



曙光拾贝》

儿时的年味

石塘镇中学 郭筱薇

说起年味 往往是越乡下越朴素越浓厚。老家在海边小镇 因闽南风俗 过着男子捕鱼 女子在家打理的桃源般的生活。每到年关 小镇便家家炊烟 户户闻香 邻里家常 端盆提壶的 热闹非凡 小镇一下子活了起来。尘世烟火 尽在年味。小镇的美食驰名已久 形成了一龟一粽 两汤三面、三圆四粉、四羹五酒 的一整个系列 家家户户 无人不知 无人不精。小时候过年 一到小年开始 家里的灶总是热的 即使晚上 都还存着火的。因为是冬天 孩子们为取暖 早早地承担起了烧灶的任务 添把柴火 看着母亲在灶上忙碌 一边教给我们做食物的方法 一旦我们难掩贪吃的心情 性急地问 怎么还没熟呢？可不可以打看看呢？总会一边被母亲严厉诘责 灶上不许胡言。

鱼饼

外人来看成品 总是不相信 怎么是鱼饼呢？明明是面条似的一根根的 后来慢慢也有了别称 鱼面。父亲过年停渔回家前的一网 总要给家里留几箱新鲜的小鱼儿 有个很奇怪的名字 叫金刚脚头鱼 这鱼真的如大佛的脚那样大小 虽小 但肉很饱满 撕开皮 剔去骨 也没多少刺。

我们先剔好鱼肉 再撒些番薯粉 用一根敲鱼棒进行敲击 用力均匀地将一团裹粉的鱼肉敲击成半径十厘米左右的大饼。晾个十几分钟后 就要放灶里热饼 热饼技术性很高 要随时翻面 不放油 不能焦 而且是在热锅上徒手翻饼 每张饼的厚度只有几毫米 技术不佳的则会破饼。即使是这个高技术的活儿 这小镇的主妇 人人能做 可见高手就在民间。而切饼更是个技术活 将烙好的鱼饼晾个半天 就可以切饼了。将饼卷起来 切成细条 每条的宽度在2毫米左右 差不多每条的宽度都一样才好看。可这里的主妇 眼见着刀口沿着指背下去上来 甚至不用眼睛去盯着 口中还可以与邻人们玩笑取乐。

鱼圆

说是圆 可它的样子一点不是圆的 则更像是鱼糕 只是在出锅前 它的样子是圆形的 可能因为这 就一直称为鱼圆了。做鱼圆的肉要讲究一些 有筋道的鱼肉做起来更好吃一些 因此这里很多人家选马胶鱼做鱼圆。锅里烧好水 架上蒸架 垫上细纱 然后将调好的糊状鱼肉倒在蒸架上 形成两三厘米厚的圆饼。然后大火蒸熟。在这个期间 我好奇 会问好了没有 往往被母亲一口责回去。我总觉得这段时间特别漫长 也不知道需要几分钟 还是几十分钟。到差不多的时候 母亲会打开锅盖 用刀在中间画出一个十字 然后小心地往这中间反扣一个碟子 因为前面的诘责 我也不敢问母亲原因了 只知道这样子做了之后 再过几分钟就能饱口福了。鱼圆最好吃的是刚出锅的时候 母亲将这个饼切成四块 往往一块拿出来堵我们的馋嘴 将其切成菱形的小块 蘸着醋吃 自是美味无比。

肉圆

小镇人吃的海鲜太多 不爱吃肉 要不就将肉做成肉圆 要不就做成肉羹来吃。其实做肉圆也不难 比起石塘的其他美味来说 要简单多了。我最喜欢蒸肉圆这一步。架起锅来 蒸架上摊放几片大白菜叶 然后一手拿勺子 一手捏起肉泥 从拳头的拇指和食指中间挤出一小团来 用蘸过水的勺子一兜 一个小丸子就出来了 让它自然地落在菜叶子上 就如清晨的露珠滴在荷叶上一样。奶奶和妈妈兜出来的丸子往往是正圆形的 而我兜出来的 常常是奇形怪状的 有的扁了 有的带着个小尾巴 有的是巨无霸 有的是小珍珠 不一而同。我戏称：反正要吃进嘴里 什么形状也就不管了。随着锅里的热气 肉圆的香味也慢慢地浓郁起来了。只要闻到香味 我无论在做什么 都没心思做下去了。常常躺着睡大觉的我 闻到楼下飘来的肉圆香 也会从床上跳下 直奔肉圆而去。而在过年 家人总要蒸上好几锅 才能满足我们这些馋嘴猫。

