

年味

黄粿

刘运平

家乡有一种年节食品叫黄粿。黄粿又名黄米粿或黄金粿。黄粿色泽晶莹,清香宜人,柔韧可口,若用保鲜袋装好,放上一两个月都不坏,还确保原汁原味。在龙泉、庆元、景宁、松阳、遂昌等地农村,有“无粿不成年”的习俗。每到农历十二月初,每家每户就开始做黄粿了。

关于黄粿在菇乡还有一个说法:自吴三公发明了砍花、惊葶、等制菇法后,明朝国师刘伯温把香菇作为贡品献给了皇帝,并向皇帝奏本,封当地百姓做菇营生。从此,制菇师傅凭着制菇手艺到江西、福建等地做菇营生。

那时不像现在出行有汽车、高铁、飞机等,外出全凭双腿行走。若到外省去做菇,起码要走上数十天,这样路上的食宿成了菇农们最大的难题。为了方便携带,又方便路上烧食,家眷们便用草木灰泡水沥汁浸米,经捣揉成团后给男人们带到路上吃,菇农们外出不管在哪,只要肚子饿了,在路上烧个火堆烤一烤,煨一煨就能吃到香香的、软软的美食,且放一个月也不会坏。这种米团就是最初时的黄粿。

随着时间的推移,现在做黄粿是很有讲究了:首先要选择米。米得选用粘性强、蒸煮时间短、柔软有光泽、适口性好的粳米。籼米和糯米都不好做黄粿。

其次是选择灰碱。烧灰碱的灌木要在向阳的地方砍取,背阳山烧的灰碱做出来的黄米粿无韧性,色泽差,容易退碱。

最后在蒸的时候火候要把握好。没蒸熟捣出来的黄粿不细腻,黄粿带米粒。若是蒸得太熟了,捣出来的黄粿颜色过深,嚼劲也不好。所以黄粿做得好不好,在农村也是衡量一个家庭主妇是否有能耐的重要方面。

在农村,每到农历十二月初各家各户就准备烧灰碱,村里的大人、小孩都要上山在向阳的地方砍些特有的灌木烧成灰,这种灰泡水后带碱性,所以又叫它为灰碱。

做黄粿时,首先是将灰碱泡水沥取其汁,用以浸泡上等粳米至米色橙黄,然后盛入大饭甑,放在灶上蒸熟,再倒入机器中压轧出来切成条状就行。但过去没有压轧黄粿的机器,是纯手工制作,先把浸上灰碱汁的粳米蒸熟后倒入大石臼,然后叫上一些力气大的年轻人轮番用约80厘米长的大木槌捣。大木槌足有几十斤重,一般小孩或年纪大的老人根本抡不动,即使是力气大、身体壮的后生一次也只能抡打二十几下。所以每到打黄粿时村里的劳力都不外出,在家打黄粿,东家打了西家打,相互帮忙。若打饿了的话,主妇就从石臼里捏一团软软的、黄黄的散发着植物碱香的黄粿,蘸些辣椒酱或红糖分给大家吃,边吃边喝茶,说说笑笑。小孩子则围在大石臼周围嬉闹着,希望主人能发点小善心,也捏一小团米粿解解馋。

黄粿的吃法多种多样,蒸、煎、炒、煮、烤样样都行,既可当菜又能当主食。作为一种传统美食,黄粿成为招待宾客、赠送亲友的礼品,随着旅游业的发展,黄粿还是一种游客喜爱的特产。

岁月无声,感受时光里的乡情,春节做黄粿、吃黄粿,这种饮食文化已经成为一种独特的凝聚力和向心力,承载起儿时的乡土情结和岁月记忆。

儿时的年

冬雨

时近岁末,大街小巷拎着大包小包回家的人多了起来,商场超市张灯结彩、披红挂绿、熙熙攘攘,这一切都在提醒你:快过年了!

年的脚步越来越接近,年的味道,也越来越浓。年年岁岁花相似,岁岁年年人不同。在商品丰富的现今,大鱼大肉早已吃腻,走俏的是农家的土货,添置新衣早已不必等过年,衣柜里没穿过的还有许多,买买买那其实是给自己、家人增添一份好心情。

在我的记忆里,年味就是全家一起吃年夜饭欢乐团圆的气氛,是亲朋好友见面时的一声“恭喜恭喜”,是彻夜不息的爆竹声声。

儿时的冬天似乎特别冷,还经常下雪,结冰。在孩子们看来,当天上飘飘扬扬下起大雪时,就感受到,年,近了!小伙伴们在大院子里,欢天喜地堆雪人、打雪仗。尽管脸、手冻得通红,也不愿回家。

