上抹上一层薄薄的油,后将材料倒入,这时已备好的木格子(模子)就派上用场了,木料滚筒也紧随其后,用力地来回滚动,将其面铺平,尤其是四个边角。待其铺匀了,再沾起一团芝麻或桂花,撒花一般点缀其上,那香味立刻就会弥漫一室。香味丝丝地从窗缝里钻出,勾出了看热闹的小孩串串的口水。紧接着利落地操起无刀柄的刀具,抹过油后,根据个人的喜好,把整长块的炒米糖切成厚薄不一的整齐的小方块。阿爸不无自豪地讲,这切糖他的刀工可是妥妥的,刀法讲究得很,下刀稳、快、狠,须在糖冷却硬化前切完。炒米糖切好了,吃不完的就将它存放于塑料罐里头,再用透明塑料袋封好拧紧瓶盖,防止它受潮变软,吃到第二年春过是不成问题的。

过年,那可是孩子们的狂欢节。最难忘的是在外祖母家过年吃炒米糖的情景。大年初一,我们晚辈赶早去外祖母家拜年,外祖母早早地端出搪瓷果盆,过年专用果盆很别致,鸳鸯戏水、双喜临门、花开富贵的图案喜气洋洋。除了炒米糖,还有花生、瓜子、枇杷梗等,将果盆挤得满满当当。平时存在罐罐里的炒米糖只能咽咽唾沫,最多饱个眼福。过年了,只好管你饱个口福。挑最厚实的一块,翕动鼻翼,嗅上几嗅,牙齿一咬,嘎嘣脆响。偶尔碰到糖油结块未化开的,伸出舌头,一舔再舔,含在嘴里,满口甜香,整个人仿若被泡在了蜜糖里。炒米糖吃多了,没个腻也没个够,单单会渴,那更好办,墙角的一捆甘蔗早已等候多时,由你一扯,一折,一咬,那汁液顺着喉咙流入,甜津津的汁堪比琼浆玉液。毋庸置疑,炒米糖和甘蔗,在过年的零食榜单里,实属绝配。

如今的炒米糖制作大多以机器代替了手工,并且添加各种口味,增至的品种琳琅满目。都说,南方的年味逐渐淡去,而炒米糖,寓意着生活甜甜蜜蜜,散发着民俗色彩的食品,每到过年,依然会被人们摆放在案桌茶几上,表达了人们美好的愿望。

老板,给我来袋炒米糖吧!  
店铺前的我,手捏一块,嘎嘣一咬,口齿生津。细细品嚼着口中的甜味,仿佛尝到了久违的年味。原来,炒米糖的香味与灶膛的烟火味一直飘于年的记忆里,年味,何曾走远?

## 忘不了的年味

素郡

不知不觉又到了过年的日子,今年虽然受新冠肺炎疫情影响,但大街上与往年一样张灯结彩,花草修剪一新,戴着口罩的人们依然尽心地置办着年货,浓浓的年味荡漾在城市大街小巷之中。

当我闻到这熟悉的味道,总会想起儿时过年的滋味。我出生在物质贫乏的年代,过年过节对小孩来说是最美好的向往,尤其是过年,不但有好吃的,还有新衣服穿和压岁钱收。

我的童年生活在乡村,外婆家在城关,当我走在城市的街头,或穿梭在乡村的小路上,闻到一阵阵酱油肉香和海鲜味时,心情分外愉悦,知道过年的序幕正在徐徐地拉开。这期间,家家户户欢天喜地来一次彻底的大扫除,俗称“扫尘”,意为“除旧迎新”。

儿时认为,乡村的年味比城关的年味更浓。春节来临的前几天,挨家挨户捣年糕。妇女们绕着灶台,忙于烧火,蒸糕粉。壮年的男子们挽起袖子,把蒸熟的糕粉搬到院子中,倒入捣臼里。一人捣锤,一人在石槌高举的时候熟练地翻着糕团,并给石槌抹水。两人一吆一喝,配合默契,仿佛在哼唱着一首有味的年曲。老人们也爱凑热闹,在一旁乐哈哈地看着。最开心的,当然要数我们小孩了,无论是自家在忙乎,还是邻居家在忙乎,跟在大人们后面跑进跑出。邻里间,一阵阵欢笑声,随着呼啸的寒风,锅里的水蒸气和热腾腾的年糕味,四处飘逸。

