

## 回家过年

思归进行曲

◎李茂荣

回到故乡的村庄,天色已经很黑了。虽然一再叮嘱父亲不用来接,但夜幕里汽车远光灯照射下,一个精瘦的身影伫立在村口的路边,我便确定是他。车停好,父亲咳嗽了一声迎上来,我和妻子、孩子叫了他,他应了声就急急地接住我从车上取下的行李,招呼妻子带着孩子快回家,外边太冷容易着凉。妻子一边抢过父亲手中的一些行李,一边嗔怪他:爸,说好让你不要来接,这风口上站久了,可怎么受得了。我催促着快走,不知道父亲在这等了多久,生怕夜的寒气侵蚀了他的身体。

年终,携妻带儿,辗转一路,只为阖家团聚。此刻,所有在外的游子几乎心都朝着同一个方向前行,那就是回家的路。当然,我也是其中之一。每至年末返乡,除了去岳父母家过年外,父亲这样在村口等候我的场景,年年如一,雷同得让我几乎分不清哪年和哪年的区别。唯一改变的也仅仅是我回来时的状况,从最初的形单影只,到后来我携妻子一起,然后是现在我和妻子领着孩子。而父亲依然对我们的叮嘱充耳不闻,一再“任性”地将消瘦的身躯放在夜幕里,任寒风割面刺骨,只为目睹那辆载我们的汽车由远及近,然后缓缓停在他的面前。

清晨天微亮,母亲就开始准备早餐。显然知道我们醒得不会太早,却不厌其烦地一遍一遍地煨热。妻子愧疚地赶紧起床,敦促我起床去菜市,中午做一份母亲爱吃的酸菜鱼。父亲听说后执意要带我去,说我面生,菜贩会缺斤少两。随父亲去菜市,一路上父亲问东问西,工作的业绩,老总对我的评价,某个我和他提过的同事的近况等等。我不想让他知道我有许发现他不再利落和敏锐,于是,我像二十多年前的少年时候一样,老老实实跟在他身后,随时应答,听他讨价,与熟人寒暄,偶尔侧过身,向卖菜的老头老太确认他们的猜测:“是的啊,这是我儿子。”我只能对着这些热情却在我脑海里没有记忆的长辈,点头示笑。多年在外的经历,加之我口拙,促使我对故乡的诸多人与事物,逐渐模糊淡忘,偶尔甚至包括父母年轻时候的模样,我都很难在脑海里勾勒出来。而对于故乡里包含的温情与年少的记忆,却是在异乡的沉梦里,很多次猝不及防的,就那么突然地来到我面前,让我湿润了眼眶。

从菜市回来,母亲已经在灶膛边生好火烧开水了,准备杀鸡。不知什么时候,姐夫送来一只活鸡,说是昨天听说我们回家一早特意托人买来的。儿子绕着那只鸡好奇地观望,见到父亲和我回来,屁颠屁颠地拽着爷爷,要爷爷带他出去玩。父亲笑嘻嘻地连连说好,转身从厨房里提了个竹篮,挽起儿子的手说:爷爷带你去菜园里挖葱去。厨房里母亲和妻子正在嘀嘀咕咕的,我假意在水池边清洗买来的鱼,侧耳细听,大致听出一些端倪。原来母亲在数落父亲脾气越来越犟,做事没有轻重,很多事情自作主张。比如说关门时总是用很大的力,“嘭”的一声经常把她吓一大跳;比如说外出办事,也不会和她道一声,害她到处寻他;比如说晚上看电视,还没等到电视剧开始就睡着了,只剩她一个人没意思地看着。每次说他,他都默默地听着,接下来几天会改变很多,可没过多久又恢复原来的样子。言语间,母亲似乎已经对父亲的行为忍无可忍,可想到一早和父亲出门前,她追上父亲伸手帮他拍打胳膊上的灰尘,我不禁心里笑起来。

