



春节食事

周末回老家,正是冬日暖阳,沿途人家纷纷在晒“圆子面”,这才感觉,春节又快到了。我们这里的风俗,为春节准备各种食物,通常以晒圆子面拉开序幕。晾晒圆子面,意味着与春节相关的诸多食事正式开始,年的气息逐渐浓厚起来。

所谓圆子面,就是用糯米碾磨而成的面,供制作汤圆之用。正月初一、正月十五必须吃汤圆;节日期间亲友走动较多,在正式宴席开始之前,客人甫到之际,常以汤圆作茶礼。汤圆的主要原料是糯米。说起糯米,春节期间不可或缺。以面的形态出现,除了汤圆,尚有蒸制的方糕、包馅的黏团。以米的原始形态出现,多用于制作肉圆,猪肉泥、糯米饭以一定的比例,杂糅葱、姜、蛋等配料,下锅油炸。至于将米变成面,以“冲碓”的形式完成。记得儿时,每至春节,我便随母亲去生产队的磨房加工糯米面。一块石头中间凿出圆窝,一根粗大的长木为力臂,长木尽头垂直连接更坚固的木块,米放石窝,人踩力臂,砸头击米,纯以人力打磨,实现米到面的蜕变。一个队伍往往只有一套这样的加工工具,人多便要排队。等候期间,大人们谈天拉呱,插科打诨,小孩则嬉戏打闹,追逐奔跑。

乡村人家为春节准备的食物自然比不上钟鸣鼎食之家。西方有谚:人如其食。不同的食物常常标记着一个群体与另一个群体的边界,或是区别他者的根据。《红楼梦》的宁荣两府,庄主乌进孝孝敬的各种过节食材,分类仔细,琳琅满目,闻所未闻。雪芹花了很大的篇幅,渲染铺排了一番。这仅是一个农庄的进贡。也比不上城里人家,要灌香肠、腌腊肉等,农村人的食谱中,就没有香肠排骨之类。乡村人家一年下来,尽管碗囊羞涩,大人们也要盘算一番,置办采买一些食物。肉要买点,蒸馒头、炸肉圆都要,一个庄子上总有一户要杀年猪,左邻右舍分分,多则十几斤,少则三五斤;鱼要买几条,养在缸里;稍微富足的人家还要用刚收下来的黄豆做点豆腐;散装的果子、水果糖,简装的大糕,都要去街上一称一点,供孩子们拜年时分发;瓜子花生要准备,炒得喷香的,供休闲吃零嘴之需;讲究的人还会自己制作花生糖、炒米糖,白糖熬成糖稀,加入爆米花,或者炒熟的花生米、芝麻,冷却、切块,薄纸膜包裹,防止返潮回软,酥脆香甜,是孩子们的最爱。



挂图作战,倒排工期。譬如蒸馒头,前一天母亲便要准备馅,无非是青菜、萝卜加点肉,红豆煮熟捣烂成糊状,晚上则由父亲和面发酵。第二日,天未明即起,揉面、包馅、蒸制,人手不够还要请邻居帮忙。纵使室外朔风凛冽,滴水成冰,但室内热气腾腾,热火朝天,欢声笑语。

二十世纪八十年代初,分田到户后,我家开始每年春节做豆腐。豆腐坊在串场河边,母亲将浸泡一夜胖乎乎的黄豆拣净、淘洗,带我去做豆腐。先用石磨将黄豆磨成浆,再放入大锅用柴火煮。有几次在温暖的灶口旁,闻着越来越浓郁的豆香,不由睡着。醒来,一碗热气腾腾的豆浆等着我。做豆腐的每一道工序都要精心计算,充满技术含量。总是在夜幕降临时才回家,母亲挑着两桶豆腐,我在后面拎着豆渣、少许卜页,但丝毫不觉得寒冷。不同食物的香味总是不一样,蒸馒头是面香,磨豆腐是豆香,炸肉圆的香味则弥漫于整个村庄。各种食物的色、香、味,充分调动了孩子们眼、耳、鼻各类感官。每次炸肉圆,母亲总会将圆形的肉丸压成饼状,炸透,酥脆,给我们兄弟。至今我对烧烤肉感,可能因为觉得总不如母亲炸的肉饼香。