在乡村,腊月二十三晚上送灶君是必不可少的,因为每年的这天晚上灶君要上天禀告凡间世事,直到大年夜才下来。有些人家每逢初一、十五,就点香烛来拜灶君,以求来年丰衣足食。送灶之后,家家户户就忙着打年糕、蒸糖糕、千层糕,做山粉饺。

然后就到了大年三十,这一天真是忙并快乐着。一早,父母就要忙着煮猪头、全鸡、大肉,煮熟了,先祭神,后祭祖。我和哥哥们帮妈妈干些自己力所能及的事情,在家里我是老小,体力活不用干,只要在老式锅灶下添柴就行。干柴噼里啪啦地响着,通红的火焰映红了我的小脸。

到了晚上,灶上、中堂的祖宗像前都点了蜡烛,亮堂堂的。在中堂的两边墙壁上挂满祖宗像(只有在过年时才挂),桌上供着祭品。我们小孩帮大人们拿着切好的萝卜做成烛台,点上红蜡烛,耳边不断传来大人的祈福语。

除夕夜,是准备通夜不眠的。这时,最高兴的是从长辈、兄长那里得到压岁钱!我们十几个小伙伴拿着压岁钱,去商店买鞭炮。买回来在大院里放,过年的气氛就在炮声中逐渐升温。我和小哥把一串鞭炮拆散,一个一个地放。小哥还拿来罐头瓶,我点小鞭炮,他拿罐头瓶罩住,咚的一声,连罐头瓶也跳起来,引来小伙伴们阵阵笑声。其实这是一种很危险的行为,父母见了,总会严厉喝止我们。玩累了,就跑回家,拿炸好的油豆腐、油条、番薯片吃,一边开心地和小哥比谁的压岁钱多,一边听爸爸讲故事,时间不知不觉地过去,午夜来临,没等到老鼠嫁女儿,我的眼皮就开始打架了,伴着隐隐约约的鞭炮声,我在妈妈温暖的怀抱中入睡。

大年初二,是我们最为开心的一天,背着书包,结伴从下村拜年到上村,不到两个小时,书包里就装满了零食,有甘蔗、糖果、花生、番薯片等。我和小哥把这些东西用小纸箱放起来,慢慢享受。过了初五,过年的事就基本接近尾声。

容颜会在岁月的脚步声中变得苍老,但儿时的记忆却在时间的流逝中愈加清晰。这样的年充满着少年的乐趣,在物质不是很丰富的时代,我们的心情却是快乐的。

小城年味

叶彩玲

我的老家在菇城庆元,每年临近春节,小城就会沸腾起浓浓的年味。每到一个时间节点,无论在家里还是街边小弄,总能时不时浸润在喷香的味道里,从糯香到酒香,再到黄粿的碱香,每一种香味都是浓浓的家乡印记。

天气一天比一天凉,最先拉开年味这块大幕的就是酿红曲酒。红曲酒(俗称红酒)是庆元人烧菜不可或缺的调味料,勤快的家庭主妇可以不识五香十三香,也可以不备葱姜大蒜,甚至不需要酱油鸡精,只需要在合适的时间往菜肴里加入鲜红透亮的红酒,或炖或蒸或炒,就将食物本身的味道发挥得淋漓尽致。过大年各种美味齐上阵,最需要的就是当年的新酿红酒。酿红酒的过程并不繁琐,准备好红曲和糯米即可。蒸糯米的蒸气在家家户户充盈,伴随着瑟瑟凉风,一头钻进这个香味里,幸福之极。刚出锅的糯米饭,或用红糖白糖蘸着吃,或者加上肉末香菇油条调味,都是酿红酒时节附加的美味。糯米饭完全凉透,就可以和红曲一起下酒缸里去了,酿酒的水还得特地从老远的山上取纯净山泉水,可讲究了。酒缸子的水、红曲和熟糯米,三者产生化学反应,噗突噗突,冒着红色的小泡泡,每一个泡泡都是一抹酒香,酒味越来越香。约莫过了个把月,曲、米、水完全融合,经过多次搅拌之后,就可以抽了。竹篾编织的酒桶,酒缸中间一立,红酒就乖乖流到抽子中间来,酒糟被篦在外边。

酒糟也是本地特色菜的最佳伴侣,辣椒糟、酒糟

肉、酒糟猪肠,还有酒糟毛芋、酒糟土豆、烧泥鳅火锅、笋膜饼等等,加了酒糟的菜,比起单纯加红酒的菜色泽更加红润明艳,味道更加浓郁醇香。新酿的红酒,不仅在年味中唱头戏,产妇坐月子要红酒炖鸡,冬天的晚餐,温点红酒,打入鸡蛋丝儿加点糖,撒点枸杞,是本地的滋补品。

