

流年记

童年记忆里的年味

孙明浩

一

不知道从什么时候开始，过年，不再是一种憧憬，而成为一种形式。以往过年，缺的是年货，不缺年味；现在过年，不缺年货，缺的是年味！倏然间，想起50年前的那个腊月二十二日的傍晚的年味，心中一片甜蜜。

窗外的雪花还在飘飘摇摇不停地下着，胶东屋脊一片银白。

母亲停下手中的绣花针，在头上划了两下，眼光照着我和弟弟，露出一种特有的母性的温柔。手中的手工，是父亲托关系从海阳搞来的副业活——在一块白布上绣牡丹。母亲心灵手巧，做这种活一学就会。不到一个月的时间，一幅色彩斑斓、雍容华贵的牡丹图就基本成形了。绣布上，墨绿、浅黑、灵动的叶子簇拥着七朵大小不一、花色艳丽的牡丹，仿佛真实盛开在土地上，鲜活生动着，将新建成的宽敞、明亮的屋子映照得更加亮堂堂。

“你爹今天就能回来了。”母亲说。

“知道了。你今天已经说了八遍了，妈啊。”

“你爹今天回来过年，要在家待十多天呢。再过一两天，你大哥、二哥也就回来了。”母亲说着，没有停下手中的活，彩线随着银针在绣布上飞舞着，脸上有着喜悦的神情。

我的心情和母亲一样快乐起来，父亲回来，总是有好吃的糖果。而且，饭食也会好一些。长时间吃地瓜、地瓜干，弄得肚子整天泛酸发胀。母亲则说：“有吃的就不错了。1962年三年自然灾害期间没有吃的，能吃的树皮都吃光了……”母亲总会忆苦思甜。

二

天渐渐黑下来了，母亲抬起头来，望着纷纷扬扬的雪，脸上开始露出些许的焦虑。

“你爹应该回来了。这雪天气。”母亲抱怨着，绣花的手稍稍迟疑起来。

“我去迎接我爹吧！”我从被筒里挣脱出身来，穿上披在身上的蓝棉袄，就要下炕。

“天不好，你就不要去去了吧！滑溜溜的。”

“不要紧，我慢点儿！”

我靴上那双穿了一年的黄帮仿军鞋，就要出门。迎门儿一阵旋风，钻进我的空身棉袄里，凉嗖嗖吹了我一个愣怔。

门外的雪有半尺厚，亮晶晶的。雪天里虽天寒地冻，却不算十分阴冷，不像暖阳融雪的天气那般风像刀子。下雪天儿，踏在雪路上，一步一步迈出去，听着咯吱咯吱的响声，人的心情也会欢快起来。只是两只仿军鞋大脚趾头处都破了一个圆洞儿，雪钻进去，随着体温融化了，让脚趾头凉凉的。“父亲回来就有新鞋了，每年过年，都会有一双新鞋子。”

到了村口，远方风雪弥漫，哪里有父亲的身影！村口的那棵柳树挂满了雪凇儿，风吹过来，树下的雪哗哗啦啦更大了。

我耐着寒冷，双手插进棉袄的袖筒里，抖瑟着，躲在村小学大瓦房前的门洞间，向着村路伸向的远方张望，期盼着父亲的到来。

“父亲一定会在今天回家的。等等，再等等。”我给仿佛将被冻僵的自己打气儿，然后一会儿伸出手，哈哈气，再袖进袖筒儿，一会儿跺跺脚，将就要麻木的脚唤醒。

终于，一个黑影儿由远而近，推着自行车蹒跚而来。靠着我的好眼力，我确定那一定就是父亲回来了！

“爹！”我大声呼喊，飞一般奔向村路，向着远方跑去。一个踉跄，我跌了一跤。袖筒里灌进了雪，一只鞋子也甩出去老远。慌忙爬起来，捡起鞋子套在脚上，又飞速地向前奔跑起来。

