

年关忙事

编者按：

过了小年，年气自然就浓烈了。

记忆里，农村的年是忙碌而喜悦的，男人们杀年猪、写春联，女人们剪窗花、炸丸子、蒸甜饭、熏臊子……

那些仍未远去的记忆，一直散发着温情的光，温暖着在新年将近的城市中，依旧忙碌着的我们。

熏臊子

◎于璐

几时的腊月总让人格外期待，那些舌尖上的回味，所有的一切，是母亲在灶台前忙碌的背影温暖着我们有滋有味的童年。

年关熏臊子是每户关中人家里的头等大事。正月里招待亲戚，一碗上好的臊子面是农家餐桌上的“灵魂”，家家都少不了。

前一天夜里，母亲就拿出白天在集市买回的肥瘦各半的猪肋条肉。老爹便在一旁递上在磨石上反复打磨得锋利无比的菜刀。细心的母亲将肉连皮切成杏核大的薄片，肥瘦分开。将肉切好盖好，直至夜半时分才悄声睡去。第二日一大早还没有亮透，我家就开始熏臊子了。此时，母亲便利落在灶台边忙活了。她先将老黑锅烧温热，倒入一点清油，然后将锅擦得锃亮。这才倒入自家油菜籽榨的菜油，用硬柴火将油锅烧至七八成热，先放入肥肉煸炒出大油，待肥肉炒至皮发亮，此刻将瘦肉入锅翻炒，肉发白后再放入葱段、生姜、干红辣椒、蒜和早先用花椒、八角、桂皮、香叶等打好的调料面。小火慢炒。肉即将熟时，将火加大，倒入自酿的农家醋。这是关中人熏肉臊子的一个秘籍，因为家酿的农家老醋，才能去猪肉之腥，解其之腻，确保臊子更入味。最



后放盐，改小火慢煨，等到盐醋等各种调料中和，肥瘦肉都熟了，再加入碾好的辣椒面，辣椒面要薄薄地铺在油上面，让它慢慢渗入。这样做出来的臊子肉红而不辣，味道更香，辣椒面渗入后，就要不停地翻搅，否则沉在锅底就会烧焦，这时整个农家小院里都飘散着肉臊子的酸香味，一直扩散至全村。

香味让全村人都知道，谁家的臊子好了。母亲则在锅沿上贴上切开的馒头。此时，母亲的脸色在硬柴灶火映照下洋溢着满脸的幸福，而一直在旁边徘徊的我们碎娃娃则涎水流得二尺长，迫不及待地站在锅台前等着啃骨头、吃油馍馍了。村里那些狗狗也纷纷

聚在我家门口，它们也是奔着骨头而来的。

俗语说：“啃一碗臊子骨头，能吃得忘掉亲娘舅！”在那个年代，肉香胜过所有的诱惑。母亲看着狼吞虎咽的我们，还不忘一个劲地叮嘱，“慢慢吃，没人和你抢。”此时，母亲的眼睛笑成一条缝，她那充满爱意的神情，暖暖地看着我们。骨头在我们的口里含很长时间，直到没有一丝味儿了才扔给身旁那些摇着尾巴的狗狗，它们便一阵疯抢！

至今难以忘怀，年前啃骨头是童年时光最有味道的记忆，这种农家人拥有的朴素年味儿，是根植在每一个人内心深处的一种幸福！

蒸包子

◎蔡芯

岁末年尾，村子里弥漫的不仅有过年的喜庆气氛，还有那煎炒烹炸飘出的各种香味，更有各种馅料的包子出锅所散发的美味醇香。

寒冷的腊月，母亲往往提前一天开始和面，数九寒天，面不容易发酵，母亲就掀开炕上的席子，把面盆放在热炕上，再捂上棉被，还不忘叮嘱我们离远点。第二天一大早，母亲就将头发好的面团倒在宽大的案板上。不停地揉，还不忘教导我们：馍筋不筋道、白不白，都显示在揉面的功夫上。等她辛苦揉好一大案面，还要将面团放在案板上进行二次发酵。

每年过年，除了雪白的馒头，母亲还会包几种包子。母亲蒸的包子皮薄馅多，吃起来松软可口。面在案板上发酵时，母亲并不闲着。她将洗得干干净净的白萝卜切成丝，稍微在开水锅里一过，和泡好的粉条一起切碎，放入切成小丁的豆腐，加盐、生姜末和调料，再将油烧热一泼，搅拌均匀，一盒包包子用的菜馅就准备好了。此外，母亲还要做一种油面包子，这是岐山人的专享，很多人不大了解这种包子，在岐山，每逢年关

