

故乡的年俗



妈妈的美味

时间一晃,又快过年了。回想儿时的春节,每当进入腊月,过年的氛围便日渐浓厚起来。在家乡,大人们忙着采购年货,送门神、送财神画、贴对联、守岁、拜年。瞧,每家每户炊烟缕缕,鞭炮声声……故乡的年俗仿佛又映入我的眼帘。

在老家,过年重在一个“过”字,讲究的是过程,而且,从进入腊月到正月十五,整整一个半月,都是节。

进入冬天,大抵是第一场雪后,乡亲们就为过年忙活开了。办年货似乎是揭开新年序幕的仪式。人们劳作了一年,谷仓满了,钱袋鼓了,久久压抑的消费冲动,兴奋地释放开来。最有趣的事,当是进城购买各种年货了。

这是一座远近闻名的大寺庙,川流不息的香客,从百里之遥,捎带着采买年货。据说,这里琳琅满目的年货,会给人带来吉祥幸福。庙会上人山人海,人头攒动,商品琳琅满目。人喊马嘶,鞭炮隆隆。高台戏、西洋景、耍猴的、变戏法……好热闹。人们流连忘返,一直逛到日头偏西,才赶紧买东西:年画、春联、吊挂、鞭炮、糕点、干粉、红灯笼以及酒和肉,进城的乡下人满载而归。

送门神和送财神画也是家乡的一种古老年俗。那时的春节前后,好像总要下几场大雪,一望无际的冀东平原,像一张展开的白地毯。飘飘洒洒的瑞雪,预示着丰收年景,乡亲们显得格外高兴,彼此之间送门神、送财神画,是对春节的祝福,更是对丰年的祈盼。这时送门神、送财神画的人们,手提着或者怀抱着几卷艳丽的画,踩着扑哧作响的积雪,给亲朋好友送去。昏暗的天,洁白的地,彩色的画,疾步的人,彼此对照着相互映衬着,成了春节前那几天里故乡的一道温馨风景。倘若送门神是在晚间,送画人手提一盏照路马灯,灯光在雪地里晃动着,似流萤点点在雪里纷飞,还会给寒冷的冬夜增添些许温暖和情趣。

特别是“腊二八把面发”,是孩子们非常高兴的一天。灶台上垒着高高的蒸笼,灶台下燃着红红的火焰,每年都记得奶奶和帮忙蒸馒头的师傅边聊着,边娴熟地拿出前一天晚上在面盆里发酵的面,拿开棉被,取走盖在面团上方的盆子,师傅拉开一块面团赞叹道:“发得不错。”他用力揉搓面团,再将面团掐成一个小小的面团,并用手把它们揉成

圆圆的形状,依次排在蒸笼上。这时就该烧水蒸馒头了,一把点燃的茅草作引子,顺势加入木柴,不一会儿锅内就是红彤彤的一片,不时发出“噼里啪啦”木柴裂开的声音,像极了一曲交响乐。40分钟后,蒸笼里冒出一大片热气,空气中弥漫着香气。再过一会儿,馒头出锅了。一个个又白又圆的馒头亮相于炕头上。

在家乡写春联,有一点倒是非常可取,对那些会写字的读书人,通常尊称他们为“先生”,春节时“先生”分外受欢迎。无读书人的人家在春节前,买几张红纸写上烧酒或糕点,登门到“先生”家求写几副春联,笑逐颜开地拿着回家。

除夕夜,“新桃换旧符”的任务通常由当家人承担,春联和年画都是精心挑选过的,爬高就低贴春联的也是当家人。一家人七嘴八舌招呼着上下左右,男人也显出少有的耐心,等到大红春联都贴上门框,男人还要端详一阵,然后才招呼着开饭。

年夜饭是过节的高潮,又称“团年”。一家老小聚在一起,小辈们挨个敬酒,长辈们依次回敬,妯娌之间的不快随着一杯酒烟消云散,不谙世事的小孩子也像模像样的,脸上起了红晕。尊老爱幼,对往事的回味,对来年的憧憬都融在一次次杯盏往来之中,也深深滋润了心田。

拜年要趁早。大年初一,天还未亮,听到鞭炮声接二连三地响起,赶紧穿上干干净净的新衣服,不等吃下几个热乎乎的水饺,孩子们就急不可耐地催促大人带他们出门拜年。拜年,是从村庄上空一缕缕的火药香开始的,那是成串的爆竹炸过后残留的气息。踩着满地的爆竹碎屑,走过街头巷尾,喜气洋洋的乡亲们笑脸相迎,道着彼此祝福的话语,一天的拜年就开始了。

与腊月不同,正月的气氛是一天一天渐淡,拜年是一种交互式活动,等到了正月十五,大人燃起草把火,在全家人的吆喝声中,送走春节,又迎来了播种的季节。

如今的年俗渐去渐远。越是这个时候,故乡的年俗与邻间那种淳朴的人情味儿越让我眷恋,尤其是儿时拜年的情景,犹如一幅美丽的写实画,生动地镌刻在我的记忆深处。

幼时家贫,父母难以让我们七个孩子填饱肚子。要想吃一顿肉,那更是连做梦都梦不到。一年三百六十五天,只有过年的三十晚上,才能打一次牙祭。所以,那时候就想,如果天天过年该多好啊!

