

# 记忆里的祭灶火烧

□朱立明

转眼又到农历腊月二十三(又称小年),这天烙祭灶火烧的风俗,不知在古老的华夏大地上传承了多少年。

从我记事时起,就特别喜欢过小年。一进入农历腊月,潜藏在我味蕾里的那股又香又甜的浓郁火烧味道,就开始牵引着我一天天走近小年。

上世纪五六十年代,粮食产量低,农户家里的小麦都不多,平时舍不得吃,总要省出一些到过年时用。小年前夕,母亲就把省出来的小麦淘洗干净,晾干后背到磨坊,让我们兄妹几个推磨,她管箩面。磨了两遍后,还要在剩下的麸皮里加上高粱等粗粮磨上一些黑面。白面用于烙祭灶火烧、蒸人口馍、做饺子用,黑面则用于平时烙馍吃。小年的前一天晚上,母亲总是挖出两三瓢白面,再挖两瓢黑面,分别用酵头和好,放在瓷盆里端到煤火台上发酵。祭灶这天下午,母亲把发好的面兑上一点碱揉开,醒好后便开始烙祭灶火烧。

烙祭灶火烧可是有点技术含量的活儿,不仅要把面发好、碱兑好,做的样子也要大小均匀,关键的是要看漏不漏糖。不少家的祭灶火烧总要有一些裂口,会流糖。糖一流到鏊上或锅圈里,火烧的一边便会被烤得黑乎乎的,味道和品相可就大打折扣了。而母亲做的祭灶火烧不仅不漏糖,还大小、薄厚匀称,色泽金黄,香甜可口,引来街坊邻居纷纷前来讨教,大家都说她是烙祭灶火烧的行家。

每年小年那天,陪伴母亲烙祭灶火烧成了我儿时的习惯,我像观赏民间艺人做工艺品一样,看着她的每一个动作。只见她先把面块掐成大小一样的面剂,双手配合着快速旋转把面剂揉成桃形面团,再把面团摁扁、擀开,拿到左手心上,放上拌有面粉的红糖,用右手指轻轻提拉面皮的边沿捏成包子状,再用手掌轻轻一压,用小擀杖擀成圆饼,半成品的祭灶火烧便做成了。剩下的一点儿白面和那些黑面又做成了白面包皮的黑面

火烧。然后捅开煤火,把火调整到中等火候,放上锅圈和鏊。她说火大了会烤糊,火小了不上色。鏊热后,她把生火烧放到鏊上,停一小会儿,便开始麻利地用双手将它们转半圈。再过一小会儿,又把它们翻过来。等两面都定型了,就把这些下到锅圈里,每间隔一两分钟搬下一次鏊,快速将锅圈里的火烧转动、翻个儿,再盖上鏊放上一批火烧。就这样循序渐进,用不了一顿饭工夫,几炉黄灿灿的祭灶火烧便烙好了。

怀川一带有句俗语:二十三,糖瓜粘。人们在小年这天用灶糖涂抹在墙上那张画中的灶王爷的嘴上,意思是粘住他老人家的嘴,不让他到天庭乱说人间的坏话。可母亲不这样认为,她说:“把灶王爷的嘴粘住了,不让他说坏话,不是连好话也说不成了吗?”于是,每年小年时,母亲总是把一筐两面焦黄、香喷喷的祭灶火烧放到灶王爷的神龛下,虔诚地祭拜一番。

我们兄妹几个在一旁早已流起口水,等母亲发话后便一哄而上,一人抓起一个祭灶火烧,狼吞虎咽起来。我吃了几口后,又渐渐慢了下来,细细品味着祭灶火烧那特有的香甜。因为用白面烙的祭灶火烧每人只能吃一个,剩余的要留给爷爷、奶奶和父亲吃,要填饱肚子只能吃黑面火烧了。可在那个物资匮乏的年代,能吃上这样让我们盼望了一年的美味,尽管不能尽兴吃个肚圆,也已经感到很幸福了。

岁月如梭,时光飞逝。母亲离开我们已经30多年了,我也早已从农村老家搬到了县城居住。这些年,每到小年时,儿时烙祭灶火烧的情景以及那股馋人的香甜味道,总要撞开埋藏在脑海深处的记忆大门,在心头久久盘旋。虽然城里的大街小巷有卖祭灶火烧的,老伴也一直坚持自己烙祭灶火烧,但这些火烧早已失去了儿时的那种吸引力,因为再也吃不出母亲烙的祭灶火烧那种味道了。

## 春联

□秦继利

千百年前  
桃符,新符换旧符  
辞旧迎新岁  
千百年后  
红纸,墨  
绵延着心中的祝福与祈愿

### 写春联

写出一年的收获与欣喜  
描绘来年的憧憬与美好  
笔尖、墨汁  
在红纸上跃动飞舞  
脸上露出发自内心的喜悦

### 贴春联

上联与下联,一对孪生  
分列两边,共同心愿  
人丁兴旺,五谷丰登  
瑞雪兆丰年  
那门神,那福字  
护佑着万象更新  
春意满园

### 如今

传统的红色传承着  
时尚的希冀孕育着  
这一纸纸红彤彤的春联  
见证着家人的团圆  
彰显着节日的祥和  
传递着春天的信息  
抬眼望去  
不远处  
渐渐走来了  
满眼的春色

