



包着饺子想起娘

傅彩霞



有福人家 杜艳

在外地工作的女儿小年回家，刚迎进家门，我就笑着问：“今晚想吃点啥？”她眼睛一亮，脆生生答道：“饺子！好吃不过妈妈牌饺子嘛！”

“这可是咱潍坊人的心头好！”夫君像接了“圣旨”，立马挽起袖子直奔厨房。他调馅，我和面，案板上的切菜声与面盆里的揉面声，顿时奏成了一曲交响乐，原本清静的家，瞬间被升腾的烟火气填满。

女儿随我，爱吃水饺。

小时候，每逢过年包饺子，我总爱黏在面桌旁，把一小团白面攥在手心，来回地揉捏，还仰着天真的小脸，拽着母亲一遍遍地问：“娘，为啥过年非要吃饺子呀？”

母亲手里的擀面杖转得飞快，笑说：“傻孩子，饺子是‘更岁交子’的意思，新旧年交替时吃它，是盼着一家子团圆喜庆，日子吉祥如意。你看看这饺子的模样，多像小元宝，这里藏着招财进宝的好彩头呢！”说着，她又捏了个小元宝形状的饺子在我眼前一晃，“所以，你要多吃点，来年一定能行好运，长得壮！”

我听着母亲的话，心里甜滋滋的，觉得未来悠长美好，年味也愈加浓厚喜乐了。

围桌包饺子时，平时严肃的父亲，总给我们讲起他当兵前村里的趣事。他说完懒汉拿猪皮蹭嘴、假装吃过油水的故事，满屋子的笑声，宛如浪花般四处飞溅。我们再干起活来，手脚反倒更麻利，谁愿意落个好吃懒做的坏名声呢。

“娘，您也给我们讲个故事吧！”哥哥央求道。

母亲便说起馋嘴媳妇偷吃热年糕、往棉裤腰里藏

掖，烫起红燎泡又慌忙甩出去的故事。我们笑得前仰后合，等收住笑，母亲方温和地问：“你们说说，这年糕故事里藏着什么做人的道理？”

“偷吃年糕，伤人又害己！”哥哥伸长脖子抢先回答，一脸得意。

母亲脸上荡漾着满足的笑意，望着我们一边回味故事，一边低头忙碌。温馨和幸福在空气里弥漫，把心儿都融化了。

等灶台上的水“咕嘟咕嘟”冒起白泡，准备下饺子时，母亲又故意逗趣：“来，猜个谜语吧。从南来了一群鹅，扑棱扑棱跳了河，等到潮水涨三回，一股脑儿赶上坡。你们说，这是啥？”

我们眼瞅着刚刚下锅的饺子，像一群白胖胖的鹅在沸水里翻滚，立马抢着喊：“饺子！是饺子！”

“哟，全猜对啦！今天的‘大白鹅’，管够！”母亲笑脸灿烂。

我们兄妹四人津津有味地吃了个盘碗朝天，饺子的香味充盈着家的每个角落，久久不肯散去……

母亲走了16年。每逢她的忌日、清明，或是寒衣节，我们兄弟姐妹总会提前凑在一起，动手包煮好饺子，祭奉在她的墓前。默默点燃一炷香，静静凝视着一缕缕青烟，袅袅萦绕着母亲的墓碑，把思念飘向远方……我们还把心里话捎到天堂，就像当年围坐在一起，你一句我一句地说：“娘，今年的饺子还是老味道，您尝尝。”“娘，孩子们都挺好，您别牵挂。”仿若看见母亲就坐在对面，还是从前的模样，手里捏着面皮，宛如当年猜中谜语时，眼里含着暖融融的笑，像揉进了一团月光。

猪皮冻里凝住的年味

赵公友

一岁将尽，人们便进入一种此间特有的氛围中。走在潍坊的大街小巷，浓浓的年味已蔓延开来。

晚饭时，餐桌上上一盘切好的猪皮冻，拌以翠绿的葱丝与淡黄的姜丝少许、味极鲜适量、几滴香油提香，在餐灯下泛着诱人的光亮。我拾箸夹冻，轻叩唇齿，一股食用香料的滋味，让我唏嘘。味蕾的记忆，勾起了岁月深处，猪皮冻里凝住的年味。

父亲打的猪皮冻，那叫一个浓香、爽口。春节前，家里一盆颤巍巍、亮莹莹的猪皮冻，便是最妥帖的年滋味。随着双亲的先后离去，有些东西，怕是只有在梦里才见得真切了。

我的童年，是在农村度过的。那时候的年，是从农历腊月廿几的杀年猪开始的。村里谁家杀猪，由生产队里指定，大人、小孩都围着凑热闹。猪圈外的空地上，用一口大铁锅烧着热水，在雾腾腾的热气混着柴火的噼啪声里，年猪在这里结束生命，被脱毛、被分割，走上了家家户户的饭桌。