各家都包这种油面包子。油面包子的馅很简单，就是清油和面粉，在干面粉中加入适量的菜油，适量的盐、调料，用手使劲抓揉，待这团面能团成团，而且看起来油油的，但不会有油滴出来，油面馅就成了。这包子包起来十分简单。它最大的特点是没菜没肉，但味道并不差，我曾经很难理解这没肉没菜的包子会好吃，结果一品尝，就颠覆了我对它的认知，咸咸的、油油的，那种独特的味道让人食欲大增。当然，年关的包子少不了小娃娃和老人喜爱的糖包和豆包，豆馅泥的豆包或者红糖做馅的包子，多包成三角形和菜包肉包进行区分。

蒸包子里面的馅料大多是肉和菜，或者加入粉条、鸡蛋、豆子之类，芳香馥郁的菜包子肉包子，别有风味的油面包，母亲从早上蒸到晚上，蒸了一锅又一锅，大筐箩里满满的都是白馍和包子。这些馍不仅供全家人吃，还要待客、给客人回礼，这馒头和包子吃出的不仅是丰收的喜悦，更有咱关中人对于面食的那种无限钟爱。



杀年猪

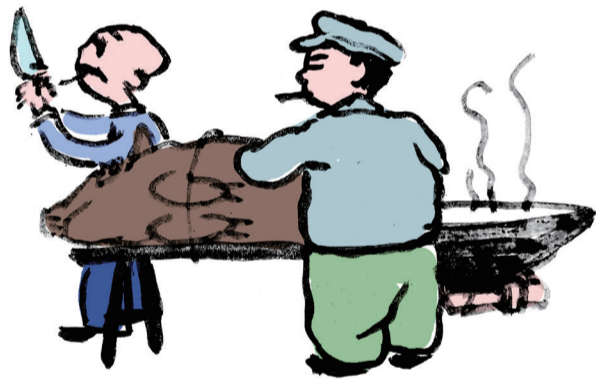
◎刘建生

我，我喜出望外，三下五除二就倒尽其中的尿液，用圆珠笔插进去吹圆，找一截绳子扎紧，这时，一个“真皮足球”就成为我们小孩子的玩物。不一会儿，白色的猪尿臊沾满黄土变得黑乎乎的，成了最接地气的足球。

我们在疯玩，大人们则帮着翻肠子。清洗之后，猪肠子被盘成一圈圈，用绳子扎紧挂了起来。心肝肺、猪肉也都挂了起来。猪头和蹄子专门放在一个大盆里。一切收拾停当，这时候该准备丰盛的饭菜来招待屠夫和那些忙前忙后的乡亲们了。炖一锅油水汪汪的杀猪饭，蒸几笼白软的馒头，再拿两瓶子不怎么高档的粮食酒让大家吃美喝好。酒足饭饱之后，自然少不了再抽几支劣质纸烟，这才纷纷散去。我们这里有个讲究，除了早先付的定金外，猪尾巴和一大盆子猪血还有猪毛都归了屠夫所有，以此顶了他的工钱。

插图 陈亮

周秦风



上世纪八九十年代的关中农村，杀年猪可算得上年俗中的重头戏。腊月二十三小年一到，就成了屠夫们的“专场演出”了。

每家提前定好了杀猪的日子，便到屠夫那里付几块钱的定金，这事就落定了。到杀猪的那一天早上，猪也就不喂了，这是怕后来翻猪肠子时费劲。之前打过招呼的隔壁的精壮小伙纷纷过来帮忙。妈妈老早就烧好两大锅开水，支起屠夫家提供的专用大锅，将沸水盛七八分满，等着烫猪褪毛。

屠夫张老汉披件褂子叼着纸烟来了，他招呼大家开始进入猪圈抓猪，小伙子们七手八脚将猪的四蹄捆扎得结实结实。全家一年来精心饲养的“二肥”，撕心裂肺地哀号着、挣扎着，想着它要挨刀子了，实在忍不住，我偷偷跑到屋后没人处流下了眼泪。