父亲也老远看见了我，急急忙忙走到我跟前，支起自行车，拍了拍我身上的雪，脱下身上穿的半身棉大衣，披在我身上，又从兜里掏出几颗糖果，塞在我手里。

父亲说：“天太冷了，你妈怎么让你出来，咱快回家！”然后，他推起自行车，踏着脚下的白雪，咯吱咯吱地和我一块朝家奔。

三

已是掌灯时刻，母亲早等得不耐烦了，在院门口张望。小弟也在屋门口站立。见到父亲到家，小弟撒脚上前抱住父亲，父亲慌忙支好车子，从兜里掏出一把糖果塞给弟弟。

那天母亲的情绪格外好。父亲在县城工作，大哥二哥分别在城里的两个企业做合同工，平日里全家极少能凑在一起。父亲回家，母亲自然很高兴。将我和弟弟让进屋里，母亲又耐心地帮父亲拂去衣上的雪花，将自行车上的绳索松开，一样一样地往屋里搬东西。

这可是过年啊！买的東西真多！一套猪下货，几条老板鱼，几斤猪肉，烟酒糖果，爆竹红鞭，日用鞋袜，优质糯米……

收拾完东西，父亲进东屋炕上坐下，摘下帽子转身挂在东墙上。微弱的油灯影下，父亲头上冒着热气儿，脸上显出疲惫的神色。母亲赶紧从挂绳上拿下一条干净的毛巾，递给父亲擦把汗。

父亲说：“我买的糯米挺好，你加点肉，给咱孩子做顿大米吃吧！”

大米在农村不能轻易吃到。听到能吃大米饭，我和弟弟开心起来。母亲忙起来，拾掇柴火，刷锅淘米，下锅烧火。父亲则将箱子打开，一样样清理东西。他拿出两双新鞋，让我和弟弟试穿。照样地，总是要比脚大一个号码——鞋子是要穿一年的，父亲说：“大些好。”

“这里有些小洋鞭，你两个拿着放去。”父亲拿出一挂火红的小鞭来，“你哥哥还买了些炮仗，待他们来家才能捎回来。”

家里新盖了六间大瓦房，有好些饥荒。春秋时青黄不接，父亲曾一个个纸缸子瞧，与母亲算计吃食够不够，欠的款项也精打细算。但年还是要过的。

我和弟弟将红鞭解开，来到院子里，用柴火点燃鞭芯儿，噼噼叭叭放鞭儿玩。母亲则在锅灶前加紧赶火，家中弥漫着糯米的甜香味儿。

父亲回家，带来了鞭炮的药香、肉食的脂香、糯米的甜香、新鞋的胶香、鲜鱼的腥香、香烟的清香……

哈，就要过年了！

人世间

十三香

连家栋

一

世间美味万千，诱惑各异，而我的味蕾上，却始终驻留着母亲那一盘简单的“炒白菜”。遗憾的是，那个味道，今生再也尝不到了。

犹记得那年冬天，大钦岛的风仿佛不知疲倦，没日没夜地从海面扑来，卷着咸腥，穿过营房间的水泥巷道，发出绵长不绝的呜咽。快一个月了，进出岛的船困在对岸，岛上的日子便随着库存的消耗，一天天具体起来。先是新鲜蔬菜告罄，接着土豆洋葱见底，最后连百姓超市的货架，也只剩下寥寥几包调料。餐桌上的色彩日渐单调，鲜肉鲜蛋成了奢望，就连冬储的白菜萝卜也得精打细算。那些日子，咸菜疙瘩、咸鱼，以及从老乡家换来的各式鱼酱虾酱，成了三餐的全部滋味。

那是我当兵后在海岛经历的第一个冬天。许多老战友早已习以为常，各自备了些存货，无非是方便面、火腿肠与饼干，存白菜萝卜的极少。而我却在宿舍里，对着从司务长那里好言讨来的一棵白菜，它因辗转运输而略显疲态，却在此刻显得无比珍贵。

我想吃一口炒白菜，母亲做的那种炒白菜，想得有些发疯。

洗、摘、切，一顿忙活。肉切块，葱姜备好，轮到白菜时，却不由郑重起来。母亲的刀法是独特的：左手轻转菜帮，右手刀身微斜，顺着弧度片下去，手起刀落，白菜如花瓣般散入盘中。我曾以为这很简单，后来才知道，那样的手法既要稳住易滚的白菜，又要控制厚度均匀，尤其是厚重的菜帮，极需巧劲与耐心。我练了多年，才勉强有了她的样子。

