



## 祭灶火烧

□范荣跃

记忆中的姥姥有很多神奇的技能。比如凭借一把尖嘴钳子可以各种拔牙,比如大字不识一个可以流利背诵《百家姓》,再比如擀出的面叶在老家远近闻名。其中,姥姥还有两个绝技令我终身难忘。

一是包饺子花样繁多,凭借手里一张简单的面皮,可以包出麦穗、麻雀、鼓鼓的河蚌、弯腰的大虾……再就是烙制出的祭灶火烧,那个鲜香奇绝,让我终身难忘……

在姥姥的心里,小年的祭灶火烧比过年的饺子更重要,因为这火烧不是俗物,而是对一年的总结和对新一年的向往,还有就是对神灵的膜拜。姥姥说,一年四季的吃物中,只有小年节这18个祭灶火烧是做给神仙的,是让灶爷奶带着上天为老百姓说好话言好事的,这里面寄托着老百姓的希望。

姥姥做祭灶火烧是极为讲究的。在姥姥生活的上世纪80年代之前,我们家每年吃的各种馒头、烧饼,大多是要掺杂一些玉米面、高粱面和红薯面的,唯有祭灶火烧是纯粹的小麦白面,一点杂粮也不能有。不仅如此,姥姥还会把一年来攒下的红糖、食油、芝麻等稀罕物拿出来,慷慨地用到这18个祭灶火烧上。

到了小年这一天,姥姥总是上午就开始和面,反复揉搓后盖上湿布醒到半下午,然后开始制作祭灶火烧。姥姥先将面团均匀地分成18份,然后揉搓成小团,再做成窝头状,包上红糖,封上口,抹上油,然后轻轻拍成饼状,接下来,见证真功夫的时候就到了。姥姥用一个薄薄的竹片先把拍好的面饼四周画出水波纹,然后在每个面饼的正反面分别画出麦穗、谷穗、高粱、萝卜、白菜等图案,再在上面撒上少量芝麻,然后用蒸笼微蒸一下。姥姥说,蒸一下是为了保持住图案。蒸完了就开始用炉圈烤,这时候需要的是掌握火候,好在姥姥是制作火烧的高手,根本不用怎么操心,烤出来的火烧总是外焦里嫩、香甜酥脆。

姥姥每年只做18个祭灶火烧,她说这是灶王爷上天的干粮,不能多也不能少。只是这有数的18个祭灶火烧,我和姐姐也是不能尽情享用的。

出炉的火烧先要祭拜灶王爷,虽然姥姥又是烧香又是许愿很虔诚,但是我们一点也不担心,因为灶王爷是不会真的吃了这18个火烧的。但接下来姥姥的举动就让我姐姐有点想不通了,姥姥会立刻拿出两块白布,各包上四个祭灶火烧,让我和姐姐分别给村子里的两个五保户送过去,而且年年如此。记得每当送烧饼的时候,我总是不高兴地嘟囔:他们又不是咱家人,为啥每年要给他们送这么多祭灶火烧。姥姥听后也不急,总是平静而郑重地对我说:“长大了你就会明白的,因为他们有资格吃。”

后来我慢慢长大了,果真明白了其中的奥秘,原来这两位五保老人,全都是抗美援朝退下来的老兵。

## 家乡的火烧

□刘松梅

每年腊月二十三是北方的“小年”,学校开始放寒假。我早年在老家教学,丈夫在焦作工作,我和他两地分居。放寒假第二天,我通常会带着儿子回焦作过年,每次临行前,母亲都会在我的背包里装上一摞火烧当干粮。我说不用带那么多,母亲就说:“带上吧,你婆婆离开家乡那么久了,让他们也尝尝咱家乡的火烧。”

有一次我上了火车,按票号找到了座位,和我们同座位的是一位50多岁的男士。他虽然穿着便装,但言谈举止透着军人特有的机敏与刚毅。他说话面带微笑,十分随和,偶尔逗逗我儿子,还拿出饼干、橘子让我儿子吃。

为了活跃气氛,我拿出火烧让他品尝,心里想着不过是客气而已,人家怎会吃这土里土气的东西。没想到他看见火烧竟然眼睛一亮,真的接过去咬了一



口,连声说:“嗯,不错,是那味儿。”然后有点难为情地看着我说:“妹子,给你商量一下呗,我想买你几个火烧,带回家给我的老母亲。”他见我解,赶紧向我说明了缘由。

原来他和我是同乡,他自幼丧父,和母亲相依为命。1942年抗日战争如火如荼,深明大义的母亲把刚满17岁的他送上战场。临走时母亲把家里祭灶的8个火烧塞进背包,让他带着去打鬼子。并郑重地嘱咐他:“不把鬼子赶出中国,就不要回来见我。”他谨遵母命跟随八路军转战南北,经历了抗日战争、解放战争和抗美援朝,全国解放后转业到北京工作。

他在北京工作稳定下来后,便把多病的母亲接到身边。母亲在家乡生活了大半辈子,虽然身在北京,但仍然忘不了家乡的饮食习惯。特别是每年的腊月

二十三,母亲总是念叨着想吃家乡的火烧,还说若是有家什,就自己做了吃。他曾经买来许多地方的烧饼孝敬母亲,但母亲总说没有自己家乡的火烧软和。他已经很多年没有回过老家了,没想到在火车上见到了家乡的火烧,怎么能不让他欣喜若狂。

