



乡村的年味，是岁月深处最浓郁的乡愁，宛如一首悠扬的老歌，时常萦绕心间。它有着农家人对新年到来的殷切期待，有着传统习俗背后深厚的文化沉淀。

在乡村，年味不仅仅是节日的欢快，更是传承在一代又一代人心间的精神纽带。每到过年的时候，那弥漫在空气中的烟火气息，混合着人们的欢声笑语，构成了独属于乡村的过年味道。这些年味，是儿时最珍贵的回忆，是永远挂在心头的暖阳。

杀年猪

“嗷——嗷嗷——”寒冬腊月的某个清晨，我还在木楼上沉睡，一阵尖锐的“呼救声”就划破宁静，惊醒了冬日的晨曦。那是寨子里特有的信号，宣告着一年中最隆重仪式的到来——杀年猪啦！

我快速穿好衣服，迫不及待奔下楼去。凛冽寒风像刀子一样割得脸生疼，可心中的兴奋之火让我顾不上疼痛。只见那头浑身白毛的肥猪被几个叔叔从猪圈里拽出，肥大身躯不停扭动。它大概预感到了宿命的来临，两只小眼瞪满惊恐，拼命地嘶叫着，被抓住的两条后腿在空中胡乱蹬踹。小狗在旁边跑来跑去，“汪汪”地叫。

到了院子中间，叔叔们有的扯猪尾巴，有的按肚子，有的扯耳朵，很快把猪按到长桌上。父亲高声喊着：“端盆过来！”我快速递过撒了盐的大木盆，木盆沿口斜放着一把尺长的尖刀，磨得锃亮的刀锋寒光闪闪。父亲左手抓紧猪下巴使劲后按，抵在左弓步的膝盖上，右手稳稳地握住刀把，找准位置，猛把尖刀斜刺进猪脖……

母亲和几个姨妈站在屋檐下静静地看着，脸上带着些许不忍，但更多的是庄重。听到大家议论这猪又大又肥时，脸上又浮着浅浅的笑意，似乎是对这一年的辛苦付出感到欣慰，也好似对未来生活的美好向往。

父亲取过早前用“长钱”（祭祀用的黄色纸钱）撕成的“土官钱”在猪血口处抹一下，到院子边用火点燃，口中念念有词。

之后就是给猪吹气和褪毛。父亲先用刀在猪后蹄上划出一口子，再用一根拇指粗两米长钢筋制作的“挺胀”从口子捅入到皮与肉夹层的多个部位，接着用嘴对着口子不断地鼓着腮帮吹气。猪的一面身体像气球一样鼓起来之后，就用绳子把蹄上的小口扎紧，再把猪翻过身，吹鼓另一面。然后，用开水从头部脚烫毛，七手八脚地扯猪毛、刮猪肚。没多久，一头从来没洗过澡的大肥猪就变得白白净净了。

开膛的时候，父亲递给我一大块冒着热气的深红色“潮血”（胸腔中残留的少量血液凝结成的块状物），说：“吃吧，吃了不流鼻血。”

一大股热流从口腔滑入胃里，味道微腥略咸。后来，我好像再未平白无故流过鼻血。

父亲对猪的纹理的了解多于对人情世故的理解，很快便将猪肉一块一块分割开来。其中一大块送去厨房，母亲把猪皮烙洗干净，放锅里煮一会儿，再切成大小均匀的薄片。起锅烧油，放入肥肉，炒出油脂，加入大蒜、姜、葱辣椒，搭配上炒猪肝、炒粉肠、油炸的自家做的干土豆片和阴辣椒、胡萝卜等各种色香味俱全的菜品，蕴藏着一整年来一家人的几多艰辛付出与渴望！

大人小孩围坐成好几桌，竹筷飞舞，纯正的土猪肉蘸上辣椒水，咬一口薄片的肥肉软糯多汁、瘦肉鲜美细嫩，辣椒与油脂混合的醇厚香味迅速在清淡已久的口腔中四处乱窜，冲击着味蕾，口齿生香。大家高高兴兴地一边大口吃肉大声交谈，好不热闹！

吃刨汤最能体现出主人家的热情程度，锅中肥肉的大小和瘦肉的多少，往往是女主人心情表达。肥肉片像成人的巴掌那么大而且厚，瘦肉少，吃一两块肥肉就腻，人们过后会悄悄地说主人家小气；肥肉片如两个拳头般大小且很薄而瘦肉多，吃起来不易腻，则说明主人家大方舍得。

小时候，吃刨汤喜欢瘦肉。父亲告诉我说：“肥肉在上面，瘦肉在锅底，要吃瘦肉筷子就往锅底夹。”而我在吃腊肉后，喜欢刨汤里面煮青青的白菜，吃起来滑嫩多汁，清香爽口，回味无穷。

