



浓浓的年味

## 故乡的年

姚元生

小时候，都是在农村老家过年。老家在陕西省合阳县东同蹄村，这一带的年俗不同于别处，永远也忘不掉。

### 年味

进入腊月，忙碌了一年的人们，就要准备过年的事情了。

腊月初五，俗曰“五豆”。这一天，一般家里都要熬“五豆粥”。也就是在稀饭里要放五种豆子，而且必须有红豇豆。当然这对于一般农家不算什么难事，喝一碗红豆稀饭，也就开始有了“年味”了。

腊月初八，俗曰“腊八”。这算是个小节，“腊八节”。这一天，各家都要忙着做“腊八饭”了。做这个腊八饭，一般必须有八样食材，什么豆、菜、面，混在

一起，也不算难事。讲究一点的人家，光是豆子就要有八种，其它菜、肉、豆腐也得有八种，那就更好了。豆子，红枣和米需要先熬好，下入包好的大馄饨，再把炒好的菜倒入锅中，一大锅腊八饭就做好了。腊八饭一般做的比较多，吃不完没关系，天气冷放不坏，之后的每天早饭的米粥里，都得加一勺腊八饭，一直可以吃到腊月二十三。

腊月二十三，俗曰“小年”。这一天，要送灶王爷回天宫汇报一年的工作。家家都要打扫灶房，然后搭上油锅，炸果子，炸豆沙饺子，炸油饼，敬献灶王爷。在农村，一年一次的打扫灶房可不是一件简单的事，各家都会把打扫灶房当成一回大事在干，需要整整一天。农村的灶房，一是烧柴烧煤烟油灰大，特别是高处，平时打扫够不着，一年下来，积满了油烟灰尘；二是灶房里