

年味,是积善之家的余庆



回家过年喽

大红灯笼挂起来了,酱鸭酱肉鱼干猪头肉都晒上了,衬着这许久不化的白雪,让人从心底里就觉得要过年了。屋檐下挂着的这些年货,现在很多人都直接从商店里买了,但是在村里,冬休期的空闲正好让他们空出手来做年货。

“我就喜欢自己做,自己做的新鲜有保障不说,而且做的时候就能感觉到浓浓的年味。”丁山河村的大姐刘大群说。

提前做好的这些酱货是过年时候请客饭桌上最好吃的菜肴,而之所以做成酱货,除了好吃之外,很大一个原因是更容易保存,也便于携带。走亲访友,习惯拎着它们。

虽然在物质丰富的今天,很多人说少吃点酱货,多吃点新鲜的,但每当过年的时候,却总也忍不住亲手去做一大堆,甚至只为了挂在檐下,成为寒冬一道别样的风景。

今年,刘大群很早就开始在准备酱货了,吭哧吭哧地准备了差不多快一个月。

“我想着多做点,自己吃也可以送人,保质期很长的。”

因为手艺好,刘大群经常被村里其他人请去代工,她总是乐呵呵地答应了。“做得多了就有经验了,盐该放多少,酱油怎么放,刮鱼圆怎么刮出来才能又嫩又弹,这都是这么多年来练出来的。”

看着每年过年,刘大群总是这么忙碌,手浸在冷水里,冻出冻疮开了裂,子女们心疼了,总说让她别做那么多了,稍微做点讨个彩头就好了。

“孩子们总是说大冷天的做这些,买买么好了,但是我觉得都是买的就没有意思了。”刘大群说,只有自己付出了辛劳,看着这满檐的酱货,心里才会踏实,



酱货挂起来

才会感受到丰收的喜悦。

不光是农村,八、九十年代,城里人也做酱货。

“我记得那时候家里分年货都是活鸡活鱼,然后全家就开始忙活,因为一下子来五六只鸡吃不完也没地方养呀。”回忆起全家一起做酱货、刮鱼圆的日子,很多80后依然记忆犹新。

“我觉得为什么那时候年味感觉特别的浓,因为只有在这时候,家里才会拿出最好的东西,吃的穿的,作为对自己一年辛苦劳作的奖励。”

岁月如白驹过隙,尽管现在很少能在普通人家阳台再看到晾晒着的酱货,但偶尔路过饭店农庄看到整整一屋檐的酱鸭鱼干,心里依然会涌起过年的感触,不是食物的味道,而是全家人做食物的味道。

年味是什么?

年年有余,在那个年代,很多东西并不是怎么挣来而是怎么积攒的。

多余的东西,现在大伙恨不得都扔掉,怎么能让几百块钱的酱货占着几万块钱每平方米的阳台呢,更何况吃了还对身体不好!年轻人对老人攒钱省钱舍不得的做法总是心存鄙夷,但是在中国数千年的文明中,珍贵难得的东西都是积攒的,积德、积善、留余庆……

所以,在那一排排的酱货间,我们看到了朴实无华、善良的老百姓对年的期盼——给未知的来年,留一份踏实。

我们所感受到的年味,便是这份踏实带来的,行善积德,留有余庆,自然心中坦荡,不慌不忙。