



磨年面

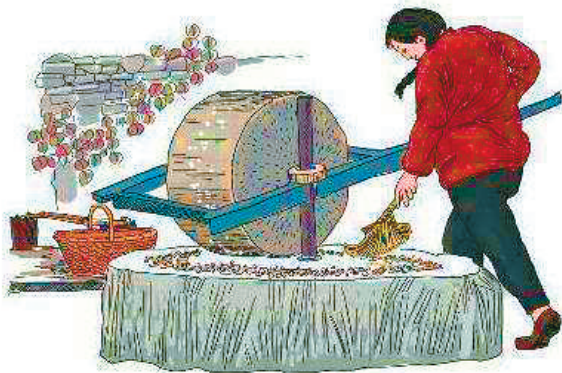
□邢德安

在我的记忆里,一进入腊月,大婶大娘们就开始张罗着磨年面了,母亲也是这样。队里那三盘石磨一天也没有闲过,直到大年三十的上午。

那时候磨面非常麻烦,别看日子穷,磨面种类却不少,有细面(也就是小麦面)、擀汤面(是用麦子和大豆掺在一起专供擀面条用的面),还有荞杂面和薯干面。其中磨细面最少,擀汤面次之,荞杂面和薯干面最多。由于细粮紧缺,我们家每次最多只磨25斤细粮,其余全是粗粮了。那为数不多的细面是专门用来招待客人和侍候病人的,偶尔也用来烙馍。所谓的擀汤面是因为擀面条筋道,不容易煮烂,又特别适合与黑干菜搭配,比如干红薯叶、干芝麻叶等,往往一碗面里的面条没有黑菜多。荞杂面真的很杂,但它绝不等同于现代意义上的五谷杂粮,而是以那些秕谷子、瞎高粱和荞麦之类掺着麦麸一起磨。这种面口感很差,只能用来蒸窝头吃。最多的就是薯干面了,它几乎涵盖了每户人家的一日三餐。直到改革开放实行土地联产承包责任制以后,黑杂面才慢慢

淡出了人们的生活。

磨面非常麻烦,天不亮就起来了,我和母亲一趟又一趟地往磨坊跑。那时还没有编织袋,盛粮食用的是柳条斗,我端不动,母亲便扛在肩上。一切齐备之后,母亲便让我牵着驴站在磨杠子前,她则熟练地给驴戴上脖套,再套上驴套,用破衣服遮住驴的眼睛,最后把驴缰绳拴在石磨上,催动牲口就开始磨面了。驴缰绳拴的长短是看磨屋的空间决定的,它就是一个圆的半径,决定着驴转圈的大小。大概是驴也厌倦了日复一日枯燥而又乏味的生活。开始,它不愿意走,偶尔还会趁人不备偷偷地往磨盘上吞上一口。因此,母亲便让我在后面撵它并监督它。就这样,我在它的屁股后面跟了一圈又一圈。第一遍面磨下来了,颗粒的麦子变成了碎瓣状,母亲把它收起来倒进箩筐里轻轻地过滤。面很少,但很细,如凝脂,雪花般无声地飘落在面柜里。等磨到第二遍时面就多了起来,磨盘的周围如小丘似的全是白面,母亲的脸上写满了幸



忆过年

□竞月

年已经越来越近了,这让我不由得想起小时候过年的情景。

最早的记忆中,我应该有五六岁,那时候还没有弟弟,妈妈是村里唯一的裁缝,相比较来说,家里的条件在村里还算比较好的。每到农历腊月初一的时候,也就意味着要过年了,爸爸会让我坐在自行车前梁上,后面坐着妈妈,一家三口人赶会,买新衣服,添置生活用品。那时候穷,但妈妈总把日子安排得井井有条。新衣服是不许穿的,非要等到大年初一早上才能穿。

大年三十晚上,大人们围着煤火炉烤火聊天,吃着铁锅里自己炒的花生,小孩子们吃着冰糖块,嗑着瓜子,玩一会儿就睡着了。大年初一第一顿饭必是爸爸做的,妈妈做了一年,该歇歇了。我和妈妈就坐在床上,等着爸爸端过来饺子,端过来炒好的菜,一家人开心地吃了起来。吃完饭穿上新衣服,出去和小伙伴玩儿。等到大年初二,就会和爸爸妈妈带礼物去姥姥家走亲戚。那时候真的感觉过年好幸福,有新衣服穿,有饺子吃,还有一两块压岁钱。

后来弟弟出生了。我每天带着他玩,当姐姐的自豪感洋溢着我整个童年。有一年,一场暴雨过后我家的房子塌了。争强好胜的妈妈决定盖所新房。新房的砖,是自己开窑烧的,没钱就贷款。终于在年底的时候我们住上了新房。那是我家最穷的一年,过年时全家买了一斤半猪肉,刺了一大盆萝卜,吃着萝卜馅的饺子就算过年了。

再后来,经过爸爸妈妈的努力,日子逐渐比以前好了。妈妈一到春天就会买一头小猪娃,一直养到春节,腊月二十六就杀掉。大年三十晚上,妈妈总会煮一锅大骨头,爸爸总把猪头、猪蹄卤得香香的,四个猪蹄,我们四口人一人一个,吃得很满足。

现在,我在城里工作、结婚、生子,父母也跟着我来了城里。这几年过年,过年之前父母还会炸很多鸡块、排骨和酥肉,只是再也找不到小时候的那种满足感了。

今年过年,我准备带着全家一起出去旅游,也算是过一个不一样新年吧!