### 投稿邮箱:

jzwbwq@163.com  
(请注明姓名、电话  
及具体地址)



## 相遇的美丽

□张瑛

清晨,天际一片炫目的玫瑰红  
那是朝阳、白云和晨曦的相遇  
染出一幅轻描淡写又浓墨重彩的油画  
傍晚,山边层层绚烂的橘红色  
是夕阳、晚霞和夜幕的相遇  
泼洒出一片五彩缤纷又璀璨夺目的旖旎  
窗外,有风轻轻地吹过  
绿树的枝梢微微地摇摆  
那是清风和叶片拥抱后  
一直在内心回荡的激动  
空中,有鸟儿自由地高飞  
在云间时而聚拢,时而分散  
那是鸟儿和蓝天携手后  
描绘的舒展畅快的美景



过小年 吃灶糖 本报记者 宋崇飞 摄

# 焦报欢乐购年货已备好,就等您来

### 年夜饭

**龙苑食府八大碗 149元:**大鲤鱼、健腐肉、红烧肘、炸排骨、炸鸡块、炸酥肉、八宝饭、香酥丸子 **国家欢欢乐大礼包 199元:**龙苑烧鸡、黑木烤鸭、传统健腐肉、手工鲜肉丸、炸酥肉、炸鸡块、霸王全肘、红烧大鲤鱼、八宝饭、炸豆腐、姜汁莲菜、芝麻花生 **品质肉类大礼包 248元:**八味甄选、五香牛肉0.5公斤、道口烧鸡一只、压板肉一份、卤味全肘一只、腊肉一份、传统贡肉一份、吉庆有鱼一条 **艳阳天酒店【传统八大碗】268元:**扣肘子、腐乳肉、排骨、莲菜、小酥肉、黄米八宝饭、黄焖鸡、扣碗丸子 **【卤味集装箱】388元:**猪蹄1.5个、五香酱牛腱750克、猪耳朵2个、鲤鱼2条、咸香鸡1只、皮冻1公斤

### 禹州三珍奇卤味

卤汁牛肉27元/200克 乌镇羊肉69元/500克 叫花鸡21元/300克  
秘制东坡肉20元/200克 红烧狮子头13元/200克 三珍酱鸭22元/400克

### 酒水类

生态原浆酒99元一件 八宝饭12元/碗 小酥肉20元/碗 健腐肉25元/碗  
感恩酒699元两件 黄焖鸡块18元/碗 梅菜扣肉25元/碗  
伊力大老窖650元一件 阿克苏苹果7公斤装60元  
伊力小老窖640元一件 延安高山红粉佳人苹果礼盒6.5公斤装65元/件  
伊力大特曲340元一件 四川耙耙柑礼盒4.25公斤45元  
伊力小特曲350元一件 伊力大曲198元一件

### 扣碗类

### 德州扒鸡 50元/2只、96元/4只

### 156元/7只

◆熟虾仁149元/2.5公斤  
◆冰岛海参188元/公斤  
◆无胶水晶皮冻20元/公斤  
◆牛肚60元/公斤  
◆压板肉50元/公斤  
◆猪头肉40元/公斤  
◆小车垛子肉100元/1.5公斤  
◆大块小车牛肉40元/400克  
◆牛肉干丸子30元/公斤  
◆牛肉丸42元/公斤、小酥44元/公斤  
◆牛肉条76元/公斤  
◆沁阳董爱国驴肉丸50元/公斤  
2.5公斤礼盒125元  
◆闹汤驴肉礼盒128元/180克x4袋  
◆全熟牛腱子120元/公斤  
◆全熟羊脸40元/公斤

### 其他类

◆丑鸭松花蛋礼盒(一级)55元/30枚  
◆油炸大鲤鱼55元两条 加两料包  
◆新疆若羌灰枣(特级)63元/2.5公斤  
(一级)57元/2.5公斤  
◆新疆阿克苏185精品纸皮核桃67元/2.5公斤  
◆叶城手剥烤核桃58元/2.5公斤  
◆阿康185蛋壳核桃40元/公斤  
◆新疆杂粮软酥42元/件  
◆新疆奶皮子干果包38元/件  
◆曹县红薯粉条45元/2.5公斤  
◆周小薯粉条30元/1.5公斤  
◆安徽红薯粉皮8元/450克  
◆内黄无盐腐竹26元/公斤  
◆亿亩粮田长粒香米36元/5公斤  
◆晋亿享沁州黄小米50元/2.5公斤  
◆带鱼中段40元/2公斤  
◆海钓带鱼礼盒8条装99元/件  
◆铁棍山药59元/5公斤(包邮到家,3.5公斤装40厘米56元、50厘米66元)

### 水果类

1. 【百菲酪100%水牛奶】99元/2件 2. 【认养一头牛奶】55元/2件

订购咨询电话(微信):13839165077