

佳佳 (34岁 高新区)

## 藏在烟火气里的温暖

记忆中的年味有一种燃放鞭炮后的气味，那是混合着硝烟、寒气以及农家烟火气的独特味道，直到现在依旧清晰可闻。

儿时过年，最期盼的就是回老家。一进农历腊月，老家的过年氛围就很浓了，爷爷奶奶总是笑眯眯地在家门口迎着我，然后把各种各样的小零食塞到我怀里。除夕是这份热闹的顶峰，也是鞭炮味最浓的时候。当天吃过午饭后，我们几个堂兄妹便凑在一起，揣着长辈给的零钱，跑到村口的小卖部买摔炮，叽叽喳喳地规划着晚上的“鞭炮大计”。

天刚擦黑，村里就有零星的鞭炮声，夜幕降临后，鞭炮声便此起彼伏，响彻整个村庄。大人们在屋里热闹地吃着年夜饭，孩子们闹着、笑着。酒过三巡后，爷爷会搬出一挂大红鞭炮，挂在小院门口的槐树上，我既兴奋又害怕，捂着耳朵躲在门框后，爷爷帅气地点燃引线，不慌不忙地转身往回走，我却急得喊着让他快跑，眼睛死死盯着那撮跳动的火星。鞭炮炸开的瞬间，熟悉的味道弥漫开来，呛得人轻轻咳嗽，却忍不住深深吸气，我真的很喜欢这个味道。

大鞭炮燃尽，我们拿出摔炮，纷纷往地上扔。摔炮虽然小，但对孩子来说威力已经够大，每次摔响都会吓得一哆嗦，随即又相互看着哈哈大笑。院里有一些引灶用的干草，堂哥拿出一小捆放在开阔的地方，教我们用擦炮点燃干草，看着小小的火苗跳动，空气中又多了一丝草木的焦香。夜深了，鞭炮声渐渐稀疏。我们裹着厚厚的棉袄，挤在爷爷奶奶的炕边，空气里还萦绕着淡淡的鞭炮味，耳边是长辈们时高时低的唠嗑声，心里无比踏实。

如今在城市过年，很少能听到鞭炮声，那股熟悉的味道也难寻。怀念儿时老家的年味，那是藏在烟火气里的温暖与牵挂。

峰子 (26岁 昌邑市)

## 烧柴火的味道熟悉又亲切

我印象中的年味是烧柴火的味道。

6岁之前，我们住在平房里，有一个大大的院子，院子的一角堆满木头和煤炭。堂屋里有一个炉子需要用炭取暖，南屋里的大锅需要用木头点燃。春节的时候，一大家子会聚到我家，为了招待好亲戚，爸妈一般腊月廿八就开始忙活。表哥喜欢吃炸鱼，表姐喜欢吃肉冻……我妈在南屋，我爸在堂屋，两个人各守一方阵地，不断研究年夜饭的菜品，调节各种菜的配方。有一件好玩的事，你们知道火候不够的炸鱼或者冻得不结实的肉冻去哪里了吗？答案是进到我家黑皮小狗和我的肚子里了。

爸妈忙碌的模样，还有家里聚集的烟火气，让我觉得年味更浓了。成年之后，一旦闻到烧柴火的味道，我都会停下来待一会，因为这种味道熟悉又亲切。后来，同事向我推荐了一款香水，后调跟烧柴火的味道特别像，我立即购入了一瓶，在外工作想家的时候就喷一点。

每个人的记忆里，都藏着独一份的年的味道，它是具象的美好，也是心底的眷恋。或许是团圆饭桌上的饭菜香，亦或是儿时攥着压岁钱的甜滋味。这些味道串联起岁岁新年的新春，成为最珍贵的回忆。你的记忆中，哪一种年的味道最让你念念不忘？又有着怎样的专属故事？快来和我们分享吧。

□本报记者 张敏 马宇琪

# 记忆里的年味

心杰 (26岁 高新区) 最爱除夕夜的白菜猪肉馅水饺

每到过年，我最盼望的事情之一就是吃奶奶和妈妈一起包的白菜猪肉馅水饺。水饺是经常吃，但除夕的水饺是最特别的。

除夕那天的下午，厨房成了家里最热闹的地方。妈妈忙着把鲜嫩的白菜切碎，挤干水分，再和剁得细腻的猪肉馅拌在一起，撒上葱花、姜末和各种调料，顺着同一个方向不停搅拌，不一会，浓郁的香味就飘满了整个屋子。奶奶则坐在一旁，熟练地和面，面团在她手中转几圈就变得十分光滑，然后再切成大小均匀的剂子。馅料调好，妈妈坐到奶奶对面，奶奶开始擀面皮，擀面杖轻巧地前后滚动，一个个厚薄均匀、边缘圆润的面皮很快整齐排开。妈妈包饺子子的动作十分麻利，拿起饺子皮放在手心里，用筷子夹起馅料，放在饺子皮中间后用力一捏，一个饺子诞生。

我最喜欢凑在她们俩旁边，偶尔拿起面皮试着模仿，却总也包不拢，要么露馅，要么捏得歪歪扭扭，惹得奶奶和妈妈哈哈大笑。包水饺时，她们会特意放上几样“惊喜”：一颗红红的枣、一枚消毒过的钢镚，或者是一粒饱满的花生。奶奶说，吃到枣，新一年就甜甜蜜蜜；吃到钢镚，会财源滚滚、事事顺遂；吃到花生，能平安喜乐、岁岁安康。

煮水饺时，锅里冒着腾腾的热气，水饺在水中翻滚，像一个个胖乎乎的小元宝，香气愈发浓郁。刚出锅的饺子最好吃，鲜嫩的肉馅混合着白菜的清爽，汤汁四溢。每当吃到藏着“惊喜”的水饺，我都会兴奋地大喊，奶奶和妈妈就笑着看着我，眼里满是宠溺。

或许，我喜欢的不是那盘饺子，而是家的温暖、家人的爱意。

小枫 (28岁 寒亭区) 难忘缠缠绵绵的香肠香

于我而言，年味不是喧闹的烟火，而是那缕缠缠绵绵的香肠香。

每年还不到腊月，家里就会去经常光顾的肉铺灌香肠。肉要选肥瘦相间的，料是店家秘制的，看着店门口挂着鼓胀胀的一串串香肠，年味便先有了模样。

奶奶会提前打扫好院子，把晾绳擦得干干净净，香肠被拎回家后，一串串排开挂好，冬日的暖阳和风慢慢浸润，肠衣收紧，肉香也凝得愈发醇厚。

发醇厚。

我最期待的是蒸香肠的时刻。冷水上锅，旺火慢蒸，不多时，锅里就传来“滋滋”的轻响，油珠逐渐渗出来，浓郁的肉香混着香料的醇厚，从锅盖缝里钻出来，飘满整个屋子。蒸好的香肠切片，红亮油润，咬一口，肉质紧实弹牙，咸香中带着微甜，油汁在嘴里化开，满口都是年的滋味。无需繁复的配菜，捏一块热乎的馒头，夹上一片香肠，馒头的喧软中混合着香肠的油润，这就是最熨帖的年味。

这缕香肠香缠裹着家人的暖意，藏着岁岁新年的期盼，尝一口，便知新年已至，团圆安康。

