

# 「黏货」里的年

□战莹

昨天刷视频，一组怀旧版的画面倏然映入眼帘：一群穿着花袄、围着头巾的小丫头们边啃着冻豆包边唱，“小孩小孩，你别馋，过了腊八就是年；小孩小孩，你别哭，过年……”这是独属于我们那个时代的儿歌。

这曾经的过往，这久违的画面，一下子点燃了我的热情，不知不觉间跟着哼唱起来。脑海里接连闪现出黏豆包、黄米饭、黏面饼子、年糕——这些“黏货”都是家乡的传统美食。那时，只有进了腊月，才有黏货可吃，有了黏货就有了盼头，年就不远了。是这些“黏货”连缀着我的记忆，黏住了我的旧日时光，让

我有机会再一次扒出来，凑近了，细嗅年的味道。

表妹来电话，车已到楼下，我们姨表兄弟姐妹相约回娘家。姥家是我们小时候生活的地方，是故乡的代名词。

中午刚过，我们就到了。表哥表嫂早早就出门迎我们了。大家寒暄着，先后进了屋。一股暖融融的、裹着豆子香味的热气，扑鼻而来。表嫂告诉我们，豆子已经烩好了，一锅是豆角豆，一锅是红小豆。西屋的茶几上摆着瓜子、爆米花、各种水果和饮料。十几个人热热闹闹地吃着、喝着、聊着。聊工作，聊地里的收成，聊孩子的学业，也聊新一年的打算。

我跟着表嫂去厨房转了转。灶台上规规矩矩地摆着擀好的苏籽、一盆干黄米面、一盆发酵好的黄米面、一盆发酵好的大米面。表嫂征求大家的意见后，决定做黄米饭、烙黏面饼子、撒年糕，饭后再蒸黏豆包。

开始做饭，我们分工明确：男做菜、女做饭。

表嫂麻利地把淘好的黄米和豆角豆子倒进电饭煲煨煮。两口铁锅，一口撒年糕，一口烙黏面饼子。

撒年糕必须用黄米面，那才是本真的味道。表嫂把那盆干黄米面浇上了温水，用筷子搅了一阵，再用手把疙瘩捏碎。我在

盖帘儿上把烩好的豆角豆密密地铺了一层，做年糕，必须用这种豆子才好吃。表嫂均匀地撒上了一层面，待热气上来，面变成了金黄色，我又密密地铺了一层豆子，表嫂又跟着撒了一层面。我是喜欢吃豆子的，于是又铺了浅浅的一层豆，这一锅年糕就撒好了，盖上锅盖，蒸半个小时即可。表妹举着手机，一直在现场直录。

接下来要烙黏面饼子了，依据大家的口味，两种面都烙，馅儿也是两种，红小豆和苏籽。这时的火不能太旺，要文火慢慢烧。我一边添柴，一边瞅着表嫂熟练地揪面、装馅、入锅、拍扁、翻面、起锅，动作迅速而连贯。我告诉表嫂，我要吃最后那个苏籽馅儿的，在锅底多烙一会儿，少放油，烙到外皮酥脆才更好吃。

而另一面的煤气灶旁，表哥变身“大厨”，煎炒烹炸，几样菜很快出锅、装盘。红烧三道鳞、锅包肉、猪肚炒白菜片、肉炒蒜苔、酸菜粉条汤……表姐又弄来几样酱缸里的咸菜。

表嫂喊着：“好饭咯！”一大盘黏面饼，一大盘年糕，一大盘黏米饭陆续端上来。这些古老的“黏货”，散发着诱人的香气，氤氲着土地深远的馈赠和这馈赠后衍生出来的丰收的愉悦。很快，各种饭菜的香气叠加着、融合着，在屋里荡来荡去。我先夹一口黏米饭，蘸点儿苏籽拌糖，这是我小时候的最爱，温润而细腻；又夹一口年糕，米香和豆香颤颤地渗透、晃动，好像演绎着岁月静好的动态话本。苏籽馅的黏面饼更让我回味无穷，它把自然美发挥到了极致，形成一种无法言说的艺术美，在我的唇齿间留香，让我的味蕾迸发出无限热情，进而让我感动，不禁脱口而出：“敬天地，敬岁月。”

丰盛的“黏货”饭，在我们的笑谈中，在频频举杯中进行着。

吃完饭天还未黑，表弟和表哥去挂灯笼，我们几个表姐妹在表嫂的指挥下开始包黏豆包。先擀豆馅儿，把豆馅儿擀成一个个小圆球，包的时候不散，好包又好看。忽然想起小时候，母亲包黏豆包让我擀豆馅儿的情



