

过年关

◎吴光明

旧时一提“年关”，不少人总有些害怕，甚至“谈年色变”。

第一次听到“年关”二字，是小时候母亲吩咐：“年关到了，要懂点规矩！”我知道母亲说的“规矩”是指不该说的不说、不该做的不做，但对“年关”我不理解：年有什么“关”？我问过读书人，回答是旧时欠债的人要在农历年底、至迟除夕夜还清债务。对于穷人来说，这的确是人生的一道关。当时我还认为，心想只要过年有得玩、有得吃、有爆竹放，压岁钱哪怕一毛二毛也行，其他我管不了。

随着年龄增长，我终于发现父亲一进腊月就变得愁眉苦脸的根源了。那时我们家兄弟姊妹五六个，吃饭的人多，能挣工分的少，日子过得相当拮据：青黄不接时，购买国家救济粮的钱需要借；开学时，我们的书本学费需要借；虽说剃一次头只要几分钱，但也得向村里的剃头匠欠，一年一结，年关结清……那时借债的人多，能够借到说明人家给面子。父亲每次借到后都很开心，甚至还有些得意：“我的面子不小吧！”

尽管债务人都是左邻右舍、亲朋好友，不过父亲还是诚守“有借有还，再借不难；借了不还，再借万难”的信条，平日里除了去生产队劳动外，闲暇下来时，心中就盘算起年关还债的事儿。家乡是有名的黄芽菜生产基地，父亲也算是种植的一把能手。每年霜降后，他就开始在自留地里种植黄芽菜，多达上千棵。等到年关，约上几个种植户，装满一条木船去上海出售，可卖几十块钱，这可谓当时庄稼人的诗与远方！回到村里，父亲便马不停蹄逐一登门还债，并谢救难之恩。

还完债，父亲的脸上明显有了笑容，脚步也轻松多了。接下来，他开始认真清点还债后的余钱，然后根据余钱多少张罗过年的花用：给孩子们买两条大鱼、称几斤肉；大儿子床上的被子要换新絮，大姑娘要做件新棉衣，小儿子要买鞋子和袜子；还要买些对联贴贴、买点鞭炮放放……这一切都有了着落，才算过了年关，一家人才能开开心心过个年。

年关，始终是一道关。只是时代不一样，过的关也不一样。如今，生活好了，每一个平常的日子都可能比祖祖辈辈那时过年更幸福。

游泳老人

◎程然

那天，我在泳池遇到一位高龄老人，询问年龄，老人让我猜。据我的经验，大凡让人猜年龄的老人都是希望往低处猜，然后报出一个比猜的年龄大了不少的数目，在猜者的惊异中得到满足。“您老不到80吧？”我一说，老人果然笑了：“93。”这下，我被实实在在惊到。

老人下到水里游了起来。他是蛙泳，一招一式非常标准，而且从容不迫，一会儿工夫已经从这头游到那头。我以为他会休息一会儿，他却一仰身，面部朝上往回游了。他浮在水面上，犹如羽毛在空中，轻盈又自在。93岁的人还能独自游泳，而且游得那么好，我不由得感叹不已。



母亲的饼香

◎黄年忠

偶然看到央视二套播放的《味道中原》，有一段“木槿花饼”的故事，至今难忘。一位大山深处的母亲自述原本是城里的一名教师，因为爱上了绿水青山，就随丈夫走进了大山。可丈夫过早去世。她与儿子相依为命。儿子从小就喜欢吃她做的木槿花饼。如今，儿子考取了县中，拍摄的时候，就要开学了，她说自己多做了一些木槿花饼，给儿子带着。母亲拉着儿子的手，幸福写满了黝黑的脸庞。

木槿花饼的故事一下子触动了我。我情不自禁地想起小时候母亲做过的三种饼——“摊烧饼”“包烧饼”“涨烧饼”。做饼吃饼，就如昨天发生的事情一般清晰、生动。

“摊烧饼”，母亲最拿手。在那个生活拮据、粮食不丰裕的岁月，摊烧饼也不是想吃就能吃到的，可算高档的美食了。一般只有家里来了客人或者遇上什么高兴事儿，母亲方才摊烧饼。

摊烧饼用的面粉最好是陈了一年的小麦碾出来的头几道粉。这样，面既白又有筋道。母亲把一小瓢白面倒在一个蓝边瓷碗里，兑上适量的水，快速搅匀，同时指挥说：“调好了！准备生火吧！”在一边早就等着的我连忙将一把麦秸秆点着，送进灶膛。一下子，整个灶膛火光熊熊。

摊烧饼十分讲究火候。过猛，烧饼很快会“焦”；过细，烧饼不能成形，且不脆。麦秸秆是摊烧饼的绝佳搭档，用它做燃料，火势可控、火力均匀。母亲叫我先用大火将锅烘热，然后从油碗里蘸点儿油，迅速在锅里涂抹一圈，锅中顿时“滋滋”地起了一溜细烟。待烟消片刻，母亲会张开手掌探一探锅中温度，如合适，母亲便毫不犹豫地端碗倾倒，让糊糊顺着锅面滑向锅底。这时候，速度得拿捏好，绝对要做到不紧不慢。到了最后，母亲会迅疾地用右手食指将粘在碗里的最后一点糊糊刮起，轻轻地甩入锅中；不慌不忙地拿起铲刀，用铲刀背轻柔地将“糊糊”摊匀摊平。那一连串的动作看似简单，可实非一日之功，瞬间的动作转换、拿捏，很难用文字准确描

