

我们的
节日欢乐祥和
中国年

今天是北方小年。过小年，迎大年，浓郁的年味儿开始弥漫，人们满怀期待，迎接欢乐祥和的中国年。备年货、贴春联、洗年澡、“逗女婿”，传统里体现着人们对新年的热切期盼，年俗里蕴含着说不完的故事、道不尽的风情，给我们的中国年增添了无限的乐趣。——编者

文化
记忆

墨香染春联

□陈明珠

纷飞的大雪，让20余户人家的小村落融进了一幅水墨画。青黛色的瓦、黄土坯房，都是那样的古朴和神秘，但漆黑斑驳的大门很喜庆，那是因为门楣、门框、门板上被贴上了红得耀眼的春联和门福。

这是洛阳郊区一个叫南陈沟的自然村，而独自立在深雪里、仰头对着春联念着的12岁女孩，就是40年前的我。我是前一日跟着父母，挤了很久的火车，又走了无数的城市马路和乡间泥巴路，直到漫天的星辉下，爷爷试探地叫了声我弟的名字，我才如释重负，我们的目的地——父亲口中的“老家”，终于到了。

大年三十，叔叔买回大张的红纸，我帮他裁成一堆竖条，叔叔告诉我这是用来写春联的。春联？从记事起就跟着父亲生活在不同军营的我，第一次开始关注这个新奇的名字。

待叔叔写好春联回来，母亲和婶婶已将熬好的糨糊端出了灶火。父亲握一把扫帚疙瘩往门框上刷着糨糊，叔叔贴春联，我和弟弟、妹妹，还有两个更小的堂弟，围拢一圈，“左边歪了”“右边歪了”喊成一片。在这一场热闹之后，春联堂堂正正地贴好了，窑洞、厢房、大门都变得喜气洋洋了。“一年四季春常在，万紫千红永开花”“天增岁月人增寿，春满乾坤福满门”“精耕细作丰收岁，勤俭持家有余年”……我一遍遍独自立在雪中，念着那些美好的祝福。

老家很冷，但也很暖，暖的是那份亲情。窑洞里，两张桌子已摆放整齐。贫瘠年代最好的食物，是肥厚的肉片、敦厚的扁担、洁白的银条……被春联照亮的小小的村落沉浸在热腾腾的喜悦里，一句句祝福的话、一字字嘱托、一张张压岁钱伴随着美酒飘香！

后来，军营里贴春联的人家也多了。年前去

商场、去银行，会领到赠送的春联，亮闪闪的，方便又喜气，于是我自己的小家，也开始贴春联图个好兆头。那一年，女儿开始学写毛笔字了，爱人回洛阳了，我也将第一次在新房子里迎接新年。爱人特意去买了张红纸，让女儿执笔书写春联。女儿激动地领下了任务，握着毛笔在纸上落下“长长大大长一岁”，我接上了“新年新景新征程”，爱人补上了“幸福快乐”的横批。墨香四溢中，一家人共同创作的春联，虽然简单却充满了温馨。

有一年市直机关举办“共筑中国梦 同写河洛春”春联比赛，我获得了入围奖，驮回了个硕大的棉被，惊喜的是，扶贫部门将它作为3副大门春联之一进行了推荐。当我看到自己拟定的“脱贫攻坚聚力逐梦新时代，决胜小康同声放歌好生活”在我们帮扶的洛宁县东寨村贴满的时候，我想到它在一个个村落映红着一张张因为日子越来越好而绽放的笑脸时，心里也为自己的小小贡献而快乐。

几日前，我去参加写作交流会，安排有手写春联活动，我很荣幸地抢到了为书法老师服务的任务。我帮着老师倒墨、收集拟好的春联，递着印有龙凤的红纸。在热闹祥和的氛围里，我安静地看着老师挥毫泼墨，“龙年春风万里舞，岁月如歌四海欢”“春光万里迎新岁，雅韵千载接瑞年”……一个个笔酣墨饱、行云流水的大字绽放开来，升腾起暖暖的情谊。