我最喜欢吃刚捣好的糕团,暖暖的,软软的,也喜欢和小伙伴一起挤在做年糕的人群中,用糕团摆弄出小兔子、小元宝和小公鸡等造型。如果这时有滚龙、放灯和舞狮队来了,大家又忙着跑去观看,真是其乐无穷。

除夕这天,大人们一大早就开始筹备晚餐,孩子们也不闲着,帮忙贴对联,贴福字,挂灯笼。而我的父亲特别忙,那个年代,村里读书人不多,会写书法的就更少了。父亲毕业于平阳师范学校,写得一手好字,很多邻里在这一天才腾出空闲,请父亲选好联,写春联。我和大弟便成了父亲的好帮手,乐着在一旁帮忙磨墨、选联、递拿红纸,很有成就感。

到了上灯时节,忙了一天的家人,围坐在一起吃团圆饭,第一道菜,必是年糕,寓意“年年高升”。这顿饭中,鱼是必不可少的,寓意“年年有余”。

我们小孩子在吃饱喝足之余,最期盼的就是等待着长辈给我们压岁钱。压岁钱不多,只有一元、两元,我们也知道这压岁钱,是要用来交学费的,或过段时间上交父母的,可当长辈们把红包放到我们手里时,那个喜悦的滋味,真是无法形容。

用过年夜饭,我们一家人品尝着一年难得的零食,如瓜子、糖果、水果和糕点等,欣赏着外面此起彼伏的鞭炮声和炫丽绽放的烟花,其乐融融。我也许是从小受家庭的影响,结婚以后,过年饭不论是在家里吃,还是外面吃,除夕之夜习惯在家的餐桌上,摆上一桌象征吉祥的菜肴,让家有个温馨的年味。这习惯,在潜移默化中传给了儿子和儿媳,他们每年都乐此不疲。

正月初一,我家还有一个惯例。一早醒来,我和弟妹的床头都放着全新装备,新衣服、新裤子和新鞋子。小时候,家里不富裕,精打细算的母亲,还是会陆陆续续地给五个孩子准备过年的新装,到了大年初一才发给我们。而我时常悄悄地打开衣柜,美美看一眼那新装,摸摸那布料,闻闻那新衣上的味儿,非常知足。

记得二妹六岁那年,她穿上母亲做的新鞋子,自豪地走出家门,想找伙伴炫耀一下。她走几步,就用手去拍打鞋底,我问她干嘛,她天真无邪地说:这鞋太漂亮了,弄脏了鞋底可惜,妈妈说还要穿一年呢。我和弟弟听了都捧腹大笑。这件事过去五十年了,我们每每提起时,都会感叹:儿时,过年的滋味真好!

上世纪70年代前,电视机还没走进乡村,一个乡镇也只是一座电影院。因此,春节前后,村里播放电影是春节的重头戏。每个自然村都会在广场上播放一部电影,而且各村轮流放映。本村的人早早地吃过晚饭,搬着木凳,坐在电影幕布前等候,其他村的人,也三五成群像赶集似地聚集过来。

乡村的年,一直热闹到大年初六,走亲访友和过年的习俗才算画上了圆满的句号。

随着时代的发展,人们的生活水平发生了日新月异的变化,每天的日子都像过年一样幸福美好,可生活和工作的节奏也加快了。所以,现在的年轻人和小孩对过年期盼,自然而然地没有我们这代人强烈,也感受不到我们这代人对年有一种特别的情愫。现在,我也时常听到长辈和同龄人感叹:年味越来越淡了。

其实,不是年味淡了,而是年味随着时代前进的潮流,在继承传统的基础上也有了创新,在演绎着新的情怀。但老祖宗传递下来的优良传统年味,我们还是随处可见,更不会改变“团圆、和谐、幸福”。因为,年依然是我们华夏子孙最眷恋、最难忘的味道。

