



## 水乡年味



□李波

那时妻子在幼儿园工作,有个卖糖人常去幼儿园卖自己做的芝麻糖、花生糖和炒米糖。妻子买过他做的糖,又脆又香又甜,非常好吃,便诚恳地向卖糖人讨教如何做糖。卖糖人见妻子虚心好学,便毫无保留地传授做糖之法。这么着,妻子便学会了做糖,于是每年都是妻子做糖过年。

做糖的原料是芝麻、花生米、炒米和糖稀,还有切碎的橘子皮。芝麻、花生是自家田里种的,炒米是炒米匠炒的。每年腊月便有炒米匠走街串巷,招揽生意。妻子便请炒米匠炸炒米,“嘭”一声响,生米便变成膨胀的炒米了。橘子皮是平时吃橘子时,妻子收集晒干的。

每次做糖我只能打下手,做一些捣芝麻、搓花生米皮、烧火等技术含量低的活儿,技术含量高的都是妻子亲自来做。芝麻小,杂质也多,必须反复翻炒,吃糖时要是吃到一粒杂质,便会倒胃口。炒芝麻不能性急,得文火慢慢翻炒,芝麻易上火,炒焦了做出的芝麻糖就有焦味。花生米炒熟后得去皮,不是一颗颗剥,而是双手捧起来揉搓,花生米皮脱落,再用筛子筛干净。糖稀是用红薯熬制的。红薯洗净码锅里,锅底放一碗,以防糖稀粘锅底。放适量水,烧煮约20分钟后,就能看到糖稀形成。用文火慢慢熬煮,掌握好火候,不能烧糊了。熬制好的糖稀甜甜的,黏稠稠的,用筷子一挑,扯五寸长也不会断。根据需要准备红薯,一锅不够就煮两锅,甚至三锅。后来街上有麦芽糖稀卖,就再也不用自己熬制了。

做糖时,先用食用油抹锅,以防糖稀粘锅。糖稀放锅里加热,待沸腾时,便将准备好的芝麻,或是花生米,或是炒米,烧煮约20分钟后,就能看到糖稀形成。用文火慢慢熬煮,掌握好火候,不能烧糊了。熬制好的糖稀甜甜的,黏稠稠的,用筷子一挑,扯五寸长也不会断。根据需要准备红薯,一锅不够就煮两锅,甚至三锅。后来街上有麦芽糖稀卖,就再也不用自己熬制了。

拌好了便将“糖团”放在桌上,用擀面杖使劲压平,正面压好翻过来压反面,反反复复压,要压得平平的,厚薄均匀;用磨得锋利的菜刀,估量好间隔,沿着木尺,先横切成长条,再将长条切成一片片麻糕大小的糖片,这样糖就做好了。

妻子做的糖品种多样,有芝麻糖、花生糖、炒米糖,有芝麻花生糖、芝麻炒米糖,还有芝麻花生炒米糖。放一片嘴里品尝,又香、又脆、又甜,学到了卖糖人传授的做糖真谛。

邻居不会做糖,就向我妻子讨教,妻子悉心传授,有时直接去当场指导。

大年三十晚上睡觉前,妻子给家人每人枕头旁放两片她做的糖,为的是大年初一醒来先吃两片糖后,再跟人说话,图个好彩头。

进城与孩子一起生活20年了,每年都是买糖过年。妻子感叹,过年真想自己做的糖。

时光如白驹过隙,在闹钟这匹骏马“嗒、嗒”声中又将跑完一年的路程,转眼间,又进入腊月。走在大街上,居民楼阳台上挂着一串串香肠、腊鸭、腊鸡、腊肉、腊鱼等,似乎在广而告之,“年”离我们近了,年味愈来愈浓了。眼前的情景,又让我想起家乡的年味。

