

## 贴门神

王吴军

乡下老家，一到过春节，不论一年中遇到什么烦恼或落寞的事，家家户户总是要在门上贴门神，因为在父老乡亲们看来，春节贴门神毕竟是对未来美好生活的一种殷切期盼。

小时就听父亲讲过关于门神的传说，最早的门神是神荼和郁垒。在古老的神话传说里，神荼和郁垒是亲兄弟，他俩专门收拾那些祸害老百姓的妖魔鬼怪。据说，一到晚上，神荼和郁垒就会在鬼门关牢牢把守着，凡是来往的妖魔鬼怪都要接受严格的审查。神荼和郁垒长着火眼金睛，只要谁祸害了百姓，就难以逃脱。他们捉住那些为非作歹的妖魔鬼怪，就绑起来去喂老虎。不论是人还是神，只要能造福人间，老百姓的心中总是充满感激的。于是，为了纪念神荼和郁垒，老百姓就在过春节的时候把他们的画像挂在门口。可以说，神荼和郁垒是中国最早的门神形象。

当然，偶像是会变化的。后来，辅佐周武王成就大业的姜子牙和舍生取义的荆轲也成了门神，被老百姓在过春节时挂在了门口。

唐朝时的大将秦琼和尉迟敬德也是中国民间喜闻乐见的门神形象。读史书的时候，才知道这里面还有一段故事。说唐太宗李世民曾经身患重病，半夜时总是在恍惚中听到奇怪的闹鬼声，于是，他就让武艺高强而且一身正气的秦琼和尉迟敬德拿鞭执钹，在皇宫门口把守，唐太宗的病很快就好了。这样一来，每逢过年的时候，民间就纷纷把秦琼和尉迟敬德的画像挂在门口，想借他们的凛然正气和虎威驱赶妖魔鬼怪，保一年平安。

有人说国外也有门神，叫雅努斯，是时间之神，他是古罗马传说中的人物，欧洲一些国家的拱门或过道口大多有他的塑像。据说，雅努斯有两张面孔，一个朝前，一个朝后，在传说中，他主宰着人间的时光流转和万物终始，欧洲传说中的天门就是雅努斯把守的，在欧洲，每年的一月份是纪念他的日子。

如今，我的乡下老家依然在过春节时把秦琼



冬姿 李昊天 摄

和尉迟敬德的画像贴在门上，心情依然非常虔诚，其中包含的是一种美好的期待，以及一种崇尚正气的心情。

城市里在过春节时流行的是倒着贴“福”字，我想，在城市人的心里，这倒贴的“福”字大概也是一种类似于门神的东西。

其实，在这个世界上，每个人都期待着幸福能永远和自己相伴，每个人都盼望自己能在新的一年能够好运连连，平平安安，而在过春节时贴门神的习俗里，寄托着的正是人们对美好的期待和盼望。

## 山粉圆子干菜心

王文耕

年满花甲，最使我难忘的还是小时候乡村的年味、年趣，且不说闻名遐迩的黄梅戏，更不必说那热闹非凡的舞狮、彩龙船，单是那猪肉烧山粉圆子煮干白菜心就令我们垂涎不已，至今仍一直留在记忆的深处。

这是一道流传很久的家乡名菜，是乡亲们年夜饭桌上的传统招牌菜，它由山芋淀粉、干白菜心与猪肉组成，随着时代的变化，这三种食材的比例也随之变化。每当秋收冬藏之际，乡亲们就为这道菜做准备了，山芋洗成山芋粉，白菜选心晾干，黑猪肉来自自家猪圈，那美味，那香气，萦绕村头，留在心里。

这道菜有着厚重的历史渊源，据说在新中国成立之前，这道菜只能是有钱人家的专利品，穷苦人家望尘莫及。新中国成立后，人民当家做了主人，这道菜进入了千家万户。计划经济时期，猪肉要凭票购买，自然是菜多肉少粉有限，那时人们是把山粉圆子干菜心当肉来享用的，想当年母亲用她的巧手把山粉圆子和干菜心烹调得津津有味，一家人围坐在一起共享着天伦之乐。改革开放后，人们告别了“瓜菜半年粮”的时代，这道菜的食材比例发生了变化，肉唱主角啦，肥而不腻，滋润可口，山粉圆子备受青睐，香气扑鼻，鲜美的菜心更受欢迎，大家用筷子在盘中翻找，可谓是草里寻珠呀，菜心本是菜的精华，加上猪肉汤汁的浸润，堪比山珍。一盘热气腾腾的

山粉圆子干菜心上桌，大家各取所需，顷刻见底，连汤汁、碎圆子都不翼而飞，都倒入碗里的米饭上，比城里的盖浇饭强多啦！

近年迁居城里，虽然父母已离我而去，但也要想方设法回家过年，每当看到大哥挥斧劈柴、大嫂浸洗菜心之时，心里的快意油然而生。土灶里的柴火燃起来了，屋顶上的炊烟升起来了，大锅中的香味飘出来了……你家，我家，他家，家家相通，户户相连，整个村庄笼罩在节日的喜庆之中。我羡慕这淳朴的乡味，我更赞美这份发自肺腑的温暖与惬意。

