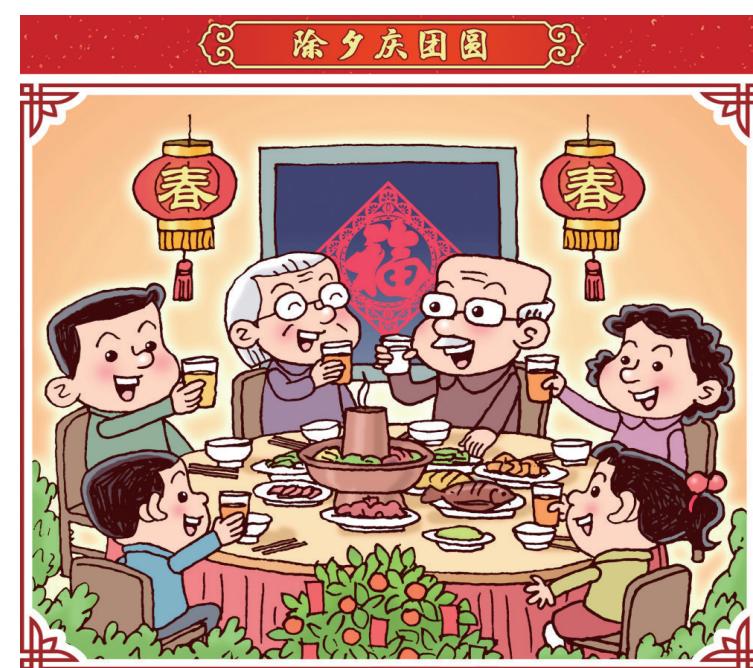


年是乡愁,是团圆,是问候;是母亲做的天下最美味的饭菜,是年夜饭的香气和热气腾腾的年味;是热烈喜庆的鞭炮声,也是人们内心最真诚的祝福:新春快乐,龙凤呈祥!



# 龙凤呈祥



记得以前,庄户人家一进入腊月,就会忙碌起来,除了推碾子围磨,便是开始置办过年的食物了。

大清早,村里就有忙碌的人了。远处的、近处的炊烟,成丝的、成缕的、成卷的、浓灰的、浅青的,轻快地在村子的上空升腾着,年味就从每家每户的热气腾腾中铺展开来。

## 压粉条

粉条是过年必备的食物,做烩菜粉汤都得用。母亲一早起来,就开始和山药粉面,要压粉条了。压粉条是技术活,打芡的稀稠和放食用矾的数量一定要掌握适当,不然粉条不是化汤就是一截一截。好的粉条长长的,顺滑溜的,很筋道。这样的技术全靠平时积累的经验,母亲压粉条的技术是全村一流的。母亲把适量水和矾放入锅中,在碗里把打芡的粉面用凉水搅均匀,倒入锅里迅速搅拌,以免结疙瘩。芡打好就倒入粉面盆里用筷子搅拌,等不烫了就用手揉,直至揉得光滑筋道有弹性。

因为天气寒冷,压粉条时,家里总是充满了雾气,一锅一锅的粉条在母亲抖动的筷子中顺溜溜地出锅了,粉条像行云,洁白无瑕,有种不加修饰的自然美。

## 蒸花馍馍

过年母亲都要蒸花馍馍。蒸馍馍这天是热闹的,母亲早早就起来把发面和好,把做花馍用的工具洗得干干净净备好,把大案板放在炕上,我和母亲坐在炕上就开始捏了。我佩服母亲的智慧与手巧,母亲手里的面团,就那么随意揉一揉,捏一捏,用筷子夹一夹,用剪刀剪几下,面团就是一朵盛开的花。母亲能捏出各种各样的花朵来,还有各种动物,我只会捏佛手。

蒸熟的花馍馍冒着雪白的热气,面香味和雾气将土房子塞得满满当当。弟妹们争抢着用筷子蘸红纸泡好的色水,给花馍馍点红点点,说笑声里溢着浓浓的快乐与幸福。

## 做豆腐

过大年,豆腐是不能少的。过年的豆腐做得多些,父母亲半夜就床了,把磨架子架在大浅盆上,小石磨稳稳地放在磨架上。在稠浓的夜色中,磨盘转动的沉闷声响起。围小磨既劳累又枯燥,母亲一手握着磨把一手用勺子舀泡好的豆子,均匀的连汤带水灌进磨眼里,豆浆就从小磨中溢出流入浅盆里,正如明朝诗人苏平所写“一轮磨上流琼液”。等豆子磨完了,全家人便忙开了,父亲把出稍锅换上,加水烧火。水热了把磨好的豆浆倒锅里,搅均匀,等水沸了,再舀在大浅盆里。把磨架子架在热气腾腾的大锅上,把豆浆装进豆腐抽子里,用力挤压,把豆汁挤出去,豆渣留在抽子里。滤豆腐渣的工具还有笼布箩子、笼布手推架子等等。

过滤后的豆浆烧沸就开始点酸浆了。那时,我家乡的人们都是用酸浆点豆腐。先舀一瓢浆慢慢浸入沸腾锅里,沉一会儿再点,再沉一会儿,再舀一瓢。就这样,慢慢地呈现出翻滚的豆腐脑,正如诗人的“百沸汤中滚雪花”。锅里豆腐脑宛如洁白细腻的雪花,煮一煮就可以出锅了,幽幽豆香飘满了屋子。多少年过去了,这个热气腾腾的场景还暖暖地珍藏在我的记忆深处。

小的时候家里很穷,不如现在物资丰富,但始终有浓浓的年味,隆重且有仪式感。那时的腊月,外面天寒地冻,家里热气腾腾。一家人,一村人,都欢天喜地地忙碌着……

文/闫桂兰