家乡是里下河怀抱里的一个小村庄,人称水乡。一进入腊月,水乡人似乎就忙碌起来了,一应筹备着“年味”的事儿。水乡人家都会腌制一些咸货过年,鸡鸭鹅都是家里养的,猪肉也是家里现成的。屋檐下,晾晒的有腊肉、腊鸡、腊鸭、腊鹅等,腊鱼当然更少不了。当年父亲给生产队腌泥,天天都收获不少鱼虾,母亲就把大些的鱼冻出来,腌在缸里,准备留着过年。那时,在屋檐下晾晒最多的就是腊鱼,一串串,一挂挂,成了水乡一道年味的风景线。

“糖果祭灶,新年来到”。水乡有祭灶的风俗,为了表示对灶王爷的感激之意,家家都要祭灶,灶王爷神像两边的对联是:“上天言好事,下界保平安。”在灶台上供上糖果,燃放鞭炮,进行辞灶仪式。辞灶一过,年味就一天比一天浓起来。



谢建群

先是扫屋,又叫掸尘,将一年的积垢去除,干干净净地迎接农历新年的到来。之后糊窗、贴年画。那时,家家住的是土坯草房,墙壁凹凸不平,黑乎乎的,每年过年前,爷爷都要从学校带回一些旧报纸让我们把墙壁糊上,这样既光亮,又好看,也营造了家庭的文化氛围。贴在墙上的旧报纸,也成了我们的“课外读物”,有事没事时总对着墙上的旧报纸,看图片,念文字,津津有味。

童年的印象中,最让我感到兴奋的就是贴年画啦!“年年有余”“送福童子”“过新年”“五谷丰登”“事事如意”等,年画颜色鲜艳,画中的人物形象栩栩如生,煞是好看。

年画买回,我们兄妹几个就在哥哥的指挥下开始挂贴,各人也选上一幅贴在自己的房间里。哥哥一边指挥,还一边为我们讲解年画里的故事。

我最喜欢的是《年年有余》,一个白白胖胖的小孩,抱着一条大鲤鱼,活灵活现,小脚丫踩在荷叶上,有荷花的衬托,真是好看,贴在我的房间里,我高兴得手舞足蹈,嘴里不停地欢呼:“过年啦!过年啦!”

母亲对过年有很多讲究。民谚称“腊月二十四,掸尘扫房子”。掸尘是过年前奏,但我家掸尘必定在腊月十八、腊月十九,我问母亲为什么,她会说:“要得发,扫十八;要得有,扫十九。”

时至腊月二十四,炊烟四起,热气腾腾,家家户户都开始忙年了:磨豆腐、蒸馒头、做发糕。母亲总说小孩子胡说,蒸馒头时都把我哄出去,待做好了,才允我进屋,把冒着热气的馒头递给我,为我盛上一碗刚做好的豆腐花,让我先尝为快,止一下我这小馋猫的口水。

年夜饭是母亲一年中最为讲究的。平时很难见到的肉圆、藕饼、猪肉、海带都摆上了桌,烧好的公鸡也登场了,母亲将整只鸡盘在一个碟子里,摆在桌子中间,取名为“大吉大利”。父亲破例温了一小壶酒,全家人喜乐融融地围在一起。母亲看着我狼吞虎咽的样子,口中劝着我慢点,筷子却不停地为我夹喜欢吃的菜。年夜饭,母亲忙着年前最后两件事:炒花生、瓜子,为我们准备新衣服、新鞋子。

晚上守岁时,母亲怕我冷,端来准备好的“火盆”,平时烧火盆都是玉米棒、棉花壳,而过年她找来了榆树枝、小芦柴、芝麻秆。问她为什么,她也不说。后来,我

要预约排档。轮到我家春年粉,是腊月二十四的晚上,母亲收拾好碗筷,就早早地挎着米箩去春房等候了。

开始春年粉了,母亲负责管臼,糯米倒进石臼后,总有些会迸出来,母亲就用芦稷不停地往臼里刷,动作敏捷、自然、协调。数九寒冬管臼是冷而辛苦的,长时间盘腿坐在地上,腿麻得难受,只见母亲常常把手就着嘴边哈气,或不时伸伸腿。

