

## 过年的愿景

梁新阳

与父母聊天,聊得较多的是老家从前的一些趣事,比如聊过年。父母说,他们年少时农家过年,要在堂前“烧金银火”,要在床前“摆鞋子阵”,是有许多讲究的。

除夕夜吃罢年夜饭,天色已暗,家里的大人一边在灶间炒起花生、番薯糕干之类的“会货”,一边敞开大门,在堂前支起的火炉上点燃事先备好的松木条,把屋内照得亮亮的。大人仍在忙这忙那,小孩则围着暖烘烘的火炉嬉闹。这“金银火”一烧,不仅增添了热热闹闹过大年的氛围,更寓意着来年金银满堂、日子过得红红火火的希望。这一习俗,到现代已演变为大年三十晚上燃放烟花爆竹。如今随着环保意识的增强,这一习俗也将逐渐退出历史舞台。

旧时农村除夕夜,还有个床前

“摆鞋子阵”的习俗。人们忙到半夜,祭了灶司菩萨后,就准备上床休息,但一定会在床前摆满大大小小的鞋子。据说除夕夜是玉皇大帝派天兵天将挨家查户口的日子,而且普查方法很特别,以摆在床前的鞋子数量来统计这户人家的人口,凭此分配来年口粮。除夕夜床前“摆鞋子阵”,祈求的是来年人丁兴旺,粮食满仓。

母亲说,她小时候正月初一也有很多讲究,整天不能动刀斧,不新烧米饭,不吃粥,因此年糕蔬菜之类需要在年前提前切好。正月初一早上先喝一碗糖茶,意为全年都甜甜蜜蜜;中午吃榨面年糕,象征有面子年年步步高;晚饭要用除夕剩下的冷饭蒸热后再吃,戏称吃“饭子饭孙”,寄托着家中粮食年年有余的美好意愿。

上世纪七十年代,那时的农村虽不富裕,但农家过年还是有一些讲究的,最有文化味的当数贴春联。每到腊月三十那天,在村校当老师而又写得一手好字的父亲,义务为村民写春联,总要忙个整天。有一年除夕,母亲准备好了年夜饭还不见父亲回来,就打发我去看。来到村校,只见父亲仍在挥毫书写,旁边晾满了墨迹未干的春联。有个村民要父亲为他写个贴在猪圈的斗方,父亲提笔写了“猪大如牛”,引得在一旁围观的人哈哈大笑。

如今农村仍流行除夕夜贴春联,传统的年味不减当年。当然,时代在发展,过年的习俗也在变迁,但过年的愿景依旧,希望国泰民安,咱们老百姓的日子过得一年比一年红火!这是中华民族一种精神的传承,溶于血液里的,一直不会变。

当墙上的日历越翻越薄,当老人们收拾完一年的农活,悠闲地坐在晒谷场上沐浴暖阳、聊着家常时,年关便悄然临近了。

这是一个古老而传统的节日,冬去春来,辞旧迎新。我生性喜静,也疲于人来人往,因此对过年没有多少期待和向往。但忆起儿时过年的情景,却繁盛隆重,欢欣喜悦。

四季更迭,草木枯荣有序。儿时的印象里,一到腊月,整个小乡村便在经历了所有繁忙之后渐渐松懈下来。人们放下手中的活儿,不再为尘世劳碌奔忙,却如赶赴繁华的盛宴般,开始精心为过年做准备。

进入腊月后,乡亲们便开始置办起丰富的年货来。于是,平时买卖日常用品的老街便成了繁忙的闹市,平时很少看到的各色年货像变戏法似地冒了出来,仿佛遇见人世极盛的风光。

乡村里,家家杀鸡宰猪,准备过年的食材。红烧的、白切的、醋溜的,各式做法均成美味佳肴。吃不完的还可以切成块,用盐腌制于陶缸之中。待春节过后,选一个阳光潋滟的日子,挂在竹竿上晾晒,历经数月,遂成香嫩爽口的腌肉。百姓人家,寻常的日子,切出一小块,放上鲜嫩的竹笋,往灶上一蒸,即成一道人间美食。