那时候每到秋冬季节,屋后的圩沟,周边的水塘,大多数已干涸,总有一些低洼的地方有一些积水,一些来不及撤退的小鱼小虾滞留下来,这是上帝赐给我们穷人家孩子最好的礼物。大哥二哥领着我们,带着岸鱼工具,到处勘察低洼的积水处,一旦发现鱼儿打花,立即下手,把水一盆一盆岸干,将无处逃避的小鱼小虾悉数收归小鱼篓之中。如果遇到塘大水深的,就找来同伙一起岸,收获均分。有时候还会到离家二里多路当时的张集乡高林村境内的夹冲去勘察岸鱼,由于夹冲水面大,鱼资源丰富,往往收获更丰。每次妈妈都不厌其烦地将一条条小鱼去鳞挤胆处理,洗净晾干。然后抓几把黄豆,放锅里炒,炒至黄豆噼啪响扑鼻香时,立即熄火,这时候黄豆会裂缝,并伴有丝丝黄斑,然后取出备用。接着妈妈向锅里倒入油、生姜、葱花,再将小鱼倒入锅里,加盐加水,倒进准备好的黄豆。水一定要漫过鱼,先大火烧开,后小火慢煨,至锅里的汤盖不住鱼时,熄火起锅。这样煮出来的鱼不仅嫩还入味,吃起来咸咸的鲜鲜的,黄豆也香喷喷的。有的时候,妈妈还会在煮鱼的锅里贴上以小麦磨成的糊子为原料的锅贴子,并不忘配上大麦粥。我们每次都吃得头上冒汗,连腰都弯不下来。

妈妈还有一个拿手菜就是炸萝卜团子。每年萝卜收下来后,妈妈总是要炸几回让我们改善一下伙食。妈妈把萝卜切成细细的丝,放点葱花加盐,然后拌点面粉,并将两者充分搅拌,然后取出早已备好的猪大油,放锅里充分炸,把油渣子取出,再用调羹把拌好的裹着面粉的萝卜丝擦进油锅里,连炸带炕,不一会,金黄色的油津津的萝卜团子就出锅了,咬一口更是外脆内嫩,满口留香。我们“烧虾等不到红”,还没炸好,就一人拿着一双筷子,炸好一个吃一个,还不忘给自己掩饰,美其名曰:“还是现炸现吃才好吃”。后来有了演变,妈妈买回萝卜刨子,炸油端的勺子,原料一样,妈妈把炸萝卜团子改为炸油端子,更满足了。

妈妈的另一样绝活,就是螺蛳汤抹疙瘩。每年开春后,

周边的一些柴塘地已长出新芽,一些低洼处还剩下薄薄的一层水,我们会凭经验提上小篮子,到这些地方去拾螺蛳,每次都能拣回大小不等的螺蛳。妈妈会把螺蛳放在脚桶里放上水,滴入几滴油,放到太阳下晒,让螺蛳“爬”,吐尽嘴里的泥汁,然后洗干净放锅里焯,再用针挑出螺蛳肉,个头大的改刀,备着和韭菜炒。那些焯螺蛳的汤是不可或缺的做疙瘩的底料。妈妈搅来一小瓢面,放在蓝边大花碗里搅拌成面糊,让面“醒”一会。然后用葱花油盐炸锅,加上螺蛳汤,当汤烧至翻滚时,妈妈就端起面碗,用一只筷子,很熟练地把面一条一条抹进锅里。妈妈抹的疙瘩又长又细。我们喝着鲜鲜的疙瘩汤,吃着滑溜溜的面疙瘩,就着螺蛳肉炒韭菜,真鲜美!想不出世上还有什么东西比这更好吃。就是“打三巴掌也不丢碗”。有时候,我们还会去废黄河里摸蚬子(学名花蛤)。妈妈会用同样的手法,让我们吃上蚬肉疙瘩汤,鲜美无比。

此外,腌小咸菜也是妈妈一直坚持的保留项目。每年春天,妈妈会腌制一些大蒜苗,夏天会腌制一些小瓜干,秋天会腌制一些萝卜干,下霜前还会腌制一些咸菜。所以那时候尽管穷,但饭桌上经常会摆上时令小咸菜,总会不时地引来邻居到我家“卖饭碗”,吃着自家端来的饭,就着我桌子上的小咸菜。记得我上小学时的一个春天,放学回家,家里锅不动瓢不响,后来听说妈妈上舅舅家了,其他人也不知道去哪了。我在门口呆坐了一会,饿得实在难受,就翻箱倒柜找东西吃,我找到头一年妈妈腌制的咸菜,就取出一颗,又舀了一碗水,我咬一小口咸菜,抿一小口水,最后咸菜吃完了,水也喝完了,又背着书包上学去。这件事虽然是个例,但让我刻骨铭心。后来,每当我进入饭店,看到桌子上摆的冷碟子,就想起当年妈妈制作的小咸菜。

如今,妈妈已离开我们多年,她制作的美味可口的饭菜只能成为我记忆里的念想了。

本版绘图:吴雨欣



流年碎影

大丰/王圣元

生活滋味

响水/单以富

