

信阳年味

妈妈手中的

年味

## 一双手 调和出千滋百味



甘承瑞在家晾晒腊肉。

本报记者 李亚云

快过年了,回乡团聚的人越来越多。昨日,十三里桥乡的集市上熙熙攘攘,前来置办年货的人摩肩接踵,好不热闹。

57岁的甘承瑞穿梭在人群中,手中的一个大袋子看上去沉甸甸的。“这里面装的是花生、瓜子还有糖果。”甘承瑞边说边向一个干货铺子走去,“再买些木耳、香菇、粉条,过年炖肉、煮火锅,都少不了!”

等到甘承瑞手中的东西沉到拎不动,多到拿不下,她才恋恋不舍地离开集

市往回走。一路上,还在念叨着家中还有哪些年货没置办齐全。

记者来到甘承瑞的家中,阳台上晾晒的一排“腊味”首先映入眼帘:黄澄澄的鸡鸭用支架撑起、一条条干鱼上裹着一层辣椒面、大块儿的猪肉、羊肉、牛肉已经晾得颜色红鲜,一串串香肠散发出浓郁的油脂香味儿……

“今年刚进腊月门,我就开始买肉腌肉了。”甘承瑞说,每年过年,腊肉必不可少。以前,生活条件差,过年就买点猪肉晒成腊肉,以此改善一家人来年的伙食。现在日子越过越好,家里的“腊味”种类越来越丰富了。

看着甘承瑞家中形色各异的“腊味”,带着浓郁年味儿的菜肴仿佛已经在眼前飘香。对于一个家庭主妇而言,一桌色香味俱全的年夜饭是一年中最为丰盛的一餐。

甘承瑞说,过年那天,家中的高压锅、电炖锅,甚至许久不用的煤炉都派上了用场。几口锅中,或煮或炖或爆炒,浓油赤酱的香味就从厨房四溢而出,满屋都氤氲着浓浓的年味儿。

“年夜饭中鸡鸭鱼肉都是必不可少的。满桌的菜中必须要有鱼,表示新的一年有余钱、余粮,一切都宽裕,还必须有一碗红烧丸子,表示阖家团圆。”甘承瑞说,这些年家中的年夜饭越来越丰盛了。“娶了儿媳妇,又快要抱孙子了,我们老两口高兴得很,添人添福气,今年过年我们家中肯定格外热闹!”

正如很多母亲一样,为了给家人做一餐好饭食,甘承瑞不怕费事,不嫌烦琐。滋滋作响的油锅中翻滚出金黄的炸鱼、小酥肉、豆腐块、外焦里嫩的红薯丸子……种种带着妈妈味道的食物无一不诱惑着孩子们的味蕾。

“以前当兵在外,很想念妈妈做的饭,感觉那就是家的味道。”甘承瑞的儿子说,无论走多远,妈妈的手烹调出的那熟悉的味道都是自己舍不下的牵挂。而今,一家人团聚在一起,小家庭变成了大家庭。与以往相比,今年的年味儿增添了更多的美满和幸福!

## 一块糖 承载着记忆中的甜蜜

本报记者 李亚云

昨日,家住长安路的吴小丽起了个大早。新年要到了,又到了家里做手工花生糖的时候了。这是吴小丽家每年年前必须做的准备工作。

将买来的花生仁儿倒入锅中,小火翻炒,花生的香气在厨房弥漫开来,很快一颗颗焦黄的花生仁儿出锅了。另外一个锅里,红红的砂糖开始在锅里冒泡。将花生去皮、碾碎,加入砂糖锅里,花生粒与砂糖“汇合”后,几经搅拌,二者均匀融合。汇合好的糖与花生粒在木板架上压实、晾凉、切块,香甜的手工花生糖新鲜出炉了。

吴小丽制作花生糖的技艺是母亲传授的。“小时候,没有什么零食。但过年时,母亲就会做花生糖,在我的记忆中,花生糖就是过年的滋味。”吴小丽说,手工花生糖是自己从小延续至今的甜蜜经历。“小孩小孩你别馋,爸妈忙把年货办。又买糖,又买糕,年糕发糕萝卜糕。”吴小丽回忆说,儿时物资匮乏,花生糖可是用来招待贵客的点心,一年到头,也只有过年才能吃上几口。

随着人们生活水平的提高,商场内形形色

色的糖果都能买到。但吴小丽不怕烦琐,仍然坚持每年过年做一些花生糖。“不怕麻烦,这是母亲传下来的手艺,也代表着对新年的美好祝福。”吴小丽边说边端来自己做好的花生糖请记者品尝,咬一口,香甜在唇齿间满溢。吴小丽说,吃上一口花生糖,那些关于年节的记忆,就丝丝缕缕地袭上心头。

而今,手工花生糖也成了吴小丽的儿子关于家乡记忆中的一部分。“儿子,今年的花生糖

做好了,妈等你回来过年啊!”做好花生糖后,吴小丽高兴地给在深圳工作的儿子打电话。糖做好了,年就快到了,一家人团聚的日子又近了。

吴小丽说,花生糖味道香甜,象征着在新的一年里,日子过得甜甜蜜蜜。每年过年,家人聚在一起守岁时,一边吃着花生糖,一边喝着茶,在欢声笑语中迎来了新的一年。对花生糖的坚守就是对儿时记忆的坚守,是对未来甜蜜生活的期盼。

