

2026 马跃福至



儿时除夕

每当年味一天浓似一天,升腾、飘荡、盘桓于村庄上空之际,我总会想起儿时的除夕。

除夕,是腊月的最后一天,也是旧年的最后一天。农历十二月多为大月,有三十日,所以又称为大年三十、年三十晚等。有时也有十二月为小月,只有二十九日,像今年的除夕就是廿九。“除夕”中“除”字的本义是“去”,引申为“易”,即交替;“夕”字的本义是“日暮”,引申为“夜晚”。因而“除夕”便含有旧岁到次夕而除,明日即另换新岁的意思。《吕氏春秋·季冬记》记载,古人会在新年的前一天通过击鼓驱灾,这个习俗被称为“逐除”。随着时间的推移,“逐除”逐渐发展成为今天我们所熟知的除夕。最早提到“除夕”这一名称的是西晋的《风土记》。

中国自古在除夕这一天,就有张贴年画对联、挂中堂灯笼的习俗。多年前,我父亲对我说,“新年纳余庆,嘉节号长春”,是中国历史上第一副春联。五代十国时的蜀国国君孟昶在除夕悬挂了这副桃符对联,以表达激昂奔放的新春气息、辞旧迎新的欢庆喜悦,同时也张扬了农耕文明的长春号角、余庆文化的激情眺望。那时的对联都是手写的。我父亲是生产队会计,有些文化,字也写得不错,年前的几天,几乎全生产队的乡亲都来请父亲写对联。父亲来者不拒,两手不停,每副都写得极认真,极仔细,绝不搪塞、敷衍。我在旁边递墨水、接红纸,忙得不亦乐乎。在我的记忆里,往往是街坊邻居都贴上了对联后,我家才能贴上。当家家户户的门上都贴上了红火的对联时,新年的气息如开启的酒坛,浓香扑鼻而来。

年夜饭是过年的重头戏,虽说不上多丰盛,却是一年之中最“豪华”的“盛宴”。父母把家中所有好吃好喝的都拿了出来,积攒了一年的美味佳肴,仿佛只为这一刻绽放光彩。每家屋子里叮叮当当,屋顶上炊烟袅袅,空气中弥漫着浓浓的年味。

在烟熏火燎、雾气腾腾的厨房中,母亲大显身手,烹制出一桌盛满团圆的年夜饭。下午四五点钟,年夜饭做好了,一碗碗、一碟碟、一盆盆香喷喷的美味菜肴端上餐桌,把桌面摆得满满当当。沸煮的美味热气腾腾,锅下的柴火通红,寓意来年红红火火。一家老小围着难得的“年夜饭”,每一道菜都藏着祝福:芋头必不可少,预示着来年“遇好人”;肉、鱼缺一不可,意即“六六大顺”“年年有余”;肉圆象征团圆圆;芹菜要吃,吃了芹菜,勤快;粉丝要吃,盼家人和和气气。平时再节俭,父亲也要打上一斤散酒,在年夜饭上小酌两盅;我们兄弟不能喝酒,就喝点自家酿制的米甜酒,象征着“天长地久”。吃得差不多了,母亲还要叮嘱:每个人一定要喝一碗青菜豆腐汤,寓意一清二白,四季平安……每一道菜都藏着深深的祝福与期盼。我们一家人品尝着丰盛的美味,享受着一年辛勤劳动的成果,在欢声笑语中迎接新年的到来。

吃过年夜饭,父亲在灶台上贴上新买的灶台神像,说是“接灶神”,指望来年灶神把幸福吉祥带到家里。母亲则在收拾碗筷,整理家务,她一直是家里最忙碌的人。而我们兄弟像欢快的小鹿般奔向巷子,看一些富裕人家的小孩燃放爆竹。第二天天亮后,我会收拾那些没有响过的小爆竹,和同伴们一起去燃放,没有捻子的,就折断它,用香头点燃,看火药点燃时红红的火星打架。有一次,我点燃爆竹后,没来得及扔掉,在手里

响了,炸出一个大燎泡,疼了好几天,但我还是乐此不疲。

“一夜连双岁,五更分二年。”家事收拾妥当后,就进入了“守岁”环节。这是老家辞旧迎新的重要一环,也是延续年味的庄重时刻。除夕夜守岁很是讲究,整个流程要循规蹈矩,要在家中的堂屋生火,而且要用树根、木柴来烧,守岁夜全程不能让火苗熄灭,通宵火苗缭绕,预示着长辈健康长寿,人丁、六畜兴旺,日子一年比一年红火。那时候没手机,没电视,更没有春晚,却丝毫不觉得单调乏味。全家人在一起,打打扑克、嗑瓜子,有聊不完的话题,温馨幸福。不过我们兄弟白天玩得太累,“守岁”自然熬不到半夜,正当睡意朦胧时,最期待的时刻到了,那就是父亲分发压岁钱。他从内衣口袋里掏出崭新的钞票,每个孩子都有一张,从最早的分票,到后来的角票,最多时也只有二元钱。我们把压岁钱小心翼翼地塞进口袋里,用手捂得紧紧的,像护着心爱的宝贝。