过了腊月半,心灵手巧的农家女子们便开始张罗着包粽子,那是祖传的习俗。当袅袅炊烟缭绕着整个村子时,浓浓的粽香便从家家户户溢出,在村子上空久久飘荡。

之后的日子,愈发忙碌。母亲将家中的物品重新归类,将庭院清扫干净,并悉心掸去房梁和窗台上的灰尘,堂前的两条石凳子亦被擦拭得愈发明亮。于是,四合院里又焕然一新了。

## 闲话过年

俞陈群

除夕日,大人们一早便开始为年夜饭忙活起来,鸡鸭牛羊自不必说,还有菜圃里种植的各式蔬菜以及山间的竹笋、池塘的鲤鱼、自磨的豆腐,满满一桌。

记忆里,母亲在厨房上灶,父亲坐于灶膛生火,不时添柴,我则蹲在一旁看烈火将松木烧得噼啪作响,松香味夹杂着灶台上饭菜的香味,令人垂涎。

年夜饭总是异常丰盛,但备好满桌菜肴后,要先祭祀祖先。待红烛燃尽,跪拜之礼完成后,一家子便都围着热气腾腾的饭菜,吃起团圆饭来。

岁末,抖落一年的风尘,外出的人们无论多远都会赶着回家吃团圆饭。一年中,也唯有这些日子,无需耕织,忘却烟火,不必为尘事奔波忙碌,只管尽情享受与家人团聚的温暖,安心自在,开怀享乐。

待到大年初一,一茬茬、一伙伙拜年的人群开始流动起来,男女老少都穿戴得整整齐齐,或进城,或回乡,走亲访友,说说笑笑,互道平安。整个村子到处流淌着过年的气息。

过年,又将开启乡村人们新的一年崭新的岁月扉页!



天  
地  
人

备年货

俞晓委 摄

## 打冻

盛伯增

裹粽、打冻、捣年糕,这些都是过年的情景。而对于我来说,打冻更值得回味和纪念。

打冻,很多朋友可能不知道是个啥名堂,但作为老家的传统食谱,是实足的年货美味。打冻其实也是一门技术活,特别讲究火候与时间的掌握、汤料的搭配与调控,而我爸是村里打冻的高手。

小时候吧,一年到头,我几乎天天在盼望着过年。因为只有等到过年,才能吃上“长一岁”的鸡腿,才能品尝到爸爸做的冻肉。在我的记忆里,脚爪冻最好吃,五花肉冻最香糯,鱼冻也特别好吃;还有入口即化的冻水,那滋润心坎的味道简直美妙无比。

猪头肉冻是我爸最擅长做的。它冻得最结实,吃起来也最有味道。吃饭的时候,我爸会一声不吭地夹起一块冻肉放到我碗里。我总是先看一看红彤彤、晃悠悠的冻,十分舍不得地夹起一点点,和着一大口米饭吃进肚里。

记得我上初中那年,过年前一个星期,爸就对我说,你去镜岭脚排队买个猪头回来打冻。我满口答应,高兴地接过妈给我准备的一个玉米饼,找了根小木棍抓在手里,又用稻草绑扎在布鞋上,雄赳赳气昂昂地直奔镜岭区食品站。

从家里到镜岭要走十七八里山路,翻越十八奎岭和中秋岭,迟迟岭,不少地方悬崖峭壁,险象环生。那是

一个天寒地冻的晚上,月亮在皑皑白雪映衬下,白茫茫一片。我披星戴月,踏雪破冰,跌倒爬起,硬是赶在半夜之前来到食品站门市部外。看见门外只站着两个人,心里便一块石头落了地。

排队买猪头,说起来简单,在零下七八度的巷弄角落站立六七个小时,其实一分一秒的等待都是煎熬。镜岭虽然没有山上那么寒冷,但弄堂风像刀割一样刺骨,不一会儿,腿脚便麻木了,手也不听使唤。“队友”们开始跺脚和原地踏步。我使劲地踏着脚,眼前却浮现出诱人的打冻情景:大铁锅沸腾起来了,袅袅蒸汽满屋环绕,浓郁的冻香飘到了镜岭上空……

## 捣年糕

唐樟荣

也是这样的岁末年初,也是这样的寒冬季节,家乡官地村黄泽江内江沙坝边竹林丛中的水碓厂就忙开了,村民们以生产队为单位,开始安排捣年糕事宜。

捣年糕是一年之大事,大家都早做准备,把雪白的晚米浸到水缸里,并准备好箩筐、柴火,打算捣年糕了。记忆中,轮到我家,经常在晚上,当黄昏时候把米和柴火担去,远远地在沙坝上就可以听到“噔打噔打”的水碓声,还有电灯亮得如同白昼,人声鼎沸。担柴米入内,一阵阵热气扑面而来,只见三四个石榔头此起彼伏,旁边的灶具上放满了一个个直冒热气的蒸笼。大人们先把湿米捞起沥干,倒在捣臼里打成米粉,放在蒸笼里煮熟,再把蒸笼里热腾腾