等我再次回到杀猪现场，只见帮忙的乡亲已经把猪抬进滚烫的大锅里翻动、浸泡，然后大把大把拔毛，不一会，黑猪变成了白白胖胖的裸猪。

“吹猪”是项技术活。别看杀猪老把式张老汉上了年纪，却是力壮如牛。他用利刃割开猪四蹄子上的皮，再用“捅杖”（钢筋）分别从四肢割口插入，贯通全身。然后他深吸一口气，对着割口不停换气、吹气，别人不停捶打猪身，就这样肥猪很快就像一个大气球一样膨胀起来，体积比原来大得多了。

两棵树木之间横着绑了一根结实的木椽，将吹好的猪吊上椽子。屠夫便给肥猪开膛破肚，他用刮刀反复刮、用凉水不停冲洗内脏，然后将肉、内脏、下水分别盛放，让帮忙的人反复清洗。张老汉割下猪尿臊，把它扔给

做皮冻

◎王商君

腊月中下旬，家家户户的年事就紧张了。只见一个个都在赶年集、买菜买肉，做着过年的准备工作。往往在收官阶段，做皮冻、压肘花这些事才会上每家年事的准备日程。皮冻是关中地区春节待客餐桌上的必备菜品，配上豆芽、豆腐皮等，撒一把葱花，调入咱西府农家用香醋等调料熬制的汁子，成为男女老少都喜欢的一道美味。

做皮冻没有压制肘花肉那样费时费力，制作的技术难度较小，制作过程用时少。做皮冻选用的猪身体上任何部位的切肉剩下的肉皮，猪皮上有毛根，必须清理干净，否则做出的皮冻几乎无法食用。将弄干净肉皮焯水去腥，之后倒入农家大锅里，点燃灶下柴火，锅里煮的肉皮咕嘟作响，肉皮在沸腾的水中变软，然后将锅里的肉皮捞出来，均匀地凉在案板上，大铁盘子或者盆里，放在冬日的户外晾五六

个小时之久。自然晾干，这种含有极高的猪肉胶原蛋白的肉皮冻，透明鲜亮，手摸上去，软乎乎，这一大盘子制作成形的肉皮冻倒出来，成为一个整块，晶莹剔透，俨然一个说不出名字的艺术品呈现在你的面前，让人心生喜爱，立刻就有了品尝皮冻的冲动。

勤谨的主妇将成品皮冻分割成块，便于保存，也便于食用。吃时，取一块皮冻切成均匀的片状，加点配菜，浇上自制的西府口味汁子，撒一把葱花，一盘上好的皮冻就可以上桌了。这道人间美味令人馋涎欲滴，瞬间让人的味蕾得到满足和享受。农家皮冻不含任何食品添加剂，是真正的绿色纯天然食品，入口筋道爽滑、满口生香。

这种关中农家自制的皮冻冷藏起来之后，保存时间较长，一般不会变质。随时可以食用，每次都能吃出原初的口感，让人能品味出小时候的味道。

虎蕴吉祥 助力冬奥迎新春灯谜有奖竞猜

1. 鸡峰虎啸(7笔字)
2. 重点人群(12笔字)
3. 点滴积累攒成金(6笔字)
4. 改革助力脱贫(成语)
5. 新春走基层(时间用语)
6. 虎年大团聚(货币单位冠数量)
7. 到首都不辨东西(疫苗简称)
8. 脸上露出淘气样(宝鸡小吃)
9. 独具一格迎壬寅(人体穴位)
10. “一起向未来”(6笔字)

11. 新年添得一千金(小说人物)
12. 饮酒勿驾车(三字口语)
13. 包裹完好方投递(成语)
14. 开放的年代(宝鸡历史名人)
15. 东西南北共迎壬寅(邮票名连规格)

有奖灯谜竞猜办法及要求：

1. 答卷只写序号和谜底，以电子版或纸质答卷参与竞猜，电子邮件发送到电子邮箱：411798771@qq.com；纸质答卷请寄：宝鸡市金台区跃进路1号集邮与文

- 化传媒部，马爱国(收)，电话：13891771088。
2. 卷末写明参与者姓名、地址、联系电话。
3. 答题截止提交答案为：2月10日24:00。

4. 本次灯谜竞猜设奖10名：
 - 第一名奖励《壬寅年》生肖虎邮票大版折1套；
 - 第2-5名各奖励《壬寅年》生肖虎邮票小版折1套；
 - 第6-10名各奖励《国运昌隆》生肖虎邮票四方联1套。
5. 答题得分相同者，按交卷时间先后进行排名。

王商君 整理