父亲负责春粉,我和哥哥在后面轮流帮着踩杠,春粉是很费力气的。父亲春了一会儿,便脱掉棉衣,穿着单褂。我们呢,第一次春粉,就像大姑娘坐轿子——头一回,很不适应。不过,踩了一会儿就慢慢地适应了。

俗话说:“白圆子好吃粉难春”,年粉要春上八个多小时才能结束,那天等家里春完年粉已是破晓时分,外面鸡鸣声,喧闹着熟睡的水乡。等我家收拾好东西,又是另一家了。每年,春完年粉就像是完成了忙年中的一项大任务似的。

唱大戏,过大年,是水乡人一年一度的企盼与等待,这也是水乡里最有年味的的事儿。那时人们文娱生活贫乏,只有过年才能看上大戏。每年过年,村里都要排练戏曲。进入腊月,村里就会安排人员搭班排戏,戏班人员白天参加生产队劳动,利用晚上时间排戏。

排戏的地点就在我们小学的教室里,学校离我家很近,排练节目“咚咚锵”的锣鼓声、二胡笛子声,把水乡的年味闹得浓浓的。这悦耳的声音,也常常撩拨得我们悄悄去学校爬上窗台偷看,或搬几块土坯坐在墙下,站上去隔窗看,那时我们村排戏的剧目是《珍珠塔》。腊月二十四以后,戏班排练就进入紧锣密鼓的时候了,日夜排练不停,台上一出戏,台下十年功。这时,村部前的戏台也搭好了,披红挂绿,演出照明用的汽油灯具也调试好了。水乡里河多沟多,隔河千里远,为方便河对岸的村民走近路来村部看戏,村里还临时设置了摆渡,一应准备着,忙碌着,等待大戏上演。

除夕晚上的年夜饭,是我们最为盼望的,桌上摆满了以腊味为主的菜肴,一家人吃着母亲做的年夜饭,津津有味,开开心心,气氛热烈,父亲斟上一碗自家酿制的糯米酒,我们以茶代酒,轮番向父母敬酒。那时的年夜饭,虽不丰盛,但就是觉得特别美味,让人心生对家的眷恋。

虽然离开家乡多年,但留在舌尖上的年味、水乡人忙年的情景却难以忘怀,每每想起,总有一种难以割舍的醇醇情愫涌上来,沉醉在心头。

腊月又至,农历新年的脚步声近了,年味又渐渐浓了,回家过年是我们一年中的期盼,是父母心中的等待,似乎又听到母亲在呼唤我的乳名,看到母亲拄着拐杖倚在门边等待我们回家,品尝她早已准备好的年味。

□吴婷芳

民谚称“腊月二十五,推磨做豆腐”。可记忆里老家这边从腊月十五就陆续有人家做豆腐了。我猜是因为村里就只有一家豆腐作坊吧,大家把做豆腐的时间岔开了。

做豆腐那两日母亲是格外忙碌的。她要提前一天从仓库里搬出自家种的黄豆,精心挑选。准备好豆子后,她还要把门前落了灰的大缸挪到井边,里里外外刷上几遍,才能搬回家。还要提前泡发豆子。那时还没有自来水,母亲需要从井里一桶一桶提水。几趟下来,母亲累得够呛。

第二天一早,母亲就抱上几捆稻草,肩挑两大桶泡发好的豆子,趁着还未消散的夜色出门。可母亲抵达时,前面已经排了好几家。母亲便和做豆腐的叔叔们打好招呼,把桶和豆子放到相应的位置后,赶回家喂猪,做早饭。