的米粉倒在专用捣臼里打。这时,年糕师傅屁股下垫个草团,席地坐在捣臼前,随着榔头的起落,熟练地拨动着年糕,即使很烫手也毫不在意。随着他的拨动,米粉逐渐旋转成圆形的年糕模样。年糕师傅的功夫甚是了得,在每记榔头打下来时,他都能轻松自如、游刃有余地拨动年糕,要它打在哪里就是哪里。

年糕快捣好时,主人一般会招呼年糕师傅从中摘下一块,以餍小孩、家人、亲友。有人还把年糕放进炉膛内,用炭火烤得焦黄,或裹上红糖,那样咬进去,真是又烫又香又甜。也有人把年糕做成大小元宝,或小兔子、小老鼠,不倒翁,并画上眼睛,形象生动逼真。

当把年糕捣得圆圆、均匀、厚

薄大小都符合标准时,年糕师傅会利用榔头翘起时,站在一边,适时把它抱住,套上套子,然后捧出整白年糕,放在大桌子上,找两三个人做帮手,趁热用扁担把它压平、压扁,用线锯成四角,待硬后再号上红红的阿拉伯数字,或敲上红印,以增添美观和喜庆气氛。如果一家要捣十多白年糕,那得有条不紊地忙碌几个小时。捣好年糕,各挑了担回家,已是后半夜了。

当然,这都是过去的往事了。如今,家乡官地早已以机器年糕取代水碓年糕了,而且常年到头都在做在卖。每次回家去,兄弟子侄们都会让你带几袋机器年糕回来。吃遍天下美食,也唯有家乡年糕之韧之香之有味道,令人难忘。

## 做豆腐

杨南洪

腊八节一过,离大年就近了,各家各户也开始忙碌起来。民谚云:腊月二十五,推磨做豆腐。新昌人过年,豆腐是必不可少。但在旧时的农村,平时要吃上一块新鲜的豆腐并不容易,因此,家家户户会做上一锅“过年豆腐”储备,作为正月里待客的重头菜。

做豆腐是一项繁琐的工作,挑豆、磨豆、煮豆浆、点卤水、包豆腐,为了一锅豆腐,足足可以忙上一天。

腊月二十五这一天,母亲会起个大早,去村里仅有的一台小钢磨前排队磨豆。黄豆被磨成豆浆后,放在七尺大锅里煮。等到豆浆烧开,母亲就会站在灶台边,拿把菜刀,一刻不停地把锅里的浮沫捞掉,以保证豆浆的纯净。等烧到一定程度,锅里便会结起一层豆腐皮,母亲用事先准备好的竹棒插入豆腐皮中间,再轻轻一捞,一张完整的豆腐皮便捞了起来,然后插在灶台上,等待晾干备用。等到豆腐做好,豆腐皮也就插满了灶台,像一面黄色的小旗,煞是好看。

做豆腐时可以喝豆浆。豆浆烧开后,母亲便会招呼我们去喝。我和妹妹迫不及待地找出高脚碗,倒上一调羹酱油,撒上一把新鲜的小葱,眼巴巴的看着母亲将豆浆舀入碗里,不一会儿便凝成了豆花。豆浆的美味,至今让我回味无穷。

点卤是做豆腐的一个关键环节,也是个技术活,点不好,做出的豆腐会变苦。以前,家家户户都有个盐缸,点卤用的都是盐卤。母亲一手持配好的卤水,一手持竹勺,将卤水缓缓倒入锅中,同时用竹勺不停地溶入豆浆中。随着卤水的进入,豆浆便慢慢地变成了豆花,在锅中呈现出一种独特的美丽,点老点嫩全凭经验掌握。

最后一道工序是压豆腐。压豆腐必备豆腐桶、豆腐架、豆腐袋。豆花进入袋后,固体液体瞬间分离,豆花留在袋内,多余的废水被排入豆腐桶。当豆花全部入袋后,用力压制,排干豆花中的水分,豆腐也就做得差不多了。

豆腐据传是西汉淮南王刘安发明的。好的老豆腐结实有厚度,更有韧性。豆腐做成后,要用菜刀切成方方正正的大块,便于保存。等到要吃时,便取一块来,或煎或炖,全凭个人喜好。小时候没有冰箱,天气一热,作为待客之用的豆腐就容易出“小鸡毛”。但这样的坏豆腐是千万不可丢弃的,母亲会将它装入瓶中,撒上炒盐和白酒,封存一段时间,便成了下饭的利器——霉豆腐。可见,劳动人民是不缺乏创造精神的,每一种美食的出现,都凝结着民间的经验,是智慧的结晶。