食材备齐了，开火。一翻调料柜，心却一沉——没有“十三香”。我关了火，跑去商店，心里想着：别的可以没有，调料总该有吧？一路上，脑海里全是母亲炒菜的画面：我坐在灶前拉风箱、添柴火，趴在高高的锅台边，看她专注地翻炒。铁勺碰着锅沿，声音清脆，蒸汽裹着香气袅袅上升……

商店里竟然连一包十三香也没有，心里那根绷紧的弦，倏地松了。失落淹没了我，做菜的激情忽然褪去，可胃里空落落催促着。没有十三香的白菜，会是什么味道呢？铁锅烧热，滑入花生油，扔几粒花椒爆香后捞出。葱姜下锅，“滋啦”一声唤醒寂静……

二

我为自己盛好饭，摆好筷，甚至在桌前倒了半杯红酒，试图营造一点仪式感。可坐下那一刻，却感到一种陌生的疏离。夹起一片送入口中——脆、酸、熟，是一盘合格的炒白菜。红酒微酸绵

柔，白菜脆嫩酸甜，搭配并不差。可它没有“魂”。我不甘心用筷子在盘中翻找，仿佛那遗失的味道会藏在某片菜叶背后。当然什么也没有。红酒的微醺泛上来，视线渐渐模糊。泪光里，灶台前母亲的背影清晰又遥远。锅铲与铁锅碰撞的脆响，仿佛就在耳边，却又隔着重重山海与漫漫岁月，再也无法触摸。

母亲离开，已六年了。那个味道，连同她手下劲道的手擀面、薄皮大馅的饺子、贴着锅边的鱼锅饼子，都随她而去了。人到中年，我开始在记忆里寻找这些滋味，自己尝试着一样样复刻。偶尔也有成功的时刻，但那种真切的感觉、那个完整的“味道”，大多留在了寻找的过程里。

母亲走后，我成了家里“会炒白菜”的那个人。朋友们总说，我炒的白菜有“独门秘方”。我只笑不语。只有哥哥懂，他和我一样，在海岛服役，常年在船艇上颠簸，最念的就是一口清爽家常味。每次相聚，第一顿饭必少不了一盘我炒的白菜，他会倚在厨房门边，像个监工似的皱眉：“别放那些杂七杂八的，本味最好。”

我背过身，假装听话，手却飞快地摸向调料罐，将一小撮“十三香”敏捷地撒入锅中，迅速炒匀。等他吃得额头冒汗，忍不住起身添饭时，我心里便会漾开一点小小的、狡黠的暖意。那不是恶作剧，而是一种共享的、无需言语的默契。我们用同一个味道，确认着来自同一处烟火的血脉牵连。

三

关于十三香的记忆，其实很早很早了。小时候在乡下赶年集，看见母亲在摊前犹豫着买下几盒。那时家境拮据，听说邻居用了烧菜香，她便也想试试。那几盒调料的价格，在当时相当于好几斤猪肉。就是从那时起，我隐约察觉母亲做的菜里，多了一种说不出的、安心的香气，却从未深想那是十三香的功劳。

昨晚，我又炒了一盘醋熘白菜，十三香的味道已深深融进其中。我拍了张照片，传给正在长岛登陆艇上的哥哥。他激动地回复：“一看就好吃，真想尝尝……”我问他：“你知道我炒白菜为什么总要放十三香，还吃得这么固执吗？”

他顿了顿，问：“为啥？”其实他心里早已明了。我轻轻地说：“因为这是咱妈的做法。这是妈妈的味。”

我安静地坐下，慢慢吃完了那盘白菜。这一次，味道对了。那股复合的香气，像一把精准的钥匙，打开了记忆深处那间亮着灯、飘着炊烟的老屋。风声仍在窗外低咽，屋里却因一盘菜的暖意，完整地唤回了一段旧时光。