年末的乡村早晨似乎比其他地方醒得更早一些,阳光懒懒地照在屋顶,院子外传来狗吠以及路人相遇的问候声。家家户户的烟囱里都袅袅地飘起了炊烟,随风夹带的年味,一阵阵掠过鼻尖。我闻到了油炸兰花豆的味道,蒸米糕的味道,葵花子或是花生在锅里翻腾跳跃的味道,以及左邻右舍笑容满面温暖的温度。熟悉的一切,让我回到记忆最开始的地方:父亲牵着我的手,我屁颠屁颠跟着他去菜园挖葱,同时惦记着柜子里过年要穿的新衣服;母亲在灶膛边生火做饭,烟囱里徐徐升起的炊烟,带着幸福的温度,欢快地飘向远方。

年韵

## 年味就是人情味

◎潘玉毅

小时候,特别喜欢过年。因为每到过年的时候,就可以有新衣服穿,有压岁钱拿,还有吃不完的美食、放不完的鞭炮。但是如今,人们的生活越来越富裕,年味似乎越来越淡了,很多人都感慨,现在过年除了老去一岁,过跟不过并无多大差别。

其实,年味就是人情味。年味淡了,无非就是人情味淡了。回想我们小时候,每到春节前,大人就忙着采办年货、做祭祀。然后除夕夜里,准备满满一桌好吃的,全家人其乐融融地聚在一起,互相祝福,说些来年的心愿。饭桌上,长辈们的叮咛和兄弟间的亲近使亲情浓得化不开。在我的家乡,还有除夕之夜守岁迎新的习俗。一家人坐在一起看着春晚、聊着天,满怀喜悦地等待新年的到来。而我,每年都要编上几十条原创短信,发给一些老朋友和新朋友,让他们知道虽然平日里我们并没有太多联系,但是我从未忘记。

对于常年在外的游子来说,过年更有一种特别的意义。按照习俗,除夕守岁这天,外出务工的人必须赶回家里团聚,祭祖祀神,于是,春运便成了年味的新载体。每到新年临近,在外的游子就该回家了,也许爱情事业都不如意,但“有钱没钱回家过年”,因为家里有父母子女的殷殷期盼,对于他们来说,一家人能坐在一起吃饭就是最大的幸福。每当我看到农民工兄弟拖着大包小包在车站等候的身影,总能感觉到年的味道。也有些人过年回不了家,于是他们会迫切地想要打个电话,听一听亲人的声音,说一说心里话——这就是“年”的魅力。除夕夜,“有钱人家放炮仗,无钱人家摸破髻,大家一样响,热闹到天亮”。

过了年,便是春节,意味着充满希望的春天就要开始了。中国人素来喜欢拜年,“初一拜殿门,初二拜丈人,初三拜屋底,初四拜邻舍”。这几拜,便把人情拜出来了。新年走亲访友,见面第一句话就是“恭喜恭喜”。喜从何来?在祝福声里,也在彼此心中。在我的家乡,每到春节,还会邀请戏班子来表演,图个喜庆;作为回馈,除了礼金,看戏的人会在台上放一些“压岁

钱”和几样好吃的东西,让演戏的人也能感受到过年的气氛。

人情味是最深的年味。冯骥才说过:“年实际上是一种努力生活的理想,一种努力理想化的生活。”一年365天,过年只有一回,没有什么比亲人更值得珍惜,没有什么比亲情更值得关注。当一些通情达理的老板对下属说:“要是手头没什么要紧的事,就早点下班吧,多陪陪家里人。”这种感觉多好!但现在有许多年轻人,玩手机上瘾,全不理睬家人的感受,即使吃顿年夜饭也不忘划拉两下手机,问候的话却说不了几句,让长辈的眼神由明亮变黯淡。

当新一年变成了旧一年,不变的是人情的厚度。所以要常常拂拭心灵,莫让它蒙了尘土,失去了原本的色彩,过年的时候,我们应该放下手机,陪着亲人吃吃饭、聊聊天,还亲情一个专注。在浓浓的年味里,领略最温暖的眼神、最甜美的笑容、最贴心的交流……