过年



老去的年俗

市四中 胡腾华

对于年的深刻记忆一直停留在小时候。那时 对过年的企盼不仅是放假、美食和压岁钱 更多的是生活的仪式感和人生的真诚感。俗话说：过了腊八就是年。老家的风俗倒是不太重视 腊八 的。但对于老家的人来说整个冬天都是农闲时节 元旦之后就要开始为年节做准备了。首先当然是购置年货。在离乡村不远的市区 总会临时搭建起年货一条街。那里的商品几乎是纯一色的鲜艳的红 鞭炮是红的 对联是红的 辣椒是红的 鞋子是红的 连摆摊的货架也漆上了红漆 一片红火热闹。如果嘴馋了 大人们一定不会像往日一样责备 而是很乐意地从棉裤口袋里摸出包了好几层油纸的叠得整整齐齐的散钱 抽出一两张角票 买上一点糖果 并不忘叮嘱孩子：不能多吃 小心肚子疼！孩子则一边嬉笑着接过糖果一边忙不迭地点头 人太多了 那只抓着大人的手是不敢丝毫放松的。第一批年货到家后 妇女们就开始忙碌了。将买来的鱼剖开、洗净 切成一块块 抹上盐 摆放在圆形的竹匾里 一圈圈像树的年轮 然后放到屋顶上暴晒。也有整条不切开的鱼用绳子一栓挂在竹竿上的 阳光下鱼的白肚子更加耀眼 像是竹竿长出的白果。这些需要晒干的年货每每在晴天里需要搬进搬出 当然 这个搬运的工作往往由像我这样的孩子承担。我们乐意这样做 因为在搬运的时候 我们会偷偷往嘴里塞一些大人看不出来数量的花生瓜子葡萄干。过年要准备的东西太多了 但大人们却好像商量好了一样 凡事都是有条不紊。腊月十八后是洗豆子、磨豆子、做豆腐 豆是自家地里的豆 磨是自家屋里的磨。经过挑拣的豆子颗颗饱满 在水里浸泡了一两夜后 水灵灵的样子倒是比干瘪时耐看了不少。石膏当然是买来的 但也晶莹剔透 我每每趁大人不注意抠出一块来 看看又闻闻 但手背上会突然地挨那么一下 不就是石膏吗？然后是垒石磨 将几十斤重的石磨架在一个洗净的大木盆上 将推拉杆用长绳吊挂在房梁上以节省气力。磨豆子需要两个人合作 往往是男人推磨 女人点豆。磨三圈放一勺豆子 随着石磨的转动 乳白色的豆浆从磨槽里汩汩流出来 一团一团地滴落在木盆里 形状有点像盆地里被风化的岩石。我有时候看得手痒也上去推 才几把就没有了力气 那种站在局外看的新鲜劲一下子就没了 然后随便找个借口就溜烟出去找伙伴玩了。吃自己制作的豆腐是少年时难得的享受 煮上一碗 再往里加一把碧绿的大蒜叶 一青二白 那种香味自然 纯净、清雅 是时光给劳动了一年的农家人的回馈 是大地给她的孩子们的新年礼物。腊月廿六是隆重的一天 杀年猪可不是小阵仗 除了请来了屠夫 还需要四五个青壮年男子到场。凌晨四五点钟 主妇就嚷嚷着起床架大锅烧开水。估摸着水烧开后 屠夫就踩着晨光来到猪圈外。屠夫双手紧握铁钩躲在门外 进去一个人将养了近一年的肥猪赶出圈 待猪的脑袋刚一探出门口 眼疾手快的屠夫就将明晃晃的铁钩钩住了猪的下巴。一声声凄厉的号叫震动了全村 这就是免费的广告 家里需要肉的村民听到叫声就挎着竹篮从四面八方赶来参加这一场新年的献祭。这些场景都是多年前的往事了 如今离家千里外 离乡廿余年 每次驱车到家看到的是寥落的村子 遇到的是 笑问客从何处来 的尴尬。那种真挚而结实的生活逐渐在时光中远去 只能循着记忆拼凑起过年的风俗 品味凋零的况味。