在浸染一手墨迹、一身墨香中，我带了一副“又是一年芳草绿，依然十里杏花红”。我想起记忆里那个立雪读春秋的女孩，仿若看到，一路走过的岁月在缓缓流淌。我想，承载我们迎祥纳福美好愿望的春联，其实也记录着我们曾经奋斗的足迹，是我们走向幸福生活最好的见证者。

父亲的年下

□宋光耀

每到过年，全家最兴奋的要数父亲了。一过腊月二十三，父亲就开始忙活了，先是买干菜：海带、木耳、腐竹、海米、紫菜等；接着买鲜菜：蒜薹、菠菜、芹菜、韭黄、黄瓜、青红辣椒、香菜等；最后买肉类：猪肉、牛肉、鸡、鲤鱼、带鱼、牛肚、猪耳朵等。

腊月二十八到大年三十，根据存放的时间，父亲开始把这些肉和菜蒸、煮、炸、焯，分批次做成半成品。

买这么多菜，做这么多佳肴，不只是为了家人过年，还为了正月初二一年一度的聚会。我有4个妹妹，11个外甥、外甥女，其中4个外甥、外甥女已经有了自己的小家，现在我们家已经是一个33口人、四世同堂的大家庭！正月初二，呼啦啦几群人都来了，院里屋里到处是人，

那场面都快赶上集市了。父亲是方圆左近有名的焗掌，就是为红白事做水席的大厨，至今已做了近50年。

父亲掌勺大都是为了别人，俺们能尝到的次数很有限，因此，每年年下父亲都会下一番功夫，让他的儿孙和亲戚们享享口福。正月初二这天，表哥、表姐、表弟、表妹们早早吃完年夜饭，中午也到俺家，最多的一年有近60口人，坐了满满六大桌。

一大早，父亲就起了床，上蒸笼，下油炸。两个住得近的妹妹一早就来了，切的切、调的调、拌的拌，做着最后的准备工作。

父亲做的全套水席共有24道菜：8道凉菜，4荤4素；16道热菜分4组，每组一主三副，有荤有素，有咸有甜，有带汤的有不带汤的。

父亲做的红烧肉是道招牌菜，吃菜的人大都惦记着这一口。夹一块油而不腻的红烧肉，入口即化，香、甜、滑、嫩，那种享受都无法用笔墨描述。此刻，即使圣旨来了，也得等先享受完，再去接。

四五十年以来，我和妹妹们耳濡目染，也学会了一些厨艺。父亲已经80多岁了，多年前，我们就想让父亲歇歇，我们来做，可父亲总怕我们掌握不好火候和下料多少，一定要自己掌勺。难得父亲这么高兴，我们也只好顺着他。

中午12点，宴席开始，父亲掌勺，我上菜。我给每道菜编了一句吉祥话，上一道说一句：

肉丝肉片汤——丰收富贵；
油炸丸子——团团圆圆；
红烧鲤鱼——年年有余；
小酥肉——岁岁平安；
海参鱿鱼——大富大贵；
红烧肉——红红火火；
鸡块——喜庆吉祥；
蜜汁红薯——甜甜蜜蜜；
鸡蛋汤——圆圆满满……

往事
重温

洗年澡

□郭德诚

小时候过年，正疯着玩儿，突然被爷爷拉回家剃头，那准是年二十七。“二十七，剃精细；二十八，剃傻瓜”。这天，小剃头铺里早就叽叽喳喳，一屋子的小脑袋；为了快，只理不洗。小孩子们都是顶着一头碎头发，就奔了澡堂，二十七洗年澡，祈福、除晦，迎新年。

这时的澡堂，棉帘外面的长条椅上，坐满了人，都在等。棉帘掀起一角，一个满头冒热气的人出来，把门的叫号，验号，再放一个人进去。里面，也早已人满为患；池子里，全是人；淋浴下，站满人；床位处，人在催：“洗完就走，回去休息。”哪儿哪儿都是人。

我洗澡简单，打两遍肥皂，淋浴一冲完事。一身肥皂味儿地回到家，奶奶说：“好，好。‘洗福禄’。一遍福，

一遍禄，啥都有了。”