酿好了红曲酒,主妇们得开始留意品质尚好的土猪肉,为炸走油肉做准备。五花肉,切成一斤重连肉连皮的块状,土灶生火,先把肉煮熟出锅,锅内倒入小半锅的油,油沸下肉,炸啊炸,经过五遍的复炸,炸皱了皮,炸去了油,炸酥了瘦肉,成了外酥里嫩的走油肉,最后再回锅水煮一遍。一直纳闷这么好吃的一道菜为什么取了这么不上道的名字,估计是它的油脂含量真的很低吧。

肉切片,肉皮朝下码在碗里,煮熟之后倒扣在盘子上,色香味俱全,就算是在如今为了减肥拒绝肥肉的食客,也会嘴馋得无法抵挡。锅里剩下的油,则用来煎豆腐,两面金黄微微焦为宜,盛在敞口容器里,一层豆腐,一层盐巴,然后压上重物。过几日,想吃多少便拿出多少,拌在炒熟的大蒜叶汤里,在油腻腻的美食大餐里,这也是家中春节桌上颇为紧俏的一道菜。

时间转眼就到腊月下旬,主妇们更加忙碌了,蒸甜糕、捏肉丸子、炒黄粿米、粘糯米糕,小小的县城家家户户灯火通明热热闹闹,各种年味的香甜在每家每户蔓延。

故乡的年

吴永飞

一直来,我所期待的年味,从某种意义上来说,也是希冀一种时间上的转折,期待春回大地,万象更新。凡是过往,皆为序章,春节恰是这温暖序幕的开启,既是告一段落的闲适,也是画家笔下的留白。

少年时光里,但凡春节来临之际,外祖母便同我说,过年是全家人的事。

腊月二十五日,家家户户便开始做新年里最重要的糕点——饭干糕。做糕时,邻里女眷相互帮忙,帮完你家帮他家。做饭干糕的工艺繁琐,首先是煎熬麦芽糖,其次是蒸糯米饭,第三是将小麦嫩芽切碎混糯米发酵,最后取发酵后过滤出的汤汁来熬煮。为了这一年的美食,可口香甜,女眷不会怠慢其工艺流程。灶膛里柴火冒着通红的火苗,铁锅里糖稀咕嘟咕嘟地冒着气泡,俟稀薄变稠黄后,再将冻米和黑芝麻一同倒入锅内并迅速翻炒,让每粒冻米芝麻都能裹上糖浆,且趁热借助模具压块。刚出锅的饭干糕热乎乎软绵绵,还闪烁着金黄色的光泽,虽然黏手又黏牙,但那松软香甜的滋味却深深镌刻在脑海里。

备好年货后,除夕夜渐行渐近,也到了一年中年味最为浓烈的时刻。

不远千里归故乡,除夕赶回家吃年夜饭,是一直以来我们中国人恪守的传统。

这一日,江南塞北只有阖家团圆,没有互道离别,真是好。

记忆中,故乡除夕夜,让我心里倍感温暖的是高挂于屋檐檐角下且在寒风中摇晃的红灯笼。于是,我一直认为最能体现年味的旧物,灯笼是其一,假如少了它,或许年味就淡了。而今,久居城镇的我,只要看见老街行道树上挂上鲜艳的红灯笼,便会想起久违的故乡,还有虽遥远却刻骨的年味。

母亲忙乎了整整一天,做好了一桌美味佳肴,一家人谈笑风生,推杯换盏,其乐融融。窗外,爆竹声声,在村落里回荡,璀璨烟花,在屋顶上空开出万千花朵。

最美的是界限/微妙的边和转折,此时,脑中出现的顾城的诗句,似乎给上一个年进行了总结,并带着我们开启新的美好一年。

捣年糕

王乐天

上周六,在农贸市场的旁边,一家悬挂着传统捣年糕,横幅的年糕摊特别引人注目,年糕班专业队的两位中年师傅正将蒸好的年糕团子放在青石捣臼里,他们配合默契地一捣一揉,吸引着不少行人驻足观赏。而围观的一群孩子更是欢呼雀跃,黏着大人们央求吃热气腾腾的年糕。看着久违的一幕,关于捣年糕的童年记忆又一次在眼前鲜活生动起来。

在我的乡村记忆中,每年的腊月是乡亲们最为忙碌的时候,掸新、捣年糕、做米酒、贴春联、吃年夜饭、放鞭炮、走亲戚等接踵而至,日子里天天喧染着浓郁的过年喜庆气氛,大家忙这忙那,忙里忙外,忙得欢天喜地,忙得喜气洋洋。而浓浓的年味就是从捣年糕开始的,过去,孩子们盼望着捣年糕,不仅是对年糕这一美味的渴望,更多的还是留恋捣年糕带给他们的欢乐和享受。