刘福生 书

景。那昏黄的灯光摇曳着我们的影子，也摇曳着母亲给我讲的一个个关于年的故事与习俗，我一边听一边不时地发问，沉浸在年的神祇和想象里。

人多力量大，两大锅的黏豆包儿很快就包好了，蒸熟，移到高粱秆制作的盖帘上，放到外面冻。零下20多摄氏度豆包很快就冻透了，凿下来，再分装好。我们带着各自的“黏货”告别表哥表嫂返程时，天已经黑透，外面灯笼红彤彤地亮着。

我们穿过许多村庄后，进入了城市的街道。车水马龙，流光溢彩，到处流动着欢快的气息。我一直在思考，我们念念不忘的是对“黏货”的追寻吗？何止，其实，我们追寻的是对过年意义的探索与延伸，是骨子里对儿时过年的一种留恋与回味，是对大地丰收的一种感恩与分享，更是对美好人世的一种守望。我们带着深情，带着期许，带着祝福，迎接新的自己，迎接新一年的到来。

年，就在前头，热气腾腾，红红火火。

进入腊月，年味儿越来越浓，而春节更是散发着醇厚韵味，令人着迷。

楹联俗称对联，是中国的国粹之一，其中的春联，年年贴、户户贴，而且岁岁更新。从小到大，家里都是父亲手写春联贴在房门和院门上。记忆深刻的是，父亲曾挥毫写下“忆往昔峥嵘岁月；看今朝时来运转”，横批是他最喜欢用的“春回大地”。

我对春联由好奇到喜欢，由模仿到编创，再由春联扩展到楹联艺术，完全是受父亲的影响。我为家里编的第一副春联是“农家小院飘瑞雪；沿河人家迎新春”，父亲非常喜欢，同样的词儿连续写了好几年。起初，我以为只要上下联字数相等、字句工整就行，在日常学习生活中习惯用对联方式表情达意，虽有些稚嫩，却是真情实感的流露。

考上师范那年，学校让新生布置寝室，要求有“文化”，同学们纷纷琢磨在床头墙面上展示点什么。这还用想吗，当然是喜闻乐见的对联。我率先拿毛笔写下“现在勤学苦练；将来教书育人”，给未来4年的师范学习生活定方向、立目标。作品一亮相，我所在的125寝室立刻热闹起来，室友纷纷让我给他们写点什么。高同学是从集安考进师范的，一入校很快适应寄宿生活，时时处处显得生龙活虎，我就给他书写了“成功是我壮志；奋斗是我豪情”，只见他连声说好，兴高采烈贴在床头。从偏远乡镇考来的胡同学，文理俱佳，为人稳重老成，我给

他写了“墨海澎湃勇踏浪；书山锦绣乐登攀”。从通化考来的李同学比较内敛，瞪着炯炯有神的双眼看着我，我引用《墨子·修身》里的经典语句，“志不强者智不达；言不信者行不果”，与其共勉。

4年师范学习生活充实难忘，毕业之际踌躇满志，在班级设计最后一期黑板报时，我用粉笔以简练的笔法勾勒出一片滔天巨浪，再用端庄稳重的黑体美术字写下，“走出校园到中流击水；踏入社会奔大海弄潮”。极具视觉冲击力和语言感染力的板报，吸引了很多外班同学前来合影留念。

毕业后，我在单位从事宣传工作。那时，我经常到新华书店及旧书摊闲逛，买来《古今楹联大观》等书籍阅读研究，爱看电视剧《联林珍奇》。有一天，领导来找我，说他在办公桌上已写了上联，让我去试着对出下联。我赶忙跑去桌前，看见领导在便签上写着“青衣吁食福星高照添如意”，同事们创业奋进的意境充分表现了出来，我顺着这样的思路，在纸上写出下联，“朝乾夕惕好运常来增吉祥”。

初中同学开了一家影碟店，我那时经常光顾，总看也不收钱，干脆就写一副对联送给同学挂在店里，“碟中尽显英雄本色，盘里再现龙虎风云”，讨个好彩头，寓意生意兴隆。

我深受楹联艺术启发，在通化市城市形象宣传语征集活动中，灵活运用对联创

## 妙趣无穷写对联

□王洪东

作手法进行酝酿，将“通化”二字拆开，各自引出一句话，将城市名分别嵌在联中第一个字。在“通达四海”的基础上，我经过构思编创出“化育未来”与之相对应，意境高远，朗朗上口，经评审被采用。从事文字综合工作近30年，我唯独以参与创作了家乡通化的宣传语“通达四海，化育未来”，而格外感到骄傲和自豪。

