

我们的节日·春节

炒年糕，记忆中的年味

雷美芬 (莲都)

一盘炒年糕，对我而言，就是满满的过年味道。

小时候过年，家家户户都会去打年糕。一家家拉着手推车，车上放的是一两筐浸过的糯米。一路上热热闹闹地，步行一个小时候左右，到上桥村打年糕。

小时候和大人一起去，纯属看热闹。我瞧每个大人嘴上都乐呵呵地笑着，见人就打声招呼，手下却没闲着，生火的生火，蒸粉的蒸粉，还有的在捶打、切糕，大伙儿都忙得不亦乐乎。瞧那刚蒸出来的年糕，一段一段切出来，整整齐齐摆放着，色泽如玉，长短均匀。趁热腾腾的时候吃上一小段，满口生香，更图个“年年发财，步步高升”。

尝过甜头，孩子们回家后自然对年糕垂涎欲滴了，一双双眼睛盯着父母，看着他们把一条条年糕放入缸里，然后注入水，直到浸没所有年糕。幸好，妈妈留了几条，趁着还有点软乎，分给我们几个孩子吃。咬着甜糯的年糕，幸福感涌上心头。一缸光滑细腻的年糕，给日子增添了浓浓的年味。

年初一，妈妈说要烧年糕吃，几个孩子都兴奋得一蹦三尺高，像小尾巴一样随着妈妈到缸里取年糕。妈妈的刀工很不错，年糕一片一片切得很匀称，最后一点不好切，又换个角度立起来切。看着妈妈把取出的年糕切完，我们还舍不得离开。随后，妈妈又从院子里晒着的一刀咸肉上切下一小块肥肉，再切成肉片。肥肥的猪肉在锅里炸着，“吱吱”声和着屋外“噼噼啪啪”的鞭炮声，又增添了几分欢乐。平时对生火避之不及的我这时主动申请生火，盼的是能在妈妈那儿开后门，吃上小小一碗炒的年糕。

炒年糕和汤年糕虽只有一字之差，对我们家而言，却是关乎温饱问题。那时候一家七口人，五个正处于生长期的孩子全凭父母的两双手养活，生活自然是相对拮据的。炒的年糕至少需要七八条，还不能喂饱一家人，而汤的年糕却能以一碗抵三碗。尽管这样，年后那缸里浸着的年糕还是一天天少下去。我常常一回家便打开缸盖，看看缸里还有多少年糕。所以，在我的印象中全家吃炒年糕是极少的事。

可是，对于从小就不爱吃稀稀拉拉食物的我来说，是多么期盼吃上炒年糕啊！妈妈自然是懂我这点心思的，于是光明正大地

找了一个理由，说我生火有功，在兑水前为我先盛了一小碗炒的年糕，叮嘱我在灶后尽快吃完。接过妈妈递过来的炒年糕，我的眼里发着光。尽管灶台后光线很暗，但那一片片白白的年糕和碧绿的青菜紧紧相依，还是那么醒目。筷子轻轻一挑，细细的肉丝油而不腻，伴着淡淡的酒香，葱的辛香，不糊不硬，光滑润口，心里乐开了花。大家是没有瞧见，妹妹们那时的眼神是多么的羡慕嫉妒啊！

真正可以光明正大吃上炒年糕的，是每年在我二月生日的时候。可那时候缸里的年糕已经极少了，何况还有四五只小馋猫同样要喂饱。于是，妈妈同样先炒着，熟了的时候就盛一碗出来。不同的是，碗里白色的年糕多几片了，绿色的青菜少一些了，我也不用偷偷摸摸躲在炉灶后面吃了，可以幸福地坐在小凳子上，细细地嚼，慢慢地咽，还情不自禁地偷瞄几眼其他几只小馋猫，露出满足而幸福的小眼神。

如今，生活比起当年那是幸福太多了，对我而言就体现在想吃炒年糕已经是一件随时随地都能做到的事，再也不用等到生日的时候。叫外卖经常是炒年糕，放学回家不想烧饭，楼下就随手拎一份回家。提在手上晃啊晃的，一路上弥漫的都是满足的味道。

前两天，龙爸带回十几条年糕，虽然家里备了其他年货，但看着还是眼馋，于是当天中饭就要吃炒年糕。鸡蛋煎了，香菇肉丝也有了，酒也添了，葱也放了，但无论怎么嚼也找不到儿时的味道。我想，也许就是缺了妈妈的味道吧！

一盘炒年糕，见证的是我们老百姓曾经的岁月。嘴里慢慢咀嚼着年糕，脑海中塞满了记忆，心中充溢着感动，回味中满是爱和温馨。细细品着这年糕，除了香、甜、糯，脑海中又浮现出了这样的画面：妈妈盛出一碗炒的年糕，然后往锅里一大勺一大勺地注水。转眼间，原本只有七碗的年糕瞬间变成了十碗，十一碗……一群孩子围着炉灶，盛了一碗又一碗，嘴角擦了又擦。而我则坐在角落里，细细地咀嚼着那一片片属于我的炒年糕……

回忆属于有故事的人，一碗炒年糕则是专属于我对过年的回忆，一份珍藏心中一辈子的温情。

松阳年俗

叶永萱 (松阳)

“过年”是中华民族最大的节庆活动，但“千里不同风，百里不同俗”，东西南北中，各地都会有一些完全属于自己的地方特色。完全属于自己的传统内容。松阳也不例外。

年前

松阳人没有吃“腊八粥”的习俗，但早年间各大寺院、大商号及有钱人家，会在十二月的某个集市日给流浪乞讨者及鳏寡孤独者施粥充饥御寒。松阳人没有“忙年”的说法，却有更生动的比喻：“日长乌阴（傍晚）慌，年长三十夜慌。”“慌”即“忙”。还有更形象的说法：“八月无破箩，十二月无太婆”。那意思是说秋收季节晾晒的谷物多了，再破的箩筐也要派上用场；十二月到了，家家户户都有许多事情要做，年纪再大的老婆婆也会找一些活干而绝不会袖手旁观。说的都是一个意思，年关将到，谁都在忙。松阳人将这段时间称为“年前”。