不知不觉就到了午夜,村庄里迎来了除夕夜的高潮,家家户户开始放鞭炮,“噼里啪啦”的爆竹声在村庄上空炸响。此时,父亲拿出早已准备好的鞭炮,挂在竹竿上,然后举着竹竿走到院子里,将鞭炮点燃。院子里顿时鞭炮声四起,硝烟弥漫。东家放罢西家放,幸福的鞭炮声远远近近、接踵而来、绵延不断,整个村庄环绕在此起伏的鞭炮声里。

“三百六十五个夜晚,最甜最美的是除夕。”儿时除夕的记忆,如同一幅幅生动的画面,永远定格在我的脑海中。如今我早已不是当年的心境,但在浓浓的年味里,儿时的除夕记忆永存,心底的祝福也愈发真挚绵长。

□于友汉



母亲煮年夜饭,不叫“煮饭”,而叫“煮陈饭”,用的是平日积攒下的芝麻秸秆。她蹲在灶膛前,一把一把地往里添。橘红的火舌温柔地舔着乌黑的锅底,秸秆燃烧时,发出噼啪的轻响,像一串串小小的、喜悦的爆竹,满屋子都弥漫开一种特别的草木香。母亲说,用芝麻秸秆,是取“芝麻开花节节高”的意思。

年夜饭的菜,自然有鱼有肉,但有两样雷打不动。一样是青菜豆腐汤。碧莹的小青菜,嫩白的豆腐,在清汤里微微漾着,像一幅淡雅的水墨画。母亲说:“青菜豆腐保平安。”稍停,又补一句:“清白做人,心里富足,比什么都强。”那“富”,原不是指金银财宝,而是清清白白的日子,心里踏实安稳。另一样是猪肉,切成齐整的方块,与大蒜同煎,红红绿绿,格外好看。母亲叫它“鸿财”。我那时懵懂,不知“红”与“鸿”的区别,只觉得那深红的颜色,在满桌菜肴里,像一块沉甸甸的、庄严的红印。现在想来,那或许是用勤劳、换得生活红火的一种最朴素的期盼。

吃饭时,母亲叮嘱:别喝汤,也别用汤泡饭。我们问为什么,她笑着说:“老话讲,吃年夜饭泡饭,来年出门雨淋头。”这当然是无稽的联想,可我们竟都乖乖地遵守。

饭吃好了,母亲便将剩饭盛起,再烧一把小火,待锅巴边缘微卷,像一个圆圆的太阳。这锅巴,在我们家叫“饭根子”。烤锅巴是个精细活,火急了会焦糊,火慢了又软塌;要是那份恰到好处的好焦香脆韧,更要烤出一个尽可能圆的形状。母亲全神贯注,小心翼翼。终于烤好了,她长舒一口气,轻轻地将它铲起放在筛子里,那圆满的一轮,便是一件朴素而骄傲的杰作。她说:“圆圆满满的,才好。”

最隆重的仪式,在饭后。母亲拿出一个蓝花大碗,盛上满满一碗雪白的米饭,压得实实的,堆得尖尖的,像一座小小的雪山。这便叫作“装陈饭”。然后,她转身从柜子里取出早已备好的几样“宝物”:一枝苍翠的柏树枝,几颗象牙白的银杏果,两三个染红的花生,还有几枚红枣、黑枣。她先将柏枝稳稳地插在饭山顶上,像为一座神山安上了四季常青的华盖。接着,用红丝线将银杏与花生串起,轻轻挂在柏枝上。最后,将那红枣、黑枣和白色的云片糕,错落有致地摆在洁白的饭上。红、白、黑、绿、黄,几种颜色在那碗饭上交相辉映,像一幅用最朴素的希望点缀成的民间年画。末了,她将一小方由我用毛笔写有“聚宝盆”的红纸,端端正正地贴在碗的外壁上。