绘，非眼见不能知其巧！

灶膛里火旺旺的，锅中的“饼”成形了。母亲会将准备好的一小撮葱花均匀地撒在饼上，再从油碗里舀起两勺菜油，绕着锅中的饼边沿，不紧不慢地把油淋在饼面上。

我在灶下掌火也全力配合，真应了那句“火候掌握好，摊饼脆又香”。到最后阶段，只需将余火散开，确保摊饼受热均匀。母亲将铲刀轻轻伸进摊饼下面，另一只手拉着饼边儿，慢慢让摊饼脱离锅面。等饼有了足够的硬度，母亲会将一个敞口大盘慢慢地塞到饼底，然后轻轻一提一放，那摊饼就移到了盘中，淡淡的焦黄色、淡淡的麦香味，令人垂涎不已！

“包烧饼”是白面做的另一种美食了。一般在夏天做，因为那是红苋菜长得茂盛的时节。夏季干旱少雨、蔬菜稀缺的一段时间里，红苋菜是一种绝佳蔬菜。它耐旱、不招虫，而且味道鲜美。母亲时常用红苋菜和白面搭配，做出一种鲜香的大饼，老家人一般叫它“包烧饼”。一大早，母亲就摘了红苋菜，洗净、晾干水分。接近中午，母亲从田地里忙完回家，就开始“包烧饼”。她先将面粉和水调和，揉成一个大面团，用双拳轮番使劲儿压，压得“气足”了，将大面团分成两个小面团，再左右手互相配合，一只手压，另一只手有节奏地转动面团，确保每一处、每一点都压到，然后用双手反复揉搓。等面完全融合，有了韧性，母亲用擀面杖将面团慢慢压扁。这做法与做饺子皮很相似，只不过比饺子皮大许多、厚一些。等面团被压成厚薄均匀的大圆皮子，母亲就将红苋菜做成的馅儿均匀地摊在皮上，然后将另一块大小、厚薄一样的皮覆盖在上面，将上下两块面皮的边儿捏合起来。一个“包烧饼”的坯子就成了，白白的、圆圆的。

母亲将包好的烧饼轻轻圈起来，再平铺到一个扁平的小竹筛里，移到刷了油的热锅里。控制好火力，一面一面地烘熟，一股浓郁的饼香飘满屋子，又逸出屋外。等烧饼不烫了，母亲会将每个大圆饼均匀切成八份儿，还总会让我给左右邻

居送上几份儿。记得小时候，左右邻居哪家吃好的，包饺子、煮白米饭、炖红烧肉……也总会相互送上一点，用现在时髦的话说，算是分享吧！

“涨烧饼”，很少有人知晓了，也无法考究名称的来历，可它的醇香锁在了我童年味蕾的深处。

麦收过后，母亲偶尔还会做“涨烧饼”。因为它制作时间较长，所以难得吃到一次。我清晰地记得，晌午过一点，母亲会从碗橱里拿出一块不大的、如石头般坚硬的面疙瘩，上面好像还有些暗绿的小毛毛，用温水浸泡直至完全化开。稍大后才知道，那叫“酵头”，相当于“陈年老卤”，可以不断传承的。母亲开始和面，还会不时蘸点“酵头水”，有时候还会加少许我们喜欢的糖精水。面和好后揉成一团，放进盆里，覆上一块薄纱布，盖上盖子，让面团发酵。

晚饭后，母亲不顾劳累继续做饼。那面团已经胀得鼓鼓的，母亲用手指一按，弹性十足，便端起盆将面团反扣，倒入热油锅。盖好锅盖，母亲亲自往灶膛添火。她先用麦秸杆满灶膛烘几分钟，然后慢慢添加麦芒。麦芒，我们老家叫“芒炆子”，一般是没有用处的，打麦时会随风飘散。可母亲总会收集一些，因为它是“涨烧饼”的最好燃料，火力不强，但耐燃。“涨烧饼”需要文火慢慢烘烤，需要时间等待、需要耐心守候。母亲看着灶膛的火，不时添加麦芒。一面熟了，还要给烧饼翻个身，继续烘烤另一面。等母亲添完最后一把麦芒，已经过了大半夜了。

我们惦记着烧饼，早就起了床。看着母亲从锅中取出“涨烧饼”，那焦黄的颜色、那鼓鼓的“肚腹”、那硬硬的壳儿，真的显得很神奇，神奇得如同外星人的“飞碟”。母亲切开的那一刻，老酵的香味扑鼻而来。我急吼吼地拿一块，咬在嘴里，那么软糯、那么香甜。

时光飞逝，一代人的芳华渐行渐远。童年的记忆里，和母亲一样的母亲们心灵手巧、吃苦耐劳，用汗水和智慧滋养了我们的童年。有时候，我不禁问自己，我们会留给下一代怎样的记忆？