杀年猪后的猪皮，是打猪皮冻的宝贝。父亲每年都把自家的猪养得肥肥的，生产队乐意指定我家杀年猪，猪皮、猪蹄一般归主家所有，猪皮比较大时，也会与别家分开。

收拾猪皮是一个要求精细还费力气的活。父亲先刮去残留的猪毛，再刮净上面的肥膘，除去多余的油脂后反复揉搓，直到猪皮变得白净、柔韧，然后切成细细的皮丝，这就是打猪皮冻的主要食材了。收拾好的猪皮冷水下锅，加几片生姜、几段大葱、几个八角等，急火把水烧开后开始文火慢慢煨炖。猪皮的胶质，随着时间和温度一点点融进汤里，汤汁在不断地翻滚中变得越来越白。此时灶堂里木柴飘出的炊烟，裹着慢火熬煮的铁锅，凝了时光，也凝住了一道年的味道。

我总凑在灶台边当小帮手，心甘情愿地帮忙看火添柴。看着铁锅里水慢慢升温，从微凉到温热，再到咕嘟咕嘟冒泡，看那平凡的食材在铁锅里慢慢酝酿出美味。父亲说，熬猪皮是个慢功夫，急不得，熬得透胶质才能出来，冻才凝得实，吃起来才筋道。锅里的汤不疾不徐地滚着，浮沫被一一舀出，猪皮丝在锅里慢慢舒展、变软，直到用筷子一夹能轻轻掐断，才算熬到了火候。父亲说：“咱老百姓过年的味，就是这样熬出来的。”如今想来，那慢火熬煮的，何止是猪皮冻，更是一家人对年的期盼，是岁月里的温柔与从容。

屋外便是天然的冷藏室，熬好的猪皮汤舀到一个雪白的大瓷盆里，盖上盖垫，放在院子一角的小石磨上。经寒风一夜的陪伴，浓汤慢慢降温、凝固，成了晶莹剔透的猪皮冻。

切猪皮冻也是有讲究的，用菜刀顺着盆沿划开，取出一块倒扣在案板上，再切成厚薄均匀的小块，也或切成条状，码在白瓷盘里。调一碗蘸料，酱油、少许香油，切上少许蒜末，撒一点葱花，便是最地道的吃法。如果可以吃酸味的，将酱油换成醋即可。此时夹一块猪皮冻放进嘴里，鲜香又弹牙，那叫一个清爽。那时，我家的年夜饭桌上总有这样一盘猪皮冻，作为解腻又开胃的凉菜，如今只剩下了美好的回忆。

如今，超市里的猪皮冻成了饭桌上的寻常食材，随吃随买，但口味总感觉差了些。听说是工序简化了，我想大概是少了腊月里的寒风，少了灶膛里的柴火，少了慢火熬煮的耐心。

又是一年腊月，丙午马年正扬鞭而来。我又想起了儿时味蕾里的那一盘父亲熬煮的猪皮冻，它已凝在了时光里，凝在了年味中，再不消散。

香喷喷的炒花生

马玉顺

我小时候，农村还很贫困，一年到头没有零食。但过年时就不一样了，几乎家家户户都炒花生。

家乡地处鲁中丘陵，适合种植花生。秋季，花生收获后，大部分用来榨油，小部分留作种子和过年的炒货。

拿来炒的花生，都是专门选出来的。花生又叫长生果，寓意长生有、长命富贵，果仁饱满才是正道。炒花生，必须是带壳的。炒的时候，要用大号铁锅，锅底烧柴火，锅里先放河里挖来的白沙，沙子也是用筛子筛过，全是细小干净的颗粒。等沙子烧热后，倒入花生，然后用小铁铲不停搅动。

严格说起来，炒花生其实不是靠炒，而是靠沙子“暖”熟。如果不放沙子，干炒，花生就会外糊内生，不好看，也不好吃。

炒花生是父亲的活，一般安排在小年的下午。乡间俗话说：“小年炒一炒，来年身体好”。父亲站在土灶台前，郑重其事、一丝不苟地操作着，我眼巴巴

蹲守在一旁。那哗啦啦、哗啦啦的翻炒声，像欢快的音符，飞进我的耳中，我馋得直咽口水。

刚炒出的花生，香气扑鼻，父亲会先抓一把塞给我。我不顾滚烫，扒开一个，把热乎乎的成果送进嘴里，一股浓香溢满口腔，心里也温暖起来。

炒好的花生，品相好的，被父亲装进瓷瓮中，招待过年串门的乡邻和亲戚；那些残次品，则留着自己吃。大年夜和正月里，桌子最显眼的地方，摆着装满炒花生的葫芦瓢，父母家人和乡邻、亲戚一边吃着花生，一边拉呱，年味就氤氲在香喷喷的炒花生中。

那些日子，我最高兴了，每到一家拜年或走亲戚，临走时，口袋里总被塞满炒花生，一路走，一路吃，一路快活着。我还和小伙伴相互比较，看看谁的花生多，胜利者必得意洋洋，神气十足。

走出家乡40多年了，虽然家乡人也早已不再自己炒花生了，但每到过年，我都很想念家乡的炒花生，怀念那时家的味道和父母的爱。