家乡的猪肉烧山粉圆子煮干白菜心，是年三十晚餐的压轴菜，它象征着幸福团圆，预示着快乐健康，在满桌的鸡鸭鱼肉中独占鳌头。它的制作与烹调是有讲究的，先烧肉，再放入菜心，最后做山粉圆子。就拿做山粉圆子来说吧，粉要干、要纯，和粉是关键，水要沸腾的开水，和的时候要快速和匀，不能夹生，同时水要适量，粉硬了或稀了，都会影响圆子的质量，且趁热下锅，放到合适的位置，与肉菜融为一体，圆子做完后盖上锅盖，这时候火候要到位，煮上几分钟，当山粉圆子飘香的时候即大功告成。

红烧猪肉、山粉圆子和干白菜心，是一整套色香味俱佳的组合，体现了农家的智慧和特色。多少年过去了，这道菜经久不衰，代代相传，这才是真正的家乡年味。

## 想起米麻糖

王改梅

故乡人爱听戏。小孩子们也爱听戏，听懂听不懂且不说，但戏园子里会卖瓜子、麻糖和一毛钱十块的圆球糖。兜里揣几毛钱，一毛钱买一小杯瓜子，两毛钱买一根麻糖，守在一边听大人们兴高采烈议论着戏台上“铡美案”和“狸猫换太子”里的情节，心下便已是十二分满足。

麻糖性黏，是应季食品，天冷的时候才会有。故乡产的麻糖由小米和麦芽糖熬制而成，有淡淡的焦糊味儿，甜而不腻。腊月二十三，灶神上天述职，故乡这一天家家户户都要用麻糖祭灶神。“上天言好事，回宫降吉祥”是人们对灶神寄予的美好期望。由于麻糖的属性，人们也希望麻糖能粘牢灶神的嘴，以免他在玉帝面前说出一些不利本家的话来。

初中时，冬天校门口也有卖麻糖的小贩，挎着小篮，戴着捂耳朵的棉帽，双手拢在袖子里，边走边吆喝。麻糖有扁圆的，也有长条的。课间休息，我们三五个女同学，总会一溜烟儿跑出去一人买一根麻糖。纯米麻糖在零度以下才不会变软，买到麻糖得赶紧吃，脆脆的，咬一块任它在嘴里变软，唇齿间一点一点慢慢回味，香香甜甜的味道吃过之后就再难忘记。

制作麻糖工序极其繁琐，先挑上好的新小麦，浸泡吸足水分后，把小麦倒入箩筐里铺洒均匀。以后的四五天内，每天都要给小麦洒水两到三次，待小麦芽长到两三寸，绿油油非常喜人，再称一些小米，泡十几小时，倒进笼屉内蒸至软糯。

将箩筐里的麦芽连根拔起，搓洗几遍后剁碎，混入蒸好的米，搅拌均匀，放入容器发酵。几小时后，加水熬煮到水质分离，用棉纱布沥出米糖水，将糖水倒入锅中加大火继续熬制，直到锅里的糖稀冒泡泡了，就可以出锅了。

糖稀冷却后，经过反复拉扯，切段或碾成半寸厚的小圆饼，麻糖也就制作完成了。

离开故乡很多年了，再没有吃到过纯正的小米麻糖。每年腊月，超市里也会标着卖麻糖，但那些麻糖加了太多白糖，全然没有米麻糖的香味儿，买过几次后，就打消了再去购买的念头。

前些天，在快手上看到一个主播带货小米麻糖，先在平台上问了客服，是否添加了白糖，是不是我们小时候的味道，回答说为了口感更脆，加了少许白糖，味道是肯定的，是我们小时候吃过的味道。

抱着试试看的心里下了一单，三天后，收到了从故乡寄来的麻糖。取回快递，迫不及待打开箱子，还未打开包装袋，米麻糖特有的香味就从包装袋里溢了出来。打开袋子取出一条放在嘴里，就像邂逅了一位久别的老友，那一刻，心情竟是难以言喻地激动。

有时也异想天开，觉得家乡的米麻糖应该去申遗，毕竟这么美味的东西埋没了实在可惜。

在我们周围，有许多的民间传承，就像夜空中闪烁的点点繁星，温暖照耀着我们平凡的生活，璀璨而美好。不只是一块米麻糖的香甜，也不只是一张剪纸的精美绝伦，而是这些代表着中华民族悠久历史与灿烂文明的瑰宝，其价值、意义本身就深远非凡。

又是一年一度送灶神的日子，家乡的米麻糖又让我想起遥远而美好的童年，想起父母从集市带回麻糖时我们的欢欣雀跃，那是一块米麻糖就能满足的幸福。