听完他的故事,我被深深触动了,毫不犹豫地拿出5个火烧递给他:“你把这些火烧拿回去给老人家,告诉她如果想家,就常回来看看!”我的话刚落音,乘客们竟不约而同地鼓起掌来。他巡视一下整个车厢,然后郑重地向大家行了个标准的军礼。

离开家乡30多年了,每一年的小年节,我都会不由自主地想起这段故事。



## 儿时的年味儿

□何延生

过罢小年祭祀过灶神,过年的气氛就越来越浓了,家家户户开始蒸年馍。母亲和姐姐要提前一天把两大盆面用老酵母揉好发上,第二天清晨再做成大小不等的馍块上笼蒸,有玉米面窝窝头、豆腐粉条馅包子,有长长的大馍糕,还有豆馍、馒头。

那时候就盼着过年能穿新衣裳。记得有一次过年,大年三十晚上睡觉前,母亲从箱子里取出来一件新棉袄,盖在我的被子上,说是大年初一早晨起来穿着出去玩,这可把我高兴坏了。天刚亮我就听见外边有放炮声,急急忙忙穿上新棉袄,蹬上新棉鞋,屁颠屁颠地跑到街上去拾炮了。

那会儿的鞭炮品种少,没有现在这么多(不过这几年政府禁放鞭炮了),在当时的农村供销社代销点里,只有零散的大灵炮、两响炮,还有五十响、一百响的小鞭炮。那时候家里穷,每逢过年,父亲就买十几个散炮,半下午上坟祭祖时放三个,除夕晚上吃饺子前放三个,大年初一早上放三个,就差不多放完了。那咋办呢?于是我就跟着小伙伴去街上拾炮。只要听着谁家门前有鞭炮声,就赶紧往那里跑,小伙伴们一轰而上,满地爬着抢炮找炮,弄得身上跟土驴似的。

有一次我抢到了一个没有响的哑炮,刚拿到手就“啪”地一

声响了,把我的小手崩得又肿又疼,我两眼噙泪差一点哭出来。

初一过罢,初二开始串亲戚,先舅家后姨家再姑家。穿着新衣裳,挎着柳条斗篮,里面放6个或8个豆馍、12个柿饼,家里条件好的可放两封点心。走亲访友到初五、初六,新衣服就不能穿了,母亲让换下来洗净晾干后叠好抚平,放到箱子里,到来年春节再穿。

儿时的记忆仿佛就在昨天,如今社会在飞速发展,祖国已富裕强大,家家户户过上了富足幸福的日子。每每回想起这些儿时的趣事,还是有一种幸福的味道在心头荡漾。



## 年味入心意悠长

□陈艳利

记忆中的过年,是母亲忙碌的身影,是熊熊燃烧的火红劈柴,是满筐散发的甜甜馍香,是老家大房子上的红红对联,是烟火虽尽却经久不散的家乡气息。

农历腊月二十三祭灶之后,母亲就忙碌起来了。犄角旮旯里都打扫得干干净净,就连院子中间的小花池也重新用石头整齐地砌好。接下来几天,母亲开始清洗床单、被罩、枕罩、袖套,母亲还指挥着我们清洗大锅、算子和大小不一的盆盆罐罐,就连平时不用的一些碗筷和盘子也一并洗干净,为过年作准备。

蒸馍是一项浩大的工程。母亲的手巧,蒸的馒头花样繁多:圆馍量最大,其次是枣花馍

和豆包,还要蒸一些有吉祥寓意的新奇花样,如猪头、刺猬、全鱼、布袋、麦秸垛等,孩子们喜欢吃的是豆包和枣花馍。猪头是用来上供的,全鱼要放进米罐面缸里,布袋馍是家里的壮劳力吃了好有力气干活,枣花馍是祭祀用的。母亲的手巧,蒸出来的小动物惟妙惟肖,我们都舍不得吃,往往放很长时间,以致吃的时候馍都干透了。

大年初一早上五更时分,母亲则把我们姐妹几个挨个儿唤醒。揉揉惺忪的睡眼,拿出压在枕头下过年才有的红条绒新衣服,小心地穿上,跟着姐姐们去门口抱椿树,还要念叨着:“椿树椿树你为王,你长粗来我长长。

你长粗来做材料,我长长来穿衣裳。”这代表着老一代朴素的愿望:希望儿女们茁壮成长!然后跟着父亲在祖宗牌位前虔诚地跪拜,这时,母亲精心做好的凉粉汤也差不多做好了,独特的香味诱惑着我们的味蕾。但我们要先给邻里长辈端送,然后揣上邻里长辈给的糖果或者压岁钱,怀着惊喜的心情,小跑着回家喝母亲做的那碗凉粉汤,还有父亲用柏枝余火烤得焦黄的柏枝馍。简简单单的几样素菜,母亲也会做出不一样的感受,一家人说说笑笑,其乐融融,日子虽苦尤甜。口中美味菜肴,耳边鞭炮齐鸣,期待中的新年开始了。

