



# 石塘旧年

## 一声“砰”响，年味登场

潘岳军/文

晚饭后散步至CC广场，一缕暖黄的火光撞入眼底。路灯下，一位老人右手转动手柄，左手持铁铲轻拨炉内柴火，跳动的火苗将他苍老的脸庞映得格外柔和，空气里飘着谷物的焦香——原来是许久未见的打炒米。那台乌黑发亮、缓缓转动的炒米机，像沉默的时光信使，悄悄叩响了记忆的闸门。

炒米，是刻在童年新年里最鲜活的味觉符号。它与炒蚕豆、炒花生并称乡下人家过年必备的“年味三件套”。农历十二月初，外乡师傅便挑着行囊走街串巷。“打炒米啰……”一声悠长的吆喝，唤醒了整个村庄。

当“砰”的巨响划破天际，我们这些孩童便从村头巷尾钻出来，攥紧几枚带着体温的角币，奔向那飘着香气的角落。记忆里的炒米机像个憨厚的大肚子娃娃，架在铁架上，下方火炉里木炭燃着草木的清香。

打炒米的米很有讲究，粳米次之，糯米最佳——淬火后，糯米炒出的颗粒饱满莹白，咬下去松软酥脆。我们挤在一旁，眼睛一眨不眨地盯着师傅的每一个动作，仿佛在观赏一场值得屏息的仪式。

师傅先将米粒倒入“大肚子”，舀几粒糖精——从不用白糖，长辈说白糖遇热熔化，会粘在炉壁上焦糊。拧紧盖子添上柴火后，师傅右手握住手柄缓慢转动，左手拉动风箱，“呼嗒呼嗒”的声响里，火苗蹿得更高，谷物的香气顺着炉缝溢出，勾得我们直咽口水。

约莫五分钟后，师傅低头查看仪表，专注地把控炉内温度。待指针指向合适刻度，他便熄了火，将炒米机尾端移至地面，拿起铁棒在“大肚子”上轻敲几下，像在与老伙计对话。随后一脚踩着炒米机尾端，将炉口对准张开的网兜。我们早已捂住耳朵躲到一旁。只见师傅用力一拉铁棒，“砰”的一声巨响，带着热气的炒米似天女散花般跳进网兜，白白胖胖的颗粒裹着浓郁的香甜，在空气里弥漫开来。

那滚烫的温度也挡不住馋意，我们伸手便抓一把塞进嘴里，甜香混着谷物的本味在舌尖炸开。炒米最忌受潮，打好后要立刻用塑料袋密封，不然便会软而无味。

父母总把炒米珍藏到正月初一才拿出来，让我们尽情享用。若是肚子饿了，抓一把炒米冲上开水，便是一碗香甜软糯的炒米粥；而将炒米与花生仁、芝麻一同裹进糖浆，压实的炒米糖更是年味里的珍品。

这台“大肚子”炒米机，还能变幻出蚕豆、糕条、玉米花等各种花样，承包了一整个腊月的欢喜。

时光匆匆，昔日腊月里的烟火气，早已被岁月藏进记忆深处。不曾想，这久违的炉火与声响，竟会在城区的街头重逢。望着老人脸上漾开的笑容，听着那熟悉的“砰”然声响，心中满是暖意。愿这承载旧年滋味的小摊，能如炉火上跳动的火苗般，愈燃愈旺，也愿这份藏在烟火气里的温暖记忆，在时光里永远鲜活。

林玉红/文

冬至一过，石塘的海风里便透出年味的讯息。在上世纪七八十年代物资匮乏的日子里，过年是深植于每个人心中的念想。大人盼着，孩子更盼着。将那些老祖宗传下来的风俗一样样拾起，在清贫的岁月里，这些习俗成了最坚实的慰藉和最明亮的期盼。

年关越近，我的心里竟生出一丝莫名的慌乱。于是便让自己沉入儿时的记忆里：那时候，我们是怎样掰着手指数日子、怎样盼着过年的呢？或许，人总是要在回望中寻一点温柔，来安顿此刻的自己。那就写吧，记下从前的好，疗愈当下的慌。让文字成为时光的桥，从旧年暖到今年。

### 一、冬藏

过了冬至，年的预备便悄悄开始了。炒山东面（红薯粉丝）、烧索面需用的面，做鱼饼、鳗鲞、目鱼干的鲜货，做年糕、粽子、糖饅的米和红糖……一样样被积攒起来。每添一点，大人心里便踏实一分，我们小孩也跟着雀跃。这储存不仅是食物的累积，更是一份对丰足的期许和仪式。

腊月里，以“过年”为名的活动渐次展开。

腊月廿四“掸蓬壅”：那是真正的大扫除。桌、凳、菜柜、衣柜，全被搬到门口，用刷子蘸着清水刷洗，再晾在冬日的阳光下。木纹里的旧尘被洗净，露出原本的肌理。孩子们在搬空的屋里追逐嬉闹，觉得家忽然变大了、变亮了。几天下来，要洗的被子衣物能装满几担箩筐，女人们便挑着去井边或溪坑清洗。没有自来水，一桶桶提，一下下搓，水花溅起时，也溅起一片明净的期待。

廿五“赶长工”：出海的渔民归航，在外做工的人归乡，年的序幕才算真正拉开。我们小孩天天在海边、村口张望，认出那个熟悉的身影，便飞跑着迎上去。父亲回来，年就真的近了。

### 二、谢年

“谢年”，谢的是天地神明，感恩一年平安度过，祈愿来年更好。祭品需猪头、鸡、黄鱼鲞、年糕、糖饅、粽子、索面等，还有各色干果。因此谢年前，必先做好年糕、粽子与糖饅。

糖饅工序最繁，往往需几户人家合作。糯米与早米按比例混合，浸透，磨成粉，加入红糖拌搓后上甑蒸熟。最要紧的是捣制，蒸熟的米粉团放入石臼，一人执石锤春捣，两人蹲在臼边，趁石锤提起的刹那，迅速翻动烫手的粉团。石锤起落，粉团在翻动间渐渐柔韧成形。那是一种无需言语的默契，捶打的节奏、翻动的时机，都在常年累月的配合里成了肌肉的记忆。捣好的面团切成小块揉成小团，压进刻有吉祥花纹的木质“陶印”里，轻轻一磕，一只印着祝福图案的糖饅便脱模而出，圆满可爱。我们小孩总围在石臼边，等着捏一小团热乎乎边角料，迫不及待塞进嘴里，那香甜糯韧，便是最早的“年味”。

谢年的日子要选在“掸蓬壅”之后、立春之前。祭桌摆在堂前，烛火摇曳曳。祭毕，还要去妈祖庙拜拜。破四旧的年月，庙堂已废，妈祖像被有心人藏于家中，祭拜只得悄悄进行。但这是“公开的秘密”，神明在心里，便不怕形式隐蔽。

谢年的祭品丰盛，祭后便成了接下来日子的美食。单单一个猪头，拆开便能吃上许多天。猪耳脆，猪脸肉香，猪头骨熬汤，一点儿不浪费。

谢年一过，对联贴上，过年的气氛便一日浓似一日。我们小孩子喜欢挨家挨户读对联。“向阳门第春常在，积善人家庆有余”“和气一门生百福，平安二字值千金”，这些句子虽朴素，却承载着寻常人家最本真的愿望。记得有一年，我们家贴上了“生意兴隆通四海，财源茂盛达三江”，父亲轻声叹道：“真好啊，现在这样的对联都能贴了。”那时不懂，后来才明白，那一声叹里，有着对岁月松动的细微感知。木墙壁上贴着“金玉满堂”，菜柜门上贴着“山珍海味，鱼肉不离”。纵然家徒四壁，纵然餐桌上常是咸鱼、菜干，那红纸黑字写下的，却是对生活最热烈的想象。

### 三、送灶神

腊月廿四送灶神，是小年重要的仪式。灶神（也叫“灶司菩萨”）这日要上天向玉皇大帝汇报一家人一年的善恶，约定来年祸福。灶台上贴起新对联“上天言好事，下界保平安”。还要供上一碟麦芽糖和花生糖，糖越粘越好，这样灶神的嘴被粘住，上天便会多说好话，少说是非。

我们小孩盯着那碟糖，眼睛发亮。祖母总会掰一小块给我们，说：“灶王爷吃过了，咱也甜甜嘴。”传统文化里，神仙也这般“世俗”，可亲可近。人们以一点甜，换一份心安。

大概到了九十年代，煤气灶普及，砖砌的老灶台渐渐消失，灶司菩萨的“岗位”也随之隐匿于记忆之中。

### 四、除夕

除夕那天，午饭过后，大人便忙碌起来。父亲带着弟弟去买鞭炮，我将年前新买的、扎蝴蝶结用的绢布头花，和姑姑送的弹力镂空巾重新洗净晾干——它们是我明日新衣裳的点缀。空气里浮动着期待，微微发甜。

母亲和祖母在厨房准备“八碗”，祭拜祖先。摆好桌凳，桌上十二碗菜肴，鱼、肉、面、糕皆有。四方桌每边放两双筷子、两个酒盅，香要点三遍，酒要按一炷香时添三次，仿佛真有人坐在那儿享用。纸钱在盆里焚化，火光跃动，青烟袅袅。祖母做得极其虔诚，年幼的我却满心疑惑：“阿婆，那边的人，真像吃了一样吗？这些纸钱烧过去，真能变成钱吗？那多烧点，他们不很容易就发财了吗？”祖母手里的动作不停，缓缓答道：“这个啊，不可不信，不可全信。”

许多年后才明白，这祭拜是活着的人寄托感恩与思念的一种方式。正如祖母所说“不可不信，不可全信”。那份心意，才是真的。

祭祖完毕，便是年夜饭。七碟八碗摆满一桌，虽不奢华，却是一年中最丰盛的一餐。母亲还要烧一锅“跨年饭”，饭上面放几粒红枣，寓意年年有余；再煮一锅红枣茶，“吃红枣，年年好”。喝了甜茶，开始发压岁钱，多是两角、五角，但对七十年的孩子来说，已是巨款。攥在手心，压在枕头下，从嘴角甜到心底。

关门鞭炮响过，便不再出门。母亲把我们的新衣裳一件件摊在被子下，我们摸了又摸，看了又看，恨不得天立刻亮起来。除夕夜的灯要点一整夜，父亲半夜还会起来添一次灯油。“间间亮堂照钱财”，那簇温暖的光亮，守着一屋安眠，也守着对来年会更好的祈愿。

### 五、大年初一

时间从年三十跳到初一。半夜，开门鞭炮声便陆陆续续响起——“起得早，早发达、早发财”，因为“大年初一做得好，一年到头都会好”。小孩也早早就被唤醒，其实哪用叫，心里惦记着新衣裳、压岁钱、好吃的，自己就睡了。

早餐是索面，那是石塘人待客的最高礼数。这一天，每个人都是自己的贵客。面碗里铺着金黄的煎蛋，配料有猪肉、虾干、鱼胶、鱼丸、鱼面，汤清味鲜，暖透身心。中餐是汤圆，糯米圆与山粉圆（番薯粉制）混煮，寓意团团圆圆、甜甜蜜蜜。晚餐是年夜饭菜的再回味，还要烧一锅“新年饭”，饭上放几粒红枣，寓意新的一年丰衣足食、红红火火。

早上吃过索面，大人或去庙里上香，或去教会礼拜，穿着新衣裳的孩子便去邻里串门。大人说，初一走遍的人家，初二方可再去；若初一未走，初二便不能上门，因初二是戴孝人家接待祭拜亲眷的日子，贸然前往是忌讳。我们孩子乐得借此理由，初一便跑遍整个村落。每到一家，喊一声“拜年啦”，总能得到几颗糖、一把瓜子。新衣裳的口袋渐渐鼓起来，剥开的糖纸在阳光下闪闪发亮，甜味从舌尖蔓延到心里，那是纯粹的、毫无杂质的快乐。

父母今日格外宽容，任凭我们吃喝玩乐。初二、初三也大抵如此，年节的松弛与欢愉，在这几日达到顶点。

### 六、初四拜岁

初四起，亲戚间正式拜岁开始，直到元宵节前。女儿女婿带着儿女回娘家拜年，外甥给娘舅拜年。每个人的身份往往重叠——既是儿子也是女婿，既是女儿也是媳妇；既是外甥也是娘舅；故而每户人家既要出门拜年，也要在家待客。

拜年的礼物是“包头”——用粗草纸包裹的桂圆或荔枝，有时再加一瓶白酒或药酒。通常还

扛一根甘蔗，寓意节节高、日子甜。礼品常常在各家流转，今年送出的，或许明年又转回自己手上。

我们去外婆舅家拜岁，舅妈必先烧桂圆茶。那时每家都贫穷，桂圆便显金贵，大人早早叮嘱：做客时喝桂圆茶，只轻轻啜两口汤，切莫吃其中的桂圆，否则便是失礼，叫“吃茶泡，冇娘教”。而那几颗桂圆，加水添糖再煮一煮，便可招待下一位客人。但舅妈待孩子格外慈爱，总要我们“吃几颗，不妨事”。我们推却不过，便小心拈起一颗，说“吃过了，吃过了”，心里却满是被人疼爱的欢喜。

喝完桂圆茶，还要吃一碗索面，叫作“接力”。之后才是中午的正餐：依然是丰盛的七碟八碗。餐毕告辞，主人回赠糖饅和橘子，寓意甜甜蜜蜜、大吉大利。物资匮乏的年代，节日的温情，常常就包裹在这些食物的传递与分享之中。

### 七、元宵节

到了元宵节，年就进入了尾声。石塘的元宵节没有“月上柳梢头，人约黄昏后”的诗意浪漫，却有自己粗犷鲜活的热闹。

傍晚，母亲烧一锅“糊糟羹”，那是用番薯粉、小汤圆、雪梨、金橘饼、花生、芝麻等熬成的糖糊，寓意和和睦、团圆、甜蜜。吃过糖糊，人们便往妈祖庙前“跳灰”。所谓“跳灰”，是在庙前燃起火堆，人们从火上跳跃而过，祛邪避灾。跳罢，用火钳夹一些尚烫的灰烬带回家，倒入灶膛——这是“传火种”，祈愿家火不灭、薪火相传。

石塘的元宵习俗源远流长，据说已有三百多年历史。祖先从闽南迁居至此，也将“扛台阁”“大奏鼓”等习俗带到这东海之隅。六七十年代，这些活动曾一度中止。文革结束后，“扛火镬”“扛台阁”“大奏鼓”才重新焕发光彩。

七十年代末八十年代初的一个元宵，听说晚上有“台阁”要从我家门口经过。我不知“台阁”为何物，只觉得激动难耐。天黑后，锣鼓声由远及近，打头的是一口盛着熊熊烈火的铁镬，两人抬着，火光映亮一路。这便是“火镬”，寓意红红火旺。

紧随其后的便是“台阁”。它以八仙桌为基，桌腿为柱，四周支起竹架，再用彩纸、布帛、绢花扎成绚丽的彩台，悬上雪亮的汽灯。台上站着几个五六岁粉雕玉琢的孩童，扮成《八仙过海》《五女拜寿》《打金枝》等戏文人物。台阁由十数名青壮年轮流抬着，缓缓行进。我们小孩在人群中钻来钻去，仰着头看那些小演员，觉得他们像是从天上来的。

最让我们兴奋的，是“大奏鼓”。因中断多年，初次恢复演出尚显生疏，我们这些不会说闽南话的孩子，直称它为“特地故事”。表演者全是男性，脸上浓墨重彩，头戴羊角状饰物，耳吊大耳环，身穿蓝色大襟衫，扮成“渔婆”模样，随着鼓点扭动腰肢，动作夸张，与围观者嬉笑互动。那一日，父亲抱着大弟，母亲抱着小弟，牵着我的手在人群里观看。一个“渔婆”扭到我们面前，对母亲笑道：“阿婶，三个小孩了，要计划生育了呀！”周围一片善意的哄笑。那句话，带着节庆的戏谑，却也是那个年代特别的标记。

从此，每年元宵，“扛台阁”与“大奏鼓”便成了石塘不变的风景。那熊熊的火光、喧天的锣鼓、绚丽的彩台，以及“渔婆”们豪放又诙谐的舞姿，共同构成石塘人关于元宵的集体记忆，那是一年中最热烈的狂欢，也是向大海、向生活发出的朴素而昂扬的宣告。

### 八、年过

正月十五一过，年便算过完了。渔民整理渔网，准备出海；孩子收拾书包，预备开学。日子重新落入平凡的轨道，但那份被年节滋养过的希望与力气，却沉在心底，支撑着人们走过又一个春夏秋冬。

如今回想，上世纪七八十年代石塘的新年，像一幅用淡彩绘就的长卷。它不华丽，却真挚；不富裕，却温暖。那些琐碎而庄严的仪式，那些粗糙而用心的食物，那些藏在禁忌与规矩背后的体贴与关怀，共同编织了一个时代、一个地方特有的年味。

物质匮乏，但人情丰沛；生活简单，但仪式感庄重。人们在粥一饭里积蓄温度，在一跪一拜中寄托敬畏，在一来一往间传递情义。那是一种将生存过成生活的智慧，也是一种在限制中创造丰盈的韧性。

当年的孩童已生华发，石塘的街巷亦变了模样。煤气灶代替了柴火灶，超市里随时可买年货，拜年短信取代了走家串户。但记忆里，那些冬阳下刷洗的木器、石臼旁翻动粉团的双手、烛光里虔诚合十的轮廓、火光中跳跃的身影……依然清晰如昨。

写下这些，不仅为记录一段风俗，更为留存一种温度。让后来的人知道，在并不遥远的过去，人们曾这样用心地对待时间，郑重地感恩生活，在狭小的空间里，活出了宽阔的意味。

年过完了，春天便真的来了。而所有认真度过的日子，都会成为生命里不灭的灯盏，照亮前路，也温暖归途。