总第5811期 投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn 漫画 沈欣

## 汤圆还是宁波圆

年韵

◎仇赤斌

宁波人把汤圆叫汤团,除了元宵节吃外,还在正月初一早上吃汤团,因为有种说法“吃了汤圆大一年”,合家聚坐共进汤圆也寓意着团团圆圆。

在冷冻汤圆出现之前,初一吃的汤圆都是大年三十年夜饭,家人一起包的。把水磨糯米粉加清水揉成粉团,搓长了一截截,如饺子团大小,但不必擀皮,在手心团成圆圆的一个球,中间轻轻一按,包入馅心,再轻轻一搓,搓成圆形,放入木盘中。包好后,要在上面盖一块湿毛巾,以防干裂。

再之前,糯米粉和芝麻馅都是自己做的。把精选的糯米浸泡一夜,儿时糯米粉是用石磨磨的,这是个苦活。老屋的邻居家就有个石磨,年前磨糯米浆有时还要排队。一般是母亲在靠近磨眼处不时地往里添加湿糯米,并转动推杆。推杆上还加装了一套杠杆,我和姐姐在外面推更大的一根推杆。看着糯米浆从上磨盘汩汩流出,流到下磨盘,再滴到水桶中,有了些成就感。把糯米浆用个布袋装着吊一个晚上,在深夜里常能听到袋子里的水滴到桶里的声音,想着过几天就可以吃到汤团了,咽下口水,安然睡去。待水滴干了,把湿的糯米粉团掰碎,晾干后就是成品的糯米粉了。

馅的制作要复杂些,把自己种的黑芝麻炒熟碾碎,没有碾子就用布包起来用木榔头敲碎。选上好的猪板油去膜、绞碎、加糖、把芝麻糊和在一起就制成了馅,这也是力气活。

煮汤团倒是很省事:锅中的水烧开

后,倒入汤团,改用小火煮熟,加上浆板和糖桂花,盛入碗中即成。亮白如玉、香甜糯滑,实是美味。浆板也是宁波人的叫法,就是酒酿。把糯米饭煮熟后放到竹席上摊开冷却,当饭不烫手时拌入酒曲,装入坛子,简单点就放到一个干净的脸盆里也可以。中间挖个孔,盖上棉布,上罩脸盆,裹上被子,放入被柜中。持续发酵20来天就是糯米酒,我们不用这么长时间,3到5天,打开盖子,会发现甜甜的汁水出来了,带点酒味,这就是浆板。我喜欢吃凉的,和汤团一起煮反而不太喜欢。糖桂花是选用秋天里的桂花,最好是金桂,和糖一起腌制而成。

宁波人还在冬至日吃汤果。甜的是番薯汤果,把不放馅子的汤圆和番薯块一起煮,就是番薯汤果。我倒是喜欢吃菜汤果,青菜炒一下,加水煮沸,放入汤果,肉可加可不加。滑滑糯糯的,个人感觉比菜汤饭要好吃。

糯米粉还可以做成圆子,黄豆粒大小,无馅,宁波人通常拿它来做甜品,喜宴上必上的。常见的有酒酿小圆子,就是加浆板,打上鸡蛋液,撒上糖桂花和水果,味道清甜爽口。

在山东读书时,每年过年后都带着糯米粉和馅子到学校去,叫上同学,自己动手包、煮,大家都吃得很欢,貌似女同学更加喜欢,是否潜意识中多吃几个皮肤就能像汤圆一般玉润?很多年后,那些同学还能回忆起汤圆,似乎这就是宁波的味道。

前几年,中原的一家食品厂打出“某某宁波汤圆,味美香甜甜”。我不禁嗤之以鼻,宁波人自宋朝就发明了汤圆,你就能代表了?