估摸着快轮到我家做豆腐时,母亲就会叫我起床,让我梳洗好后,拿个大瓷盆装点豆腐花回家吃。听到能吃上一碗热腾腾的豆腐花,我甭提多高兴了,便不再贪恋温暖的被窝。

我“嗖”地一下起床,简单梳洗下,就端起大瓷盆,一路狂奔到豆腐作坊。如今想来,那时候的豆腐作坊是极其简陋的。古朴的制作方式,做出来的豆腐却比现在买的更加嫩滑。

等我抵达豆腐作坊时,打好的豆浆就已经倒进大铁锅里熬煮了。师傅们都在忙得很,无暇顾及我。母亲就主动帮他们烧火。烧到铁锅里的豆浆“咕嘟咕嘟”直冒泡时,一股股飘浮着豆香的蒸汽间就在这间窄小的豆腐坊里弥漫开来。

一切都在井然有序地制作中。待到做豆腐的叔叔喊道:“可以吃豆腐花了,要盛的快点过来。”我便飞快地跑过去,把大瓷盆递到叔叔面前,让他帮我舀豆腐花。

我把豆腐花抱回家,放在泡沫盒里保温。然后又快速回到此地,静静地站在母亲身旁,一起等待豆腐出炉。

按压时间到了,做豆腐的叔叔就将一个个木盒子搬到长桌上。接着拿掉盖板,揭开白色纱布,拿起刀就在豆腐上横着划几刀,竖着划几刀。他的动作是一气呵成,不一会儿就装满四个大桶。

母亲个子小,力气不大,家里做的豆腐又多,她往往要挑上两趟才能把豆腐都挑回家。到家后还要忙着养豆腐,送豆腐,做豆腐乳,煎豆腐。接连几天,她都忙得很。

豆腐与“多福”谐音,腊月里家家户户都会做豆腐,讨吉利。儿时有味年豆腐,年年岁岁总关情。

## 磨豆腐

## 母亲过年很讲究

平时很难见到的肉圆、藕饼、猪肉、海带都摆上了桌,烧好的公鸡也登场了,母亲将整只鸡盘在一个碟子里,摆在桌子中间,取名为“大吉大利”。父亲破例温了一小壶酒,全家人喜乐融融地围在一起。母亲看着我狼吞虎咽的样子,口中劝着我慢点,筷子却不停地为我夹喜欢吃的菜。年夜饭,母亲忙着年前最后两件事:炒花生、瓜子,为我们准备新衣服、新鞋子。

晚上守岁时,母亲怕我冷,端来准备好的“火盆”,平时烧火盆都是玉米棒、棉花壳,而过年她找来了榆树枝、小芦柴、芝麻秆。问她为什么,她也不说。后来,我

看书才知道,树枝烧起来会发出“啪啪啪”响声,意喻新年有新气象,有响头;榆树枝的意思年年有余,芝麻秆的意思就是希望生活像“芝麻开花节节高”。

母亲的“讲究”很多,除夕夜她会反复嘱咐我们:别忘了三十晚爬“门头”,个头会长得高;夜晚,要守岁至大年初一凌晨,如实在熬不住,睡觉时将鞋子翻过来,鞋底朝上鞋口朝下。晚上,她会在锅里放上几片米糕,在锅灶后面放上芝麻秆,在我们枕头下放上两根葱、红纸包着的大糕。她嘱咐我初一早上首先要吃大糕,意思是“开口高”。起床穿新衣服,她会嘱咐我系

上红绳。初一那天,她是不让我们碰剪刀、翻床底的,也不让我们动扫帚。

除了这些传统的讲究,母亲还讲究与亲友们的来往。过年前,她会准备一些年礼,好在走亲访友时带着,大糕是必不可少。我乐得拎着,喜欢被亲友欢迎的样子,脸上也感到有光。

如今,我已经长大成人,始终铭记着母亲对过年的讲究。每逢春节,我也会尽力将这些传统习俗和讲究带入自己的生活中。我深知,这些讲究不仅仅是一种形式,更是一种祝福和关怀,它寄托了我们对幸福和安康的期盼。

## 做糖

□汪树明



本版插图:吴雨欣