## 新春,记忆的烟火

孔令周

以年的名义,新春的村庄  
一场场绚烂的烟火盛筵  
此起彼伏  
那一刻,村庄  
消解了寂静

无数双张望的小眼睛  
惊奇的小眼睛  
偷偷摸摸点燃一个个鞭炮  
哪怕胆小如鼠抱头鼠窜  
哪怕捂着耳朵掩耳盗铃  
也要炸响一个个惊喜

村庄的黑夜  
墨一样的黑夜  
宣纸一样的黑夜  
这幕布,是最适宜写意的  
记忆中的烟火  
就这样一朵接一朵  
在新春,像花儿一样绽放



《匆匆换了新岁》李浙平/画

## 阁巷往事之年味儿

王秀贞

儿提时的阁巷,年味儿是从糖厂的烟卤里冒出来的。

腊月,按照生产队的抽签顺序,家家户户陆陆续续砍倒自家园子里的糖蔗,一捆一捆绑好,装进水泥船从河道运上来,就近堆成一个个方阵。而我们小孩子绝对不会放过这样的盛会,在糖蔗等待被送进机器压榨的这段时间,我们坐在糖蔗顶上美其名曰“守糖蔗”,事实上是在等候绞糖。虽然天气严寒,但是密密麻麻的糖蔗堆,糖厂氤氲升腾的热气,白炽灯在黑夜放射的一道道光芒,躺在糖蔗床上,拥着暖被,天上的寒星点点,仿佛也被人间热火朝天的景象暖化了。我们都盼望夜里轮到,那样还有半夜饭可吃,因为要招待帮工,看着母亲从箩筐里端出一道道比平时丰盛的菜,禁不住口舌生津,那味道尤其难忘。出炉的红糖大部分是要卖出去的,留下来的一部分就是平常蒸馍、油炸圆、炒糖年糕等时用,或者给我们糖拌饭。

到了腊月下旬,田地里的农活结束后,便开始掸新了。父亲用长长的竹竿扎起掸天花板和横梁等的专用扫帚,母亲便给灶台、桌子、柜子、床等都用暗色的旧布蒙起来,于是,一场自上而下的掸新活动便开始了。天花板上的灰尘等清除完毕,父亲开始把家里家具啥的都搬到露天庭院里,母亲便用布和清水擦洗干净,放在太阳底下晾,等里面的地板清扫干净风干,又依次一件一件搬进去复归原位。母亲说灶王爷喜欢人间烟火,灶台上从来不敢马虎。我至今还记得当年的灶台上供奉着灶王爷的画像,过年的时候都会祭拜,祈愿食无忧粮富足。

家里上下打扫干净,便会在墙上贴年画或者挂历,爷爷和二叔都当过兵,村子里会在某一天敲锣打鼓慰问,其中常有挂历。贴春联挂灯笼是二堂叔写得一手好字,左邻右舍亲朋好友便买了红纸来求墨宝,二堂叔便会拿出一本类似于春联集萃的工具书,挑吉祥的写。折纸、裁纸、研磨、试笔,看着二堂叔

站在桌边一挥而就的潇洒劲儿,围观的我们别提有多崇拜。一副副对联写完,我们负责依次摆开,那时起,我便在心里想,我长大后也要做读书人,也要写春联,可惜资质愚钝,书虽读了点,可字终究不够大气,上不了墙面。

年少的时候家境贫寒,一年难能穿上几件新衣服,我那时亦是爱美的,所以尤其盼望过年。除夕晚上,把新衣服新裤子新鞋子整整齐齐地摆放在床头,枕着鼓鼓囊囊的压岁钱入睡,那一晚,别提有多香!穿上新衣新鞋,提着红红的纸篷包,跟随父母走亲访友,在新春的暖阳下,说说笑笑,穿街走巷。二姨家在南边,小姨家在北边,要经过一片田野,跨过若干座桥,走起路来约摸半小时光景,我们时而跑在前面,时而跑去田埂采些野花野草,时而在人群中窜来窜去。在等午宴开席的间隙,男人们会吹牛玩牌,女人们进厨房帮忙或者嗑瓜子聊聊天,我们小孩玩小炮仗等。二姨的后院是我们的百草园,小姨家门前有一条静静的小河,都是我们的乐园。暖暖的太阳,悠悠的慢时光,每当工作节奏太快的时候我便会梦见从前那样的老时光。