一头猪，给一家人带来大半年的营养与美味，给我们的童年带来很多美好的回忆。

乡下杀年猪是很讲究的，外出打工的家人，也要等他们回家了才杀猪，并需先请人择一个吉日。据说，有户人家杀年猪，不知是日子没选好，还是杀猪匠技术不到位，当猪在长桌上安静下来，人们放手去打开水时，死猪却突然翻身下地，在院子里跑了好几圈才倒地不动。后来，村里再无人找那位杀猪匠杀猪。而父亲，会择吉日，也从未失手过，所以，每年都有很多人请他。年轻体壮的父亲，受请时从来不敢收取钱财，只会把主人家不要的猪毛收集回来，晒干后卖掉换几杯小酒喝。

小时候，听到杀年猪的叫声，小孩子们都喜欢出门去站得远远地看热闹。母亲觉得这是件丢脸的事，当我们偶尔站在院子外边看热闹时，她会叫我们进屋。父亲帮忙杀猪的主人家来请去吃饭时，母亲也常常婉拒。

母亲常常说：“穷不丢猪，富不丢书。”所以，每年她都会给我们喂养一头或大或小的年猪，温暖我们的童年。直到今天，我才进一步理解母亲的心思：无论家庭处于富裕还是贫穷的状态，都应重视教育与劳动。

近几年，村里大部分人都外出务工了，空空的村庄到过年才热闹几天。留守老人很少养猪了，杀年猪、吃刨汤这个在寨子里延续了很多年的习俗渐渐淡出了生活；杀年猪的热闹场景，正成为记忆中最深刻的乡愁。

推磨与舂碓

“吱呀——咕咚——”石磨开始唱歌了。“咚——咚——咚——”石碓开始欢呼了。

熟悉的声音在村庄此起彼伏传开，犹如出征前的号角与战鼓，每次听到，我就知道年的脚步近了。

在那片古老而又宁静的乡村土地上，石磨盘每转动一次，都会唱一句“吱呀——咕咚——”；石碓每跳动一下，都会吼出一声“咚——咚——”。那声音从旧时光里悠扬而来，带着乡村独有的质朴与温暖，仿佛在传唱着岁月的故事。在年关将近的日子里，这声音成了村庄的主唱，和着鸡鸣狗吠、牛羊咩咩以及零星的爆竹声，奏响了专属于乡村的新年大合唱。

石磨，承载着乡村岁月的沧桑与智慧。它不仅是劳动工具，更是乡村文化的一部分，见证了一代又一代人的辛勤与希望。它通常由两个直径五十厘米左右的圆形石块组成，上称上磨石，下称下磨石。上磨石凿有一个拳头大小磨眼，用于输送各种粮食到两块磨石之间。上下磨石的接触面凿有均匀的咬合齿、出料线、磋磨区，用于磨碎五谷杂粮。磨石间的间隙可以通过磨心转轴进行调整，以控制研磨的细度。下磨石端坐在集料盘正中央，用水泥粘在一起。集料盘用直径比磨石大二三十厘米的石块凿成，平放在四条粗木柱架子上。集料槽像一条小水渠，围着磨石绕一圈直达出料口。整个集料盘像一个张开大嘴的平底锅，时刻等着好吃的一样。

在乡村，每年都会推很多多次磨。平时磨玉米面喂猪或煮粥，磨荞麦面做荞粿，磨米浆做油炸粿或米豆腐招待客人、磨黄豆或魔芋做豆腐应对过节与红白喜事……很多好吃的都与石磨紧密相连，但都没有过年那么集中，那么有气势，那么具有感染力。

过年前，先是推汽粉。天刚蒙蒙亮，三嬢就挑着铁皮水桶和两个汽盆，踏着田埂上晶莹的霜花来帮忙了。踩碎的霜花在她身后发出“咔嚓，咔嚓”的响声，她无暇去看山上、树上披着银装的美景，一心只想着今天的活计。早上有霜，说明是晴天，正是推汽粉的好日子；如果下雪凝冻、气温过低，不仅僵手，切出的粉丝受冻后也易断，影响汽粉质量。正在木楼上睡觉的我被母亲和三嬢的谈话声吵醒，随后起床，加入劳动队伍。把磨搭椅的手柄两侧套上从横梁上垂下来的绳子，带钩的顶端扣入上磨石侧面镶嵌的木柄孔中，舀几瓢清凉的井水倒入磨眼，轻轻地推动磨石，水流从下磨石的周围瀑布似的流出，把磨盘冲洗得干干净净。

井水泡了一夜的粘米已经胀大，用拇指食指轻轻捏成粉末即可上磨。米里加入少量土豆粒搅匀，用长柄小铁勺混着清水一勺一勺添进磨眼，随着石磨缓缓转动，粘米与土豆粒在磨盘中逐渐被碾压、破碎，最终化为细腻的雪白的米浆，顺着磨槽流进铁皮水桶。

推磨要使巧劲儿，力量太小推不动，用力过大会把上磨石推滑出去。故而用力要均匀，一圈一圈不疾不徐，像是与时间对弈。水桶里的米浆满了后提到厨房，舀两葫芦瓢清水倒进大锅，横着架两根短木棍，木棍要比水面高一点，防止水沸腾时扑进汽盆。等水开的时间里，用毛刷给长约六十宽约三十厘米的铁皮汽盆刷一层薄薄的煎熟的菜油，再倒入两勺米浆，前后左右晃动汽盆使米浆流淌均匀，平放在开水锅中的木棍上，盖上锅盖，用大火汽蒸两分钟米浆就熟了。