男人们要忙着备足过年的柴、米、油、盐。不是十分潦倒的人家，一般都会备足够正月吃的粮食，正月正头就去借米会被认为“倒灶人家”，实在不吉利。家里的女眷要料理一家大小的鞋袜服饰。用时髦的讲法，这些都是过年的“前期准备”。

打蓬尘

打蓬尘是一件大事。老习惯打蓬尘是要拣日子的，一般选十二月中旬的某个属水的日子，很多人家都会在十二月二十日前后进行，最迟不会过了十二月二十三日。这是一次较为彻底的大扫除。屋里屋外、梁上檐下、窗棂门楣、橱柜桌椅、杯盘碗筷，一概要扫刷洗涤，焕然一新以迎新年。许多人都是男主人穿蓑衣戴箬笠亲自动手。

送灶神

十二月二十三日要送镬灶老爷上天，北方人叫灶神爷。时兴的说法就是灶神爷回天庭向玉皇大帝“述职”。松阳人说“镬灶老爷直奏”，就是说这位神仙秉性耿直，有啥说啥，实话实说。灶神爷日夜和主人生活在一起，一家人的一举一动全在他眼皮底下，难免有失当之处，于是主人们总想着把灶神爷款待好，在玉皇大帝驾前为自己说几句好话。所以送灶神回天庭要排场一些，除了酒肉、豆腐之类外，还要有所谓“胶牙饴”，就是松阳人说的“糊糖饼”，麦芽、糯米熬制的饴糖，形状类似现在的番薯干，扁圆小块，极易粘塞牙齿、口腔。“吃了人家的嘴软”，自然不便再说甚么了。这也是祈福的一种仪式。

杀猪

年前，杀猪是大事。杀猪大多安排在凌晨，一些人都在这天请来亲朋好友聚餐，叫“炒四件”，即猪心、猪肝、猪腰、猪肺四样内脏一锅烩炒。普通农户其实哪有什么炒四件，也就是烩上一大锅猪血、豆腐、萝卜，炒上一大碗比较肥腻的猪颈肉。顶多也就

再有一盘炒猪肝，因为猪心、猪腰、猪肝这些都要留着春节待客的。而“炒四件”的菜是忌用酱油的，因为松阳话“酱”“瘡”同音，自然要避此嫌。过了冬至，各家各户就开始盘算哪天杀猪，自己留多少肉、哪几家亲戚朋友要送点肉、有多少能卖出等等。家境好点的除了腌肉以外，还会留下一只后腿腌制火腿。过了腊月二十六，屠户不再杀猪，那叫“封刀”。

炊糕

松阳有童谚云：“雪花飘飘，外婆炊（蒸）糕；雪花浓浓，外婆煎糖。”过了农历十二月十五，家家户户就都忙着准备年糕、冻米糖什么的了。松阳人的年糕很有特点。最多见的是糖糕，用水磨糯米粉拌入红糖水蒸制而成，呈红褐色，香浓味甜。青糕，水磨糯米粉拌入适量春捣成细末的一种可食用青草，加白糖蒸制而成，碧绿晶亮，清香软糯。还有粟米糕，用红高粱面加红糖，再拌入切成指尖大小的肥肉蒸制而成，香糯滑嫩。

“糕”，“高”也。人们总希望生活一年比一年高。松阳人以“格”为蒸笼的计量单位。一般情况蒸熟一格要一个小时，过去没有时钟的时候就燃香计时，一支普通香可燃点一个小时，蒸多少格糕，就先后要添上多少支香，一般都插在灶头的砖缝上。

糕饼

孩子们所以扳着指头盼过年，是因为过年时节能吃到好多平时难得吃到的糕点糖果。乡下人家给孩子们准备的土货居多，有花生、番薯片、甘蔗之类。靖居一带“下乡路”多产茶油，所以过年时节“下乡人”家里都有油炸的番薯片、年糕片、米果片，那种味道比如今的虾片好。我们家有下乡亲眷，每年也有一些油炸点心解馋。记得最普通最便宜的叫火烧饼，用力咬嚼才能碎，不太甜，但是很香，大概是原料里没放油的缘故。川心饼、桃酥，味道好多了。再好一点的是京枣，也有人叫它油枣儿。松阳话真是太精彩了。葱糖、杏元、鸡蛋糕、芙蓉糕等等则是上等点心了。至今还令我怎么也不忘记的是“寸金糖”。松阳人叫它“洋寸”，长约寸许，小拇指粗细，层层酥糖裹的是芝麻细馅，香甜酥软、入口能化，十分可口。如今许多包装精美的酥糖真没松阳寸金糖好吃。

南方产稻米，所以许多点心都以糯米为主要原料。松阳的冻米糖与“萨其玛”相类似，选粒大性糯的糯米浸泡涨大，沥干放入饭甑蒸熟，晾凉，搓开成粒，晒干成糯饭干粒，用油炸过，再将白糖化开加入饴糖，熬至糖液表面满布小气泡，即可倒入炸好的糯饭粒快速拌均，再置糖匣即方木框内压制平实，切成薄片即成。冻米糖香甜酥脆，口感不错，老少皆宜。不用油炸改为将干饭粒炒爆做成的叫炒米糖，口感不如用油炸的好。“冻米糖”也作“冬米糖”。糯米蒸熟后要将其晾在屋外，任其霜冻，使米质更酥脆，故名。