元宵节前后,村子里会请戏班子来唱戏。我们家那幢房子前面有一块很大很大的空地,便成了戏台的首选。坐在我家阳台上看戏,宛如置身包厢一样,每当此时,母亲便邀请阿姨和表兄弟姐妹来家里看戏,舞台上吹拉弹唱纵横千年,舞台上人头攒动小吃飘香,好一派盛世太平的祥和!相对于台上的唧唧呀呀,后台简易化妆间对我们更有吸引力,我们常偷偷地溜到后台张望,看花花绿绿的戏服,看一件件道具。背着大人,两三人也组成一个戏班子,披着家里的被单唧唧呀呀,浅吟低唱。

戏落下帷幕,戏班子离去,地里的农活要伺候了,学校的功课也集结了,阁巷人便开始了新一年的繁忙。

## 除夕

叶赫威

在除夕夜,一边听着父母的唠叨,一边快速整理着琐碎的工作,在此刻唠叨声混着键盘声仿佛显得那么契合,犹如绝妙的音乐。坐在窗前,偶尔抬头望去,街边的小店挂满了一簇簇火红的纸灯笼,轻轻随风飞舞着,在如墨的夜色里交相辉映,处处散发着喜悦的感觉。

犹记得小时候最盼望的日子就是除夕,那一天无疑是最快乐的,除了长辈会给压岁钱,还可以跟小伙伴忘我地玩耍,还可以跑到街边的小摊上买鞭炮,望着广场上五彩缤纷的烟花,笑着,闹着,喊着好美呀。印象深刻的是在这一天,家里会多了很多从外面回来的亲戚,围坐在一张圆桌,上面摆满了美味佳肴,而现在则是围坐餐桌前,守着春晚的到来。

后来,我们不再是我们了,大家仿佛在某一刻长大了,已经不再是当年天真烂漫的小朋友,没有从前那般天真,那般幼稚,有的只是在除夕夜,跟亲人隔着屏幕进行简单而又客气的祝福彼此新年快乐,虽是围坐一起,虽是看着春晚,但是年味少了许多,不一会儿各自静静地回到自己的卧室,关了有关外界的一切喧闹,安静地躲在偏安一隅的床榻上独自看着手机的信息,漫无目的地回想着。而父母对于除夕夜仿佛有不一样的感情,好几次都催促着让我一起出门去转转。

最终耐不住父母的催促,跟在他们后面出了门,穿过长长的河廊,梯口有一群穿着开衫的小朋友,约莫七八岁的样子,一个个脸上都洋溢着天真的笑容,仰起头怯生生的询问:你要玩烟花吗?可好玩了。我摆手拒绝道:不了不了你们玩,我看你们玩。来嘛,你都在旁边看了好久啦!小朋友们不死心,兴高采烈地拉着我的衣角,递给我一支燃着的烟花,手不自觉地举着烟花在空中挥舞着,火光在黑夜里闪烁。身边围绕着小朋友们跳着,嚷着,开心极了,这一刻仿佛忘记了周遭,无比地轻松,忘了往日繁忙的工作,更忘了生活的压力。

生活工作中即使会遇到有所不顺心,但似乎在此刻又全都释然了。玩得忘我,回头想起父母,原来他们静静地站在一旁,眼睛眯成一条缝,看着我跟一群小孩子玩在一起,原来他们还在,还是那么在意我的。这个除夕让我又看到了它的特殊意义,是团聚的,更是暖心的。长大后所面对的种种并不简单,一路跌跌撞撞,却总有小惊喜,趁着此刻给自己的心灵放个假,去感受那种无忧无虑,去听听烟花绽放瞬间怦然的声响,去寻找那个遗失的美好。我们不能回到过去,但我们可以选择停下来珍惜当下所拥有的,做好面对更多的未知,向生活勇敢喊出:明年再来。