三嬢揭开锅盖，快速取出蒸好的汽盆，放入另一口汽盆，再盖上锅盖，提着汽盆快步走到堂屋，把汽盆中间部位往竹竿上一搁，右手食指轻轻地抠出汽粉的上边沿，左手顺势往前方推动汽盆，一张热气腾腾散发着香味的丝滑的汽粉皮儿就晾在竹竿上了。

第一张汽粉皮先切一部分装在碗里，供在神龛上。然后，小孩子们才用汽粉皮沾着水豆豉拌的辣椒水，大快朵颐，满脸兴奋。

推磨的人不断替换，一会儿母亲推，一会儿我和堂哥推。米浆流淌不停，汽粉皮儿不断晾上竹竿。当前面晾的汽粉皮儿完全冷却，收进竹筛，一张张卷成条状，用菜刀切成窄窄的圆圈，再顺着边一提，圆圈儿往下滚动，瞬间就变成了把细长的粉丝，然后，均匀地晾在楼上的竹竿上，等它们慢慢阴干。

要觉得白色太单调，可在米浆里加点红色、粉色、蓝色的色素粉，晾一杆彩色的汽粉丝，渲染单调的冬天。

切断便于晾上竹竿的汽粉丝，用糟辣椒和杀年猪留下的鲜肉丝炒炒，加点葱花，香气扑鼻，口感爽滑，一口气可以吃两大碗。吃饱了，继续推磨，直到推完泡好的粘米与土豆粒。第二天，再去三嬢家重复头一天的活。

汽粉推好就要舂碓。石碓构造非常简单：一块宽约五十厚约七十厘米的坚硬青石，石匠在正中间凿一个圆形且光滑的深窝，用来盛放各种需要舂击的粮食。屋檐下挖一个坑把石碓的大部分埋下，选择一根长两米多，能够承受舂击力的直径约二十厘米树干，在顶端嵌入一根短の木条做成春锤，在树干另一端三分之二处穿入一根粗短横木，组成一个简易的杠杆结构。人在树干的尾端用力踩踏时，前端高高翘起，脚一松，就能使春锤舂进石臼，

砸碎谷物。

石碓不仅可以用来舂米、麦等谷物，还可用来加工其他食品，如辣椒面、糯米面、糍粑等。在乡村，石碓和石磨好像两兄弟，各有所长，形成互补，是一种非常受欢迎的工具。

记忆中，石碓用得最多的是舂辣椒面。辣椒面是做饭的必需品，需求量很大，每隔个月就得舂一回，过年前更要多备一些用来炒菜。大铁锅里烘干的辣椒带着微微的糊香味，分几次倒入碓窝。母亲一边舂碓，一边用长竹竿把碓窝边沿的辣椒往里赶拢，一阵“咚咚”声后，辣椒的刺鼻气味满院子飞，呛得人咳嗽不停。我读初中、高中时自带的炒辣椒面都是这样靠母亲一脚一脚舂出来的。

碓窝洗干净，倒进几勺白糯米，一人舂碓，一人负责用竹片把散开的糯米往碓窝中间赶拢。过一会儿，把舂碎的糯米舀到细筛子左右晃动，细碎的糯米面就落进口袋，粗的米粒再倒入碓窝中继续舂。如此反复，直到日落西山才舂完几升糯米。

石碓舂的糯米面可以做汤圆，色泽如玉、软糯细腻、香气清新，象征团圆的汤圆，更是人们节日不可或缺的美食，所以，无论多辛苦，每家每户都会舂几升糯米，给过年增添仪式感。

直到后来，有人发明了“吊浆粿”才不再舂糯米。“吊浆粿”的做法很简单：糯米粘米按一定比例混合，井水泡胀后用石磨磨成浓稠米浆装进布袋子，扎紧袋口置于大木盆架子上。两天后水滴干，把袋子里湿润的糯米团装入陶罐，密封严实，需要时取适量糯米面团加少量水，即可揉搓成汤圆或其它食品。

如家里糯米很多，可以泡胀后煮熟，倒在碓窝里舂烂，取出捏成大小不同的圆形、长条形糍粑。特别是结婚、建新房子上梁时，就需要染了红色、写上“福”字的大圆形或条状糯米粿。糯米粿摆在桌上当供品做完仪式，结婚的人家把它切成片，与花生、瓜子一起分给客人作“杂包”（给客人的回礼）；上梁的人家把它切成小方块做“抛梁粿”，搭配几斤水果糖，用竹筐装好提到房顶上。木匠师傅钉好大梁后，一边说唱着吉利的“福”“福”，一边向周围看热闹

的客人抛洒着糖和“抛梁粿”。大人小孩们一边欢呼着，一边高声喊道：“往这边撒，往这边撒。”场面热闹非凡。

把石碓舂的糯米粿捏成碗口大的圆形或条状切片，再用油煎至两面泛出诱人的金黄色，沾上白砂糖，实在香甜软糯至极。也可将它摆在火钳上，置于炭火上烤至发胀或微带锅巴后食用，富有弹性，别具风味。

（下转B4版）