“年”与中年

坞根镇中学 刘小兵

年关近。响彻华夏大地的话依旧是那句俚语：有钱没钱 回家过年。直至中年 我到底没弄明白自己是有钱还是没钱 但寒假一放 我那颗回家的心还是像极了那绷紧的满箭。有什么办法呢？人在外面漂 不能不念亲。等儿子学校放假 已经是腊月廿三了 不管堵不堵 归途肯定苦。第二天 我们起个大早 驱车千余里 去赶即将来临的那个小年 以及紧随其后的大年。远归就是客。不管是在妻家 还是在我家 老人们都将我们仨当客待。小年是在丈人家过的。进贤人的讲究是：过了廿四 天天是过年 且 过年 的时辰也不一样 有的是早上 过年 有的是中午 过年 有的是晚上 过年。丈人家是中午 过小年。丈母娘那双手 在烧谷糠的老灶上 倒腾一上午 张罗出晶莹剔透软糯香浓的 角子 和淡油微黄外皮香脆的 芋头饭 来。这是当天的主食 角子 外形像金元宝 芋头 与 余头 谐音 其寓意 已经是不言而喻的了。此时 丈人早已舀出自酿的米酒 那酒 近香远飘 入碗无声 入口有味。一家人围坐一起 把酒言欢 不胜愉快！中年的我 在丈人家我是大郎 可是与大家交杯 不出几圈 便颓然其间 真是 酒不醉人人自醉 了。在我的家 年前忙碌的还是耄耋老母。平日里 家中就两老 父亲母亲 过着简单的生活。要过年了 母亲就开始张罗起年货来。她知道我爱吃花生 于是架起老铁锅 烧起稻草火 炒起她养手种的小籽花生来。那花生 别看她外形小 颗粒个个饱满 加之母亲炒艺娴熟 味道绝好。还有花生糖片 那也是我的最爱。做糖片的工序比较复杂 母亲老了 倒腾不了。于是 她早早将原料配齐 拿到镇上的加工店 排上好久的队 她要亲眼看她准备的原料做成糖片。吃着它 自然还有母亲的味道。母亲知道我的妻子开始有了白发 这几年来 满头白发的她 居然种起她近20年没种的黑芝麻来。当年 我和母亲种过芝麻 芝麻好种不好收 真是一半天上 一半地上 颗粒太小了。加上她眼睛已经不好使 前年做过白内障手术 可是她硬是收拾出那么干净的黑芝麻 一半炒好 一半未炒 交给我的妻子。她交付的 实际上是一颗婆心！由于隔代与生分 最使母亲觉得不好交付的还是我的儿子她的长孙。这已经成了一道坎 一直让她过意不去。没有生活在一起 她当然不知道我的儿子的喜好 但她一直惦记着长孙正是身体发育期 于是 她辛勤地拾稻穗 勤奋地养土鸡 积攒土鸡蛋 四处收购那种纯毛的未阉的小公鸡 做给她的长孙吃 以求他的个子能长高一点。父母在 家就在 仍是孩。我发现 我口口声声说的回家 彻头彻尾指的都是那个老家！唉 中年的年 何尝不是一个上下牵挂 承前启后的年呢？！回来后 我不禁问自己：中年的我 回家过年做了些什么呢？陪长辈唠嗑 走走亲戚 会会同学朋友 吃喝玩乐 貌似忙碌。忙了一圈后发觉 中年的我 回家过的暖心的依旧是 母亲年。