记得有一年，我出差回家，进门时天色已晚。奶奶给我做了一碗烩菜说：“快吃，吃完去洗澡。”我说：“不慌，吃完在家洗。”奶奶说：“不行，冻感冒了怎么办？”那时，我家的房子已经重新盖了，卫生间里也有淋浴头，天热的时候，都是在家里洗澡。我吃着饭，奶奶已经把换洗的衣服、肥皂、毛巾，准备了一大兜。我刚放下筷子，她就催我快去。漫天大雪，我掂着这兜东西，去了老集，人满了；又咯吱咯吱踏雪走到青年宫，人满了；只好再拐到瀍河区，在一条小胡同里，找到一个洗澡堂。买了票，排上队，心里才算踏实了。

我是老洛阳人，一直遵循着洗年澡的习俗。现在，家里有暖气、浴

缸、浴霸、电热水器，即便是在大冬天，也温暖如春，想洗就洗。尽管如此，到了二十七，我还是郑重地再洗一次。这并不是单纯的仪式感，因为每每此时，爷爷、奶奶催我理发、洗澡的生活片段，还有那小剃头铺、澡堂里的生活场景，便一帧帧地清晰起来，生动鲜活地跑到我眼前。那是一种不灭的回忆，那是一段生命的旅程。抚今追昔，颇有几分感慨，随手写下《有感洗年澡》二首打油诗：

一
漫天风雪寻澡堂，穿街走巷足迹长。
何辞辛苦洗旧岁，喜迎新年诸事忙。

二
浴霸送暖屋似春，或泡或淋总宜人。
风卷飞雪隔窗看，热气蒸腾水正温。

陈年
旧趣

“逗女婿”

□怡然含笑

过年回娘家，闺女们欢天喜地，女婿们小心翼翼。

为什么？女婿们担心被“逗”呗！“逗女婿”，是乡村的一种习俗。正月初二，娘家的族人都要请女婿登门吃酒，逗个热闹，图个喜庆。有新女婿的，就“逗”新女婿；没有新女婿的，就“逗”老女婿。反正只要是女婿，初二这一天陪媳妇回娘家的，都被圈在被“逗”的行列。

中午时分，各家的八仙桌上都摆好几个菜，满上酒。然后，派一个代表去请女婿登门。面子上看，女婿们风风光光，是受邀去吃酒，里子里却是一堆尴尬的事等在那里，要女婿们去过关。比如，一推门，头上掉个簪子，弄得灰头土脸的；或者脚下使绊子，弄得踉踉跄跄的，倘若收不住，还会弄个嘴啃泥等。这些都是常有的事。

此时的女婿们，去也不妙，不去更是失了礼数。在这种情况下，他们与其逃之夭夭，惹得媳妇杏眼圆睁，小嘴一撇，一通埋怨，还不如铤而走险，让媳妇心花怒放。

“逗女婿”队员的组成，大多是媳妇娘家家族中辈分与女婿们相对等的几大帮兄弟。他们往往在长辈撑

腰的情况下，大胆地行使着他们“逗女婿”的权力。

女婿们一到，队员们或者一哄而上，用唾沫星子围攻，或者单打独斗，弄出一些花样。

女婿们谦恭地应对，见招拆招，该用糖果解决的，就掏出“龙虾酥”；该用烟解决的，就递上“红塔山”；该用酒解决的，就斟上“老白干”。即使被按住，把脸画成了猫；即使站起来，凳子被抽空坐个“屁股墩儿”，都不能发脾气、耍性子。

那年村子里“逗女婿”，“逗”得有点收不住。会巧姑姑的女婿，被喜娃叔套上一个“驴夹脖”，结果人家真的像驴似的，发了驴脾气，气了驴子。

酒既然吃不成，兄弟们又“逗”得没大没小、没完没了的，自己不如趁机撒丫子，逃了算了。会巧姑姑的女婿戴着“驴夹脖”在前面跑，几个兄弟在后面追，一直追到村外的田野上。

后面的喊：留下“驴夹脖”——

前面的答：不留——

后面的喊：不留下，看我会巧姐晚上回去咋收拾你——

前面的答：不怕——

追着看的人，一骨碌倒在麦地里，有的笑得肚子疼，有的笑得岔

了气。

会巧姑姑的女婿，真把“驴夹脖”扛走了。

直到春耕的时候，大家才又想起那一档子事。那时候，一头驴只有一个夹脖，置办一套是极不容易的事。于是，金明伯就找到喜娃叔，让他去会巧姑姑家取那个“驴夹脖”，“解铃还须系铃人”嘛。