那一碗流光溢彩的“陈饭”,便被恭恭敬敬地供在了堂屋正中的柜上,从除夕夜,一直供到正月十五。烛光下,柏枝的幽香、米饭的温香、枣糕的甜香,幽幽地混在一起,氤氲满屋。

年逾古稀的我如今才懂得,母亲做的年夜饭,煮的哪里仅仅是米与菜呢?她那芝麻秸秆,是岁月里积攒的韧劲;那“饭根子”,是循环圆满的祈愿;那青菜豆腐汤,是清白自守的安宁;那猪肉,是勤恳得来的红火;那不喝汤,是对风雨旅途的稚拙却深情的避忌;那碗“陈饭”,更是对一个家庭“根本”的敬畏与供奉。那是一种将最平凡的食材,最朴拙的仪式,点化成生活哲学与生命美学的伟大魔法。

年夜饭



灶台面点师

上世纪七八十年代的苏北农村,食材的获取和处理方式还很原始,解决温饱是每家每户的头等大事。平常吃上大米饭是奢望,能吃到面食便是味蕾最大的满足。母亲,就是我的灶台面点师。

灶土点燃后,只见母亲在大铁锅里倒进半锅东汶河的“灵魂之水”,又在脸盆里舀进两半瓢自制的又黑又粗的面粉,加适量水调成面酵状,然后用小汤勺一勺勺挖起来,扔进开水里。过一会儿,将切洗净的青菜或白菜倒进锅里,再撒上一小汤勺的菜油,一点粗盐,盖上木锅盖后,抽出土灶的风箱,呼呼呼呼,灶膛里烈火熊熊,锅里噼里啪啦冒着热气,二十多分钟后,一锅散发着菜香味的疙瘩面就出锅了。噼里啪啦,七个瓷碗大小不一,在灶台上一字排开,母亲拿起大勺,俨然一副酒店大厨的模样,高高盛起,低低倒下。在那个吃不饱穿不暖的年代,能吃上一碗这样的疙瘩面,真是莫大的口福啊。

母亲幼年时过继给上海的二叔家,12岁时被外祖母“索回”。“外放”时,母亲潜移默化地学会了上海面点的做法。那时候,早晨或晚上,农家人大多喝粥,喝的是那种能照见人脸的薄粥,由大麦面、玉米面、山芋粉等调制而成。母亲怕我们饿,常做一锅“撒花饼”,有时“掐”着吃,还能吃到第二天。所谓撒花饼,就是母亲在大碗里将自加工的粗黑面粉调成稀糊

状,再用菜油把铁锅“粉刷”一遍,待锅热后舀起一大勺面糊,从锅底用力向锅壁一甩,将面糊撒成爆炸式的薄饼,一个个似小孩手掌。稍等一会儿,用铲子翻身,再用筷子把双面熟的饼子夹进盘子里,一股葱香味扑鼻而来,馋得我们口水直流。原来母亲在调面粉时放了适量葱末,令其成了这道撒花饼的灵魂之味。

我家的“菊花蹄”,堪称母亲的手艺创造。有一天放学回家,见母亲坐在小凳上,面前摆着一张高方凳作工作台。她先用钳子夹住一块罐头铁皮,剪出饺子皮大小的圆片,再用钳子将其边缘夹出皱褶,用锤子敲出菊花形的器具。接着再找来一根粗铁丝,扎成双股,一头呈圆弧形,便于手抓;一头呈双开形,正好卡住做好的“菊花”。大功告成后,母亲先将白萝卜去皮切丝焯水捣碎,加入面粉,调制成半稀半稠状,再用勺子舀起倒进自制的“菊花蹄”中,轻轻放进滚开的油锅里,稍等一会儿,面糊便自动脱落掉进油锅里……不到半小时,就做出一只只形态可掬的“菊花蹄”。我伸手捏起一只放进嘴里,烫得嗷嗷叫,吃着香喷喷,心里却美滋滋的。

过年更是母亲大显身手之时。无论日子多艰难,家家户户都要蒸年糕、大饼、馒头。我记得,母亲总是早早地让父亲买回糯米,加进家里的大米,提前用水泡,再到生产队“打米粉”的地方,排队等候“踩路”碾压出年糕粉备用。母亲将上

年储存起来看似发了霉的酵母取出,配上父亲新买的新酵母,先在一只大木盆里调成面团,加进酵母、适量的温水,反复揉搓……最后将面团团进一口大缸里,盖上木盖,再抱来两床棉被捂着。万事俱备,只欠东风。