捣年糕无疑是每户家庭的一件大事情,需要经过掺米、浸泡、磨粉、蒸制、捣糕、压模等多道环节。通常要将优质粳米和糯米作为原料按比例配置,掺和好的大米先要浸泡在水里,但时间不能太久亦不能过短,否则就磨不出细腻的米粉来。经过几个小时的浸泡并吸足水分后,才能具备磨粉的条件。磨粉前,浸泡过的米须放在箩筐里进行沥干。由于石磨并不是每家都有,所以借人家的石磨磨粉得预约、排队,一家一家轮着来,因此平时一直闲置不用的石磨,年底的那几天从早到晚甚至到半夜都在忙个不停。

于是,女人们会拎来一桶清澈的井水,把石磨洗刷得干干净净。男人则将丁字形的磨杆插入磨盘边缘一方孔内,熟练地握住磨杆。一发力,石磨便开始“嗡嗡”地有节奏地一圈圈转动起来。端坐在一张小凳子上的人,会将一勺一勺的大米用瓢从脸盆中小心翼翼地喂入上磨盘转动的磨眼,一圈,两圈,一会儿,洁白的米粉沿着两个磨盘之间的缝隙里,慢慢地渗透出来,在下磨盘周边的凹槽里汇聚。

蒸米粉时,大多数人家会把红糖撒在米粉里搅拌均匀,再裹在纱布里放进上口大、下口稍小的木制炊甑,在灶头上用大火蒸制。此时,灶膛里的熊熊烈火映得满屋通红,孩子们在屋子里跑前窜后,显得异常兴奋。蒸米粉对时间和火候要求颇高,要蒸到恰到好处。待米粉飘出浓浓的香味时,大人们便拿两块湿布搭在炊甑两侧的耳环上,端起炊甑,疾步走到屋外,将弥漫着蒸汽的米粉倒扣在洗净的捣臼上,迅速倒进

里面。

期待已久的捣年糕终于开始了,它是做年糕的最重要程序,也是年糕做得成败的关键所在。此时的孩子们站得远远的,围观着大人捣年糕。捣年糕是个力气活,因为石杵足足有十几斤重,只有年轻力壮的男人才能把那沉甸甸的捣杵抡过肩头。他们脱掉外衣,挽起袖子,先将捣杵蘸蘸冷水,以防杵头沾住糕坯,然后挪到热气腾腾的捣臼里,轻揉细碾,再蘸水,再碾,忽然一声吼叫,高举捣杵,瞄准那热气腾腾的糕坯落下,捣几下,旁边的人就把滚烫的糕坯或转动或翻身,并不时让手沾湿。举杵的人动作要稳、准、狠,翻糕坯的人出手要利索,双方必须配合默契,各司其职,来不得丝毫差错,捣者的力气与翻者的灵活默契地融合在一起一落之中。经过捣杵的一捣再捣,糕坯越捣越韧,如此循环数十次,刚才还是蓬松带有粒状的米粉渐渐地融为一体,最终变成既细腻又有韧性的糕坯团,显得均匀光滑,油光可鉴,才算功到糕成。而大人们也会顺手揪扯出少许年糕坯作为犒赏,让在一旁早已垂涎三尺的孩子们先解馋。小时候,站在氤氲的捣臼边,看着冬天头上冒汗的大人围着捣臼边转边捣,我对他们总是充满了崇拜敬畏之情。

经千锤百炼后的糕坯团被搬到案板上,进行最后一道工序——做糕。做糕师傅洗净双手,蘸些菜油,便开始动手制作,他们把糕坯按在刻有吉祥版纹的特制年糕印里,又用一块平布将其压平,再反敲一下,于是,牡丹、蟠桃、魁星、财神爷、状元以及麒麟、鲤鱼等各种寓意吉祥的图样年糕成品便出来了。师傅们也会把糕坯揉制成大大小小的“元宝”,这些便成了乡亲们走亲戚拜年的回礼。也有被他们捏揉成鸡、鸭、兔、鸟、猪以及鸳鸯等不同形状的动物,栩栩如生,对孩子们而言,这些既是上好的玩具,又是难得的美味佳肴。而新鲜出炉的年糕,香糯可口,柔韧绵软,品尝起来,真是一道可口可口的小点心。

过去,年糕不仅仅是一种传统美食,也蕴含着一个民族深刻的饮食文化内涵,在一代一代地传承下去。可随着岁月渐行渐远,传统手工做出来的美食也日渐稀少,但童年的捣年糕作为一种视觉的享受,虽然经过时光的沉淀发酵,却依然如同一幅永不褪色的画面,顽固而执着地印刻在我的记忆深处。