看杀猪

□周桂梅

春节已经临近,忙活了一年的人们开始置办年货,农村到处有杀猪宰羊的场面。提起过年杀猪,儿时杀年猪的场景又在我的脑海里浮现眼前。

记得每年从腊月二十开始,我大伯一大早就操起杀猪刀出门给人家杀猪去了。那些年,大部分农户家里都喂养了一头猪,到过年时把它杀掉,红红火火地过一个欢乐年。我家里没有养猪,只能眼睁睁地看人家杀猪过年。

有一年,腊月二十一早上,我大伯破天荒地给我们端过来一大盆炖好的猪血,母亲对我们说:今天我们就开始过年了,每人给你们盛一碗猪血解解馋。

我望着用葱姜蒜爆炒的猪血,恨不得一下子吃它两碗,可母亲有令在先,每人只能吃一碗,剩下的明天还要吃。

大伯经常在外面帮人家杀猪宰羊,听说他要帮李大叔家杀猪,我便要跟着他去看。来到李大叔家里,大伯嘱咐我说:女孩不兴看杀猪,一会儿你听到猪叫声先躲一边去。

李大叔家里已经有几个壮小伙先到了。大家先是一起把猪摞倒在地,然后搬前腿、拽后退,用麻绳系上猪蹄扣,将猪抬到青石板上。据说系猪蹄扣是个技术活,要是系不好或者是麻绳不结实,这头猪就会中途逃脱,再去捉住它就要费一番功夫了。

猪被捆绑之后开始大声哀号,声音拖得很长,让人听了毛骨悚然。只见我大伯拿起碗口粗的木棍在猪的耳根部狠狠地击打一下,将其击晕。

随后,大伯迅速地从小腰间拔出尖刀对准猪的喉部猛然刺进去,眨眼之间一股鲜血喷射而出。随着血液的大量流出,猪的叫声也越来越小,四条腿抽搐一会儿慢慢伸直不会动弹了。李大叔连忙往猪血盆里撒了一把盐,找了一个帮手把盆子抬走了。

后来,大伯又从腰间取出尖刀在猪的后蹄处割开一个小口,用一根细长的铁棍从小口捅进去,然后嘴对准小口大口吹气。大伯脖子上的青筋憋得好粗,脸涨得通红,把死猪吹得滚圆滚圆。据说这样做是为了退毛时省事。

一口大铁锅放在一个沟壑旁,挖了一个小圆洞,刚好把铁锅放进去。等水烧开后,几个壮小伙把猪放进大铁锅里开始退猪毛。等猪毛彻底退完后,把白条猪抬到用高粱秆编织的席子上开膛破肚。不大一会儿,一头猪已经分成了两扇白里透红的新鲜猪肉。最后再把

猪肉用两个大铁钩钩在临时搭起的架子上。

这时,已经有十几个村民排在等待这一家户主发话,户主一般都会说:“开槽头行大运。”然后把砍刀递给大伯,第一刀割下一块肉先递给杀猪的这家主人。然后有人说我要“腰窝”,有人说“越肥越好”,可就是没人说要纯瘦肉,那个时候大家都喜欢要肥肉,因为肥肉可以炼油。不一会儿,大家你一块我一块把这两扇猪肉给报销了。架子上只剩下两块猪臀尖带后腿留给了李大叔。

那时农村人格外在意杀年猪,几乎能把它列入与除夕夜包饺子同等重要的习俗,甚至把杀年猪看作是通向火红日子的标志。能杀年猪的农户基本上算是富裕人家,卖一部分,剩余一部分。

没有能力杀猪的农户,也可以自由挑选猪肉的各个部位。杀年猪是村民劳作后一年尽享收获的开始,在那还没有完全解决温饱的年代,杀年猪过年是大人和小孩的期盼。当大人们端起酒杯、吃上猪肉啃着骨头的时候,什么苦、什么累、什么烦恼都抛到了九霄云外。

多少年过去了,乘着改革开放的东风,农村人的生活一下子迈进了现代化。如今的日子天天像过年,让人不由自主地想起儿时的年味。那些曾经给我们带来无尽童趣的旧时光,就让它成为一段美好的回忆吧!