不知喜娃叔是怎么登门去取的，也不知会巧姑姑的女婿会不会反过来“逗”喜娃叔，反正让人家归还，估计不会那么顺顺溜溜的。不过，有会巧姑姑呢，闺女们不都护着娘家人嘛，女婿们又能咋地？

时隔半个世纪，再去想一想，“逗女婿”这个习俗挺有意思的。

“逗”一“逗”，或许是娘家人欢迎新女婿，让新女婿快速融入自己家族的一种方式，只不过有点别致而已。而女婿，既然娶了本家族的闺女，闺女娘家的兄弟们“逗”一“逗”他，开个玩笑又有何妨呢？

再者，娘家兄弟们，替自己的姐姐、妹妹，收拾一下女婿们，磨磨他们的性子，提高一下他们的忍耐力，也是必要的。

古人言：不打不成交嘛。

故园
漫忆

漏粉条·磨豆腐

□雷晓军

吃了妈妈煮的腊八粥后，年味儿就越来越浓了。

大人们愈显忙碌，挖出地窖里的红薯拿到老井台边，摇着辘轳从深深的井里摇上来一大桶冒着热气的井水将红薯洗净，倒进磨红薯机里，然后将满满的红薯浆汁用白粗布滤过。

滤过的渣子是喂牛的好饲料，大缸内黄黄的浆水是家乡美食酸浆面条的必备之物，缸底沉淀下来的白白滑腻的淀粉则在竹席上晾干收存。临近春节，将红薯淀粉打成糊状，大人们查看大盆里的淀粉面糊醒得咋样，在一口大铁锅前嘟囔着烧火的将水烧滚。

一切安排妥当，一人拿起葫芦漏瓢，站在锅台上开始装淀粉面糊团，随着右拳不停地敲打左手臂，满满一瓢面糊在摆荡下，变成细溜溜的丝条落进滚烫的锅里。热水锅那边，人们

用长竹棍从沸腾的水中将飘起来的粉条捞进凉水锅中过一下，然后再捞起悬挂在横杠上。

大人们在忙碌，孩子们在成排的粉条架间钻来挤去，扯下一根长长的粉条在大锅前的柴火上烧滚，细细的粉条变得粗长，咬一口酥脆，在大人的呵斥下快乐地吃着、笑着。

把晾干的粉条收好，家里又将干硬的黄豆在缸里浸泡，将泡好的豆子拉到下村海舟家，他家做的豆腐远近闻名。

在他家窑洞里有石磨，将豆子倒在石磨上，把毛驴牵至磨道内将眼蒙住，轻打吆喝，随着毛驴转圈，一股白白的豆浆汁水从石磨内流出。

将过滤好的豆浆倒进大铁锅中，往灶堂内添进玉米芯和木柴，待到锅里冒出水蒸气时熄火。接下来就是落进滚烫的锅里。热水锅那边，人们

道工序。传统磨豆腐都是用卤水点制，就是俗话说的“卤水点豆腐，一物降一物”。

只见海舟爷熟练地把卤水化开，盛在瓢里，在豆浆锅里慢慢滴下去，一会儿工夫，豆浆就开始起变化，慢慢凝结成絮状、块状物。点浆看似简单，实则最能考验制作手艺，资历深与否全由点浆来证明。

等豆浆变成豆腐花了，离豆腐成型就不远了。在竹篾子里衬上白土布，把豆腐花盛到竹篾子里面，用纱布包起来，上面放块木板。想吃嫩豆腐，就在木板上压块轻一点的石头，想吃老豆腐就放块重一点的石头，嫩老拿捏全由自己掌握。

闲下来的人们围在灶火周围，聊着家长里短，喝一口暖暖的豆腐花汁，咬一口在灶膛边烤得焦黄酥脆的馒头，谈笑间不觉寒夜已深。