去年，我有幸参与青年夜校公益授课活动，主讲了对联编创课。恰逢春节，我为青年夜校创作了对联，“挺膺担当朝气有梦展豪气；撸袖实干青春无悔贺新春”。今年，我用业余时间青少年活动中心执教软笔书法课，引导学员饱蘸笔墨书写对联，深受学员及家长喜爱。

古往今来，楹联佳作频现，我尤其欣赏四川乐山凌云寺的一副对联，上联：笑古笑今，笑东笑西，笑南笑北，笑来笑去，笑自己原来无知无识；下联：观事观物，观天观地，观日观月，观上观下，观他人总是有 high 有 low。上下联呼应巧妙，哲理蕴含深刻，文字功夫非凡。流金岁月中，我将继续在感受生活美好的同时，以对联成韵的方式，抒发心中愉悦；挥毫泼墨间，巧思成文，笔下尽为欢喜和趣味。

## 烟火人间岁岁年年

□曹泓

忆深刻的是柜子、抽屉里的东西，都要掏出来重新整理，铺上新报纸或者去岁的挂历纸。各种纽扣（大部分是旧衣服上拆下来的）也要从玻璃罐里倒出来，一个个擦拭干净再装回去。过期的药品、杂物类扔掉，拿不准去留的放在一边，等母亲定夺。

母亲是生活的指挥家和实干家。在她的安排下，放了寒假的姊妹们不出去疯跑了，在家开开心心地准备过年的一应吃食。

黏火勺是大年的前戏，早早就包起来。那时候哪有糯米，即便有也不舍得用，包黏火勺用的都是黏苞米，提前泡发，磨成面粉。红小豆也要泡一宿，再蒸得烂熟了，把糖精用水化了，拌在里面。我和小妹最喜欢干的事，儿就是搅拌豆馅，团成一个个元宵那么大的圆球备用，我俩是边干边吃，温热的豆馅儿甜甜的带点沙，比起现在的豆沙好吃多了。一切准备就绪，大手小手的，都下手包起来了。包出来的黏火勺品相实在不敢恭维，大大小小、圆不圆扁不扁不说了，豆

馅时常都沾在外皮上或者漏出来。品相无所谓，好吃是王道。平底锅抹上油，黏火烧两面烙得油汪汪的，出锅趁热吃，软糯香甜！

年前的日子总是在忙活各种吃食。蒸包子、馒头不用说了，炸干果是重头戏。母亲炸干果有绝活，她是用烩肉的汤和面，肉汤带着上面的一层浮油和在里面，面团揉得油汪汪圆润润的不沾手，这样炸出来的干果酥脆香甜。面揉好了，母亲用一个半米长的擀面杖，将面擀成大概一厘米厚、直径堪比擀面杖的大圆饼，再用菜刀拉成一个个细长条。这时候，我们姊妹几个就上阵了。我们家的干果分三种：基础款，简单的菱形块；升级款，菱形块中间拉开一条缝，两块套在一起，叫套环儿；加强版，把扁长条面搓成圆条，拧在一起做成小麻花。这三款干果，我们姊妹做得是个头大小不一、形状千奇百怪，然而，这不耽误我们干得兴致勃勃，母亲笑得眉眼

弯弯。待一大锅油热开了，三款干果分次下锅，炸至金黄色，母亲用大笊篱捞出来，我们就像一群嗷嗷待哺的小麻雀，叽叽喳喳的，不顾烫嘴就吃起来。

炸干果剩下的油，母亲会用它再炸出酥白肉、萝卜豆腐丸子、切得薄薄的土豆片和地瓜丝。酥白肉裹上糖，是年夜饭桌上的一道大菜，丸子浇上汁儿又是一道菜。而土豆片、地瓜丝则放起来，过了年，饭桌上没什么油水了，用它们做汤喝。

等这些好吃的都做差不多了，大年三十也就到了。整个正月里，除了饺子，就是年前准备的这些食物，之前全家上阵、烟熏火燎辛苦热闹的一番劳作，换来了节日里一段宁馨悠闲的安逸时光。

如今，父母年已耄耋，姊妹们也都过了知天命的年龄，张罗年节的精力和热情远不如从前，但父母在一日，我们家过年的仪式感就不能丢。一辈儿又一辈儿，一年又一年，这人间烟火就是这样传承下来的。

