

## 年的味道 ■ 年味

□虞燕

小时候对时间没有概念，只觉得能让我们很开心的那个“年”要很久很久才到来一次，大人们也厌烦了我们从春天问到冬天的“再几天可以过年了啊”这样的问题，于是小小的我逐渐学会了在不动声色中“揆情审势”——当院子里屋里头都齐齐整整堆满一棵棵圆滚滚的大白菜的时候，那就意味着离过年不远了。

据说崇明大白菜在当年名声了得。过年前，亲朋好友左邻右舍都会让当海员的爸爸捎带一些，然后他们一个个或拎或挑或用手推车把大白菜一点一点分走。在当时的我看来，他们脸上挂着的笑容，那都是迎新年的喜气。我跟弟弟围在那越来越小的白菜堆旁，拍着手念唱“廿三祭祭灶，廿四掸掸尘，廿五、廿六做点心，廿七、廿八回家门”。反复地念，越念越大声，越唱越兴奋，后来唱到隔壁的小孩们都一起加入。这是当年最动听的歌谣呀！

在那个物质相对匮乏的年代，祭灶果给予我们的诱惑是现在的孩子无法想象的，所以我一直认为是腊月二十三的“祭灶”隆重拉开了“过年”这部大戏的序幕。从下午开始，妈妈就在大铁锅旁忙乎上了，炒花生、炒黄豆、炒瓜子……灶膛里火光熊熊，厨房烟雾缭绕，随着锅铲的不断翻动香气四溢。等炒货都盆载簸满地被摆在一边，弟弟便开始围着它们转圈，伺机抓一把藏到兜里，通

常会被妈妈发现，轻轻拍一记脑袋：菩萨还没吃过呢，不许偷！早早地吃过晚饭，各种“祭灶果”开始闪亮登场：油枣、芝麻蛋、红绿蛋、黑白冻米糖、豆酥糖、黑洋酥等，再加上糖果、水果和先前的炒货。妈妈在灶王爷那里焚香敬酒供奉一番之后，还要在客厅正中摆好大桌子，盛满各种祭灶果的碟盘纷纷上桌，那是请列祖列宗呢！等我跟弟弟的脖子快伸成长颈鹿的时候，各项仪式终于结束。然后，我们两个就像被粘在桌边上了，小手摸摸这个捏捏那个，吃到肚子滚圆之后还要把剩下的祭灶果你一块我一个地瓜分掉，各自用塑料袋宝贝一样装起来。之后的几天，两人会比赛谁剩下的比较多，或者把祭灶果作为赌资跟隔壁的伙伴们玩扑克牌比大小。

“米团”是年夜饭上的重要角色。那时候米团都是自家亲手做的。过年前几天，妈妈和阿姨舅妈们就会围在外婆家的石磨旁开始各种忙碌。我对那块圆圆的石头充满了好奇：怎么把米和水放进石头上的那个小洞，再转几圈，会变成白色的有点浓稠的液体缓缓流下来呢？更好玩的是还要把磨出来的那堆米粉摔摔打打揉捏捶敲，最后才可以挖下一小块一小块地在手掌拍扁成圆饼状，把芝麻或豆沙裹进去，再搓成圆乎乎的米团。比我们年长不了几岁的小阿姨，通常会在外婆要夹屉拿去蒸之前，快速地用米粉做几个鸡鸭牛等动物形状的放进去，开锅之后，小孩们疯抢小阿姨的“杰作”吃。米团

热气腾腾出锅后，还要在它们的中间盖上红色的“戳印”，这个活都是我抢来干的，一个一个盖上去，活像白白胖胖的娃娃给点上了朱砂痣，分外好看。年夜饭上，一家人要分享一个米团，寓意为全家团圆。

在当年的我眼里，“送年”“迎年”的祭祀风俗繁复而漫长，等待除夕晚上那桌丰盛菜肴的过程简直是种煎熬。于是，爸爸妈妈就会在年三十下午做一道“白菜浆”，先让我们解馋。用炖肉的汤打底，加上切碎的白菜、肉骨头、黑木耳、香干蘑菇等，八成熟时将调好的淀粉汁淋入锅内，最后热乎乎地端到我们面前，那鲜美滑嫩的味道毕生难忘！且在当地俗语中，“浆”音同“涨”，还可以讨个好彩头。

当年还有件我们家的得意事儿，就是年夜饭后的“烟花”。那时候极少有人家买得起大烟花，聪明的老爸从他所在的海运公司拿了些信号弹，那绚烂的强光、那不可思议的持续时间令大家大开眼界，很多人围在我们家院子内外，纷纷议论：这烟花哪儿买的？好亮好美啊！当然，也出过一次糗，错放了一个烟雾弹，顿时浓烟滚滚，蔓延不绝，有几家邻居还不约而同拎着水桶来救火，得知原委后笑得直不起身，就这样，人们在袅袅烟雾里谈笑风生互相祝福，小孩们则在一边上蹿下跳，玩得不亦乐乎。