母亲打理的是家里的食事。父亲是村干部,还要考虑全村五保户、困难户的过节准备。每年进了腊月门,父亲便要带着几个村干部,慰问五保户、困难户,全村几十户要一一走到,逐一登门,带上一块肉,拎着几条鱼,扛着一袋面,还有大糕、春联等。到一户人家,家前屋后转转,大屋小屋看看,柴火有没有?被子暖不暖?春节准备得怎么样?在忙不迭的感激声中,沿着乡间小路,几个人再去下一户。父亲做村干部几十年,这是他每年春节前操办的最大食事。后来我在乡镇工作,每年春节也会走访困难户,物品比过去丰富多了,大礼包加慰问金,但与父亲做村干部时比,总觉得少了什么。

《论语》云:四时之食,各有其物。与春节对应之食,因地域、气候之异,而各有不同。彼时,大棚蔬菜尚未普及,属于稀罕物。春节期间上桌的蔬菜,不外乎是家前屋后空地、自留地上出产的青菜、白菜、菠菜、茼蒿、青菜等等,经霜之后更为好吃,还有秋收下来窖藏的萝卜、山芋,桌上断无出现青椒、韭菜、番茄之类的可能。用现在的标准看,不吃反季节蔬菜,未尝不是好事。

乡间人的醇厚,最大限度体现在待客之道上。特别是春节期间,有重要人物来访,那更是倾其所有、精心筹备。正月初二新女婿上门,是件极其隆重的事情。年前,一家人就要盘算,烧哪几样菜?备什么酒?请哪些人陪?等到初二来临,新女婿骑着自行车,后座上坐着新娘子,车把上、大杠

上挂着礼礼,飞一般骑来。汤圆是茶礼,茶礼过后,四盘八碟摆上桌,七荤八素端上来。几个舅老爷,连襟吆五喝六,新女婿哪禁得住狂轰滥炸,早早败下阵来,纵是美味佳肴也尝不出滋味,正应了《随园食单》所言,吃了酒,“啖佳肴如啖木屑。”此时,精心准备的食物已退而求其次,要的就是这份热闹与亲热。等新女婿熬成了老女婿,头几年上门的模态,不管别人怎么“倒咸菜梗”,也是泰然自若。

乡间春节食事,最热闹的莫过于办喜事。老人过生日,新妇娶进门,都要摆酒席,宴请宾朋。每逢此时,主家忙得不可开交,全庄也是总动员,忙得热火朝天。有人出人,有物出物。桌椅不够,左邻右舍形态、颜色各异的方桌、条凳借过来;专门请个乡间的厨子掌勺,一干小媳妇、大姑娘打下手,拣、洗、切、剥;有伶俐之人专职请客,庄上每户人家都要请到,“坐桌子”。乡间坐桌子,就是吃席,单就排座次而言,就很有讲究。乡间坐桌子,舅舅、舅爷爷、舅奶奶,是当然的“至尊”,上座非他们莫属。庄上几个精通礼数的人,开席前会专门研讨、商量、权衡。兹事体大,一旦考虑不周到,吃啥不重要,失礼就是笑话。

农家摆席,并无现在城里人宴请的繁杂程序,客人在相互推让谦让中,纷纷入座。这时,厨子领着男主人立于门前,唱个大喏,“主人礼到”,正式开席。八大碗次第上桌,肉圆、腰、方块红烧肉、萝卜烧肉或淡菜、红烧鱼等等。在物资匮乏的年代,肉圆是限量的,每桌每人限三只,做“锅铲子”的小孩只能从大人口中夺食。正因如此,乡间坐桌子几乎每顿都有人“斗食”,比赛谁吃的肉圆多,或红烧肉多,甚至米饭也会成为“斗食”的内容。觥筹交错,人声鼎沸中,整个村庄洋溢着欢乐,按捺不住向远方飘散,飘散。

喜事不是年年都办,正常人家春节前所有食事的忙碌,都在除夕这天达到顶点。除夕把一年中最隆重的节日氛围推向高潮。早上,鞭炮声便不绝于耳。吃过汤圆、馒头,开始“接灶”。正屋门前的晒场上早已摆好桌子,好炒的五花肉装在盆中,插上筷子,端置桌中,然后放鞭炮,迎接上天言好事的灶王爷述职回来。父亲带着我们兄弟贴春联、贴年画,贴我们兄弟俩一年来在学校挣的各种奖状。祖母、母亲则在厨房忙着午饭,灶后,祖母专司烧火,三口锅同时烧,大火、小火、文火,烧多长时间?烧树枝、稻草,还是豆秆?因烹调对象、方式不同,各有不同,也是个技术活。灶前,母亲主厨,十八般武艺全拿出,但食材就那样,作料无非就是油盐酱醋葱姜蒜,制作工艺亦不复杂,炒、炖、蒸、炸而已。我们这里的年夜饭都在中午吃,之前数天准备的各类食物在除夕这天,一一得到露脸的机会。农家的除夕食单,并不奢华,简单淳朴,尽显乡土,充满温情。我家经典的除夕菜虽经数十年,几乎没变化,肉圆、腰、红烧肉、茨菰等一锅烩,出锅时分类装盘,红烧鱼、青菜煎豆腐、炒肉丝、鸡、鸭、鹅总有一样。我们兄弟有了孩子后,父亲还会去集镇买一点烧烤类食品。父亲会拿出储藏多年的白酒。照例是先祭奠祖先,然后一家人团团而坐,筷子伸向早已熟悉的盘中食之。

一年只为此顿饭。每年除夕回家吃饭,已成为我们兄弟的固定仪式,再大的风雪阻挡不了回家的步伐。即便走得再远,吃得再多,念念不忘的仍是故乡的滋味、妈妈的味道。除夕之食折射出从祖母、父母、自己再到儿子的生命传承与代谢。此时,吃已经不重要,准备食物的过程亦可忽略。只希望,这一天,这一刻,永驻。

进入腊月,母亲就忙碌了。

这些年,我潦草地从故乡逃离,然后又远远地望着它,它就那样静静地伫立着,宛若一位饱经沧桑的长者。不,应该是在村口等着我回家的母亲。在我的印象里,母亲一年到头都是很忙碌的,只不过年终岁末似乎更加忙碌一些。

母亲在忙年货,我和哥哥也不闲着,准备过年的红货。所谓红货,指的是春节家家户户都要张贴的春联、喜钱、福字等等。春联和福字就交给我来书写,喜钱则是需要雕刻的,就交给细心的哥哥。哥哥将买回来的红纸裁成了32开大小,五十张左右叠整齐后,在最上面覆盖一页去年的喜钱作为模板,四周再用铁夹子固定住。雕刻的刀是哥哥自制的,将钢锯条顶端制成宽度不一的几种刀片,再用布条缠绕起来。雕刻的时候,下面要垫上几层硬纸板或是不用了的书本,才可以将喜钱镂空,露出好看的图案。最初只是供家里张贴,偶尔也会送一些给邻居。

有一年,邻居跟我和哥哥说,为什么不写一些春联、多雕刻一些喜钱到集市上卖呢?这话还真启发了我。从那以后的寒假,我和哥哥总是迫不及待地做好作业,然后买回来红纸,裁成春联、喜钱、福字的大小,我负责用毛笔写字,哥哥负责雕刻喜钱。第一年的寒假,我们就挣了八十多元,可把全家乐坏了。要知道那个时候,爸爸在供销社一个月也就五六七十的工资。后来,母亲还指导我们写一些大众化的对联,这样即使第一年卖不完,第二年还可以继续卖。这个状况一直维持到我和哥哥出来工作后才告一段落。

即使是现在,腊月里走在集市上看到红红火火的年货摊,看着工厂里统一制作出来的各式红货,总感觉比我们那个时候少了一些什么。

天越发冷了起来,村庄却变得更加热闹了。

腊月里,孩子们都不上学了,三五成群地在村子里游荡着。外出务工的,也早早回来了,“挣钱不挣钱,回家过年。”除了腌制腊货,母亲还要打年糕、蒸馒头、做糖、准备炒货,以及给家人添置新衣服。母亲说过年么,总是要有点年味的!多年前,整个村庄都浸泡在这样的年味中,因为不仅是母亲在忙碌着,整个村子里像母亲一样的母亲们,都在忙碌着。

西乡里是要做糯米团、打年糕的。东乡里却没有这么麻烦,直接将糯米粉调制好,在蒸笼上蒸熟了,稍微放凉后再切成馒头大小。或者,直接用模具制成一寸大小的年糕,蒸熟冷却后泡在凉水里,可以吃到明年的春上。

米糕太稀有了,家家户户也做得少。蒸馒头却是头等大事。

物质虽然贫瘠,但也是能够吃到馒头的。庄户人家总要留一点麦子磨成面粉过年,只不过大部分人家蒸出来的馒头是黑乎乎的,精面做的白花花馒头很难见到。这也难怪,在粮食匮乏的年代,谁家舍得将麦粒脱了又脱呢?大部分人家将小麦脱粒的时候,都要求将钢磨的间隙调到最大,脱粒一遍就行,麦麸用来喂猪喂鸡,面粉就用蒸馒头。因为脱粒不彻底,磨出来的面粉呈现出麦麸的黄褐色,做成馒头蒸熟之后就显得黑乎乎的。

进了腊月,磨面的作坊日夜灯火不熄,轰隆隆的钢磨一直在响着。蒸笼是要预约的,十几户相邻的人家,只有一台蒸笼。蒸笼是木制的,长宽一米左右,最多的有十几层,矮的也有七八层。蒸馒头

□林四海

头,仅靠自家的手是远远不够的,邻居之间就每家出一个壮劳动力,自觉地组成一个临时班子。历经泡酵、发酵等,就开始上笼蒸制了。最期盼的是馒头出锅的那一刻。热气腾腾的蒸笼从厨房里端出来,整个儿倒在已经摊好的柴帘上,我们就一拥而上手脚乱地帮着把馒头分开冷却,有讲究的人家这个时候还要用筷子蘸着已经调制好的食红,在每个馒头的正中央位置点上一个红点。

腊月里,母亲还要将所有的馒头全部切成片状,再摊在柴帘上晒干,然后用布袋子装好,放在一只有一人多高的大坛子里,留着来年春上“青黄不接”的时候应急。饱吸了冬天阳光的馒头片,嚼在嘴里嘎嘣脆,它横穿了我以及跟我差不多大孩子的所有少年时光。

年前,母亲还需要操心的,则是全家人过年的新衣了。

十里八乡,母亲是出了名的裁缝。她制作的衣服款式新颖,又特别合身,很是惹人喜爱。

农村有句俗语:“好裁缝没有好衣服穿。”意思是说,手艺好的裁缝舍不得给自己或者家人做新衣服,总是不停地缝缝补补,拼拼改改。母亲对自己是这样的,而对父亲以及我们哥俩,却总是想方设法给我们做过年的新衣服。“男人是家中的门面,出门得有件好衣服;孩子是家中的未来,不能苦着孩子,出门也得有件好衣服。”捏着有限的布票,母亲总能在边角料中给我们凑足做衣服的布料。印象最深的是那年春节前,母亲由于连续熬夜,竟然失手将一件灯芯绒旗袍给做歪了。定制衣服的人不依不饶,直到母亲赔偿了她两件衣服布料才作罢。那个晚上,母亲含着泪将那件旗袍拆开,做成两件套衫,我和哥哥一人一件,我们都喜出望外,因为很少能在过年的时候有这样奢侈的新衣服,却不曾注意到母亲哭得红肿的眼睛,以及脸上流露出的无奈。

所有这一切都完成了,年也就来了。吃过年夜饭以后,我和哥哥早就钻进了被窝,听着窗外稀疏的鞭炮声,父亲则出门去“打元宝”了。所谓的“打元宝”,就是用一只纱布袋装满石灰粉,在左邻右舍的晒场上、连接着的小路上,留下一个个水瓢大小的白色印记。父亲说,只有打满了“元宝印”,来年的收入才能“芝麻开花节节高”。

那个时候每年的正月初一,我们出门去拜年,总要小心翼翼地“打元宝印”的中间穿过去,尽量不让自己的小脚踩到它们,仿佛觉得那是一件很神秘的事物。若干年以后,我才搞清楚它真正的用途,其实就是用石灰粉来消毒的,防止一些病菌的传播,但它在乡亲们眼中至少是一个很好的彩头或是寓意,代表了乡亲们对美好生活的无比向往。

冬风依旧掠过村庄,也掠过我生命的长河。

村庄的春节还在,年味也渐浓。却不见了旧时光里的那些影像:田间地头散落着一些碌碡、磨盘、青石板条,几幢不合时宜的青砖灰瓦老房子门前,稀稀疏疏地摆放着一些连枷、耙、耢、大锹,一律都沉默不语,像是数位老妪耄翁微眯着眼睛拱着手,坐在墙角的小板凳上,微眯着眼睛懒洋洋地晒着太阳。不远处,大黄狗蜷伏在榆树荫下,几只母鸡懒散地走过它的身边,大黄狗偶尔瞟几眼,又微眯着一动不动。

这使得我常常渴望回到故乡,回到故乡去过年,去品味我们曾经的春节。而故乡,始终静静地站在那里,像母亲站在屋后小路上,等待着回家的我。

母亲忙年

□陈寅阳



林林总总的春节各种食事,需要一个精明能干的家庭主妇去统筹、安排、制作。一个美满家庭的基本条件,离不开这样一个主角。彼时,每一种食物的制作通常要以天计,每天做什么,需要