那时,整个生产队上百号人家,只有一套蒸年糕的糕箱,一套蒸饼和馒头的蒸笼,需提前排队预约。记得轮到我家,经常是下半夜。母亲把我们叫醒,各自分工。父亲去别的人家“接”糕箱和蒸笼;姐姐们负责烧锅,铺柴帘子,摊开大匾,擦干净再洒洒水;我和哥哥负责翻凉倒在柴帘,大匾里的年糕、馒头和大饼。母亲先在糕箱格子里筛米粉,刮平填实,然后提住两边,突然高高举过头顶,将糕格子反扣在预先放置好的蒸笼屉上,只见年糕一排排、一对对,四方方、整整齐齐地排列在屉面上。年糕蒸完后,母亲掀开大缸,抓出一大团面,开始捏馒头、包子……这样一直忙到早晨七八点钟。我们困得睁不开眼,母亲却像往常一般精神,整理刚蒸好的年糕、馒头和大饼,并特意拿出二十多块年糕和二十多个馒头、大饼,放进糕箱和笼屉里,作为租用馈赠,让父亲尽早送还。

蒸出来的年糕、馒头和大饼,留了很大的余量。正月十五后,母亲把吃不完的年糕、切成饼角的大饼晒干储存,一直能吃到夏天。我们上学时书包里,常放着年糕和饼角,既充饥,又当零食。

□梁承臻

盐城的大街小巷里,晾架上挂满红白相间、油亮诱人的香肠,空气里漫开扑鼻的肉香;旁边是覆着淡淡盐霜的腊肉、咸鱼、风鹅……浓浓的年味裹着满满的幸福,也勾起了我对阜宁老家过年炸肉圆的那些温暖时光的记忆。

老家的肉圆,乡下人也叫它“团子”。在老家的饮食文化中,肉圆不仅是美味,更象征着团圆与美满。记得物资匮乏的年代,只有过年才能吃上这一口“团子”。在过去的宴席上,每人最多吃三个肉圆,多吃便是失礼。如今肉圆虽已成为家常菜,但在重要场合,它依然是不可或缺的“主角”。

制作地道的阜宁肉圆,从选材到烹制都格外讲究。猪种的挑选是第一关:我们习惯在仲春时节,从集市选一只三四十斤重的黑猪仔,经过八个月左右的精心饲养,到腊月时长到一百五十斤上下。乡亲们把这种养法称作“养年猪”,此时的猪肉最为鲜美。我家杀的年猪肉从不外卖,总是分给邻里,每每听到“你家猪肉做的肉圆特别香”的夸赞,心里便满是暖意。

阜宁是全国闻名的生猪养殖大县,“阜宁黑猪肉”早已是一块金字招牌。传统的生态饲养是肉质鲜美的关键。老家当时大多一户一圈一猪,不喂添加剂,以草糠为主,辅以少量粮食。养年猪是一家人事:父亲负责选猪和清理猪圈;母亲风雨无阻地按时喂食;年幼的我则常挎着篮子去田野,割回猪爱吃的野草,洗净切碎拌进饲料。秋季还要囤好干草,以备冬日之需。

肉圆的制作更见功夫。首选猪前腿肉,因其活动多而肉质细嫩,按瘦七肥三的比例调配。肉洗净切块后,要在白果木砧板上手工剁成肉糜——不能太细,也不可过粗。调味尤为关键:按比例加入鸡蛋、葱姜等十余种配料,最后倒入清水,顺一个方向搅打至黏稠适度。

油炸时的火候至关重要。待油温适中,用手或勺子将肉糜挤成鸡蛋大小的圆子下锅。灶火须随时调节:下锅时用大火,定型后转小火,最后以文火慢炸。约五六分钟后,肉圆便金黄酥脆地浮起,外焦里嫩,香气四溢。肉圆的吃法多样:可红烧,可清炖,也可微波炉加热,但刚出锅的永远是最诱人的。热气腾腾地咬上一口,酥皮裹着鲜嫩,肉汁伴着暖香,在齿间久久萦绕。

走南闯北这些年,我尝过扬州狮子头、山东四喜丸子等各式肉圆,却始终最念故乡这一味。黑猪的前腿肉,生态饲养的耐心、手工剁制的细腻,点点滴滴,汇聚成阜宁肉圆独一无二的醇香。而这道老少咸宜的菜,尤其体贴心口渐疏的长者。

在阜宁县城,朱二师傅的肉圆铺子人气兴旺。他家的肉圆留着老味道,每年腊月都要通宵赶制。有一回清早,我看见店里叠着四大匾金黄诱人的肉圆。朱师傅揉着手腕笑道:“这一夜做了五百多斤哩,天南地北的订单,都等着这口老家味道。”是啊,这小小的肉圆,正乘着高铁、搭着飞机,把滚烫的乡情与思念,送往四面八方。

无论走多远,阜宁肉圆那口酥香,总能瞬间唤起心底关于家的记忆——那记忆里,有热腾腾的油锅,有忙碌的身影,有欢声笑语,有团圆美满,还有一份永远滚烫的、老家的温度。



(本版配图由AI生成)

□房于森

农家肉圆香

□周稀银