当年的小孩都已步入中年，当年的年味至今记忆犹新。

年，全然不记得曾经的拥有。午后三四点，光线渐弱，母亲一一整理、折叠，放回箱子，然后塞上几个樟脑丸防蛀。

只是当时年少不懂事，对这些家长里短嗤之以鼻，觉得俗气。现在才明白主妇们晒的不只是这些，还有藏在心底的那份幸福，那份生活的甜蜜。不觉嘴角微微一翘，独自偷着乐。转身拿起一本杂志放在棉被上翻看，纸张的草木清香和阳光的甜味融合在一起，悄悄渗入心脾。翻几页，看上一两行，文字如游离的蝌蚪，总也入不了脑海，或许这时的书，只是一个陪伴。

临近傍晚，云雾浓起来，开始收被子，今晚可以枕着阳光入睡喽！

## 乡村冬闲

□仇赤斌

冬日的早晨，一觉睡到自然醒，已快8点了，真是一场好觉。前一晚8点多就入睡，如此算来，睡了快有12个小时了。在外奔波，不管是多累，还是多好的景点，回到乡下的老家后，心才安定平和下来。

下楼，老妈已经带着女儿上街了，家里只有我一个人。早饭已经做好了，是城里不多见的泡饭。就是把昨晚的剩饭加水煮熟即可，很简单，但下饭还是不少。昨夜的那盘鱼已经和汤汁一起结成了“冻”，挖上一块入口，有碎鱼肉又有冻，口感比单纯的鱼肉要丰富得多，是儿时冬天最喜欢的下饭之一。桌上的酱毛蟹选用的是小毛蟹，用海盐腌制一两个小时，待毛蟹死去，倒去苦汁，加辣椒、姜蒜、酱油、白酒等调料，再腌个一晚上就可以吃了。

还有腌萝卜，用的是父亲自己种的小白萝卜，切成片，用盐腌一下，上面压个重物，放一夜。第二天把腌出的水倒掉，基本就不大有辛辣味了，加糖、麻油、味极鲜酱油即可，爽脆、带点甜味。最后那盘大头菜烤芋艿同样好吃，大头菜和芋艿头都是自种的，切块后在热油中炒一下，加酱油、糖和水，用慢火炖，老妈一般是用煤炉子炖上几个小时。热时好吃，现在冷了，味道同样不错。大头菜的凉软、芋艿的糯面，各有其味，又融为一体。

吃好饭，见阳光真好，干点活吧，就开始修剪花木。换上旧衣服，戴上副手套，拿着剪刀开始修剪月季和栀子花。剪下多余的旁枝，也别浪费，再斜着来一刀，扦插在空地上，留待来年春天的生发。再修剪枇杷树和无花果树，最后是重头

戏——修桃树。今年春天新长出了三棵桃树，加上原有的两棵老桃树，活不算轻。桃枝生长快速，如不剪掉多余部分，结果时两个桃子碰到一起，就会都烂掉。要想桃子结得好，不光要剪枝，还要去花和疏果。不能光顾着好看，就像人到中年，应该多做减法，少做加法，才能心平体健。我的修剪只是剪掉一些小枝丫，只是小打小闹，纯属业余水平，不如父亲这位几十年的老农来得大刀阔斧，会直接锯掉大的枝杈。

父亲早就在桃树下的泥地上种了很多蚕豆，长得已是郁郁葱葱。整理园子时，我敲碎了老妈烧过的蜂窝煤饼做肥料，很疏松，煤烧尽后不就是土吗？万物都将化为土，菜叶、果壳、甘蔗皮都会烂掉变成肥料。土地上生长的万物，最后还是要回归到泥土里。我们的躯体也一样，终究会成为一培土——又何必计较那么多呢？

干了近两小时，有点出汗了。今年暖冬，小寒了，天却还暖和的很。进屋拿了根紫皮甘蔗，在井边洗净后去皮。啃完半根甘蔗，再磕点花生和南瓜子，翻本闲书。花生和南瓜子也是自种的，南瓜子是剖开南瓜取出、洗晒后，老妈自己炒的，是原味。尝多了各种口味，还是觉得原味的最好吃。没有网络，看看纸质书，也很不错。阳光和纸质书挺搭的。

中午吃的是老妈做的年糕。青菜经霜后略带甜味，放了点肉丝和小白虾。年糕是晚稻碾出的新米做的，韧滑清香。快到腊月了，乡村的年味渐渐浓了。

阳台上的被子早就晒着了，收进房内，盖在身上，闻着阳光的味道来个午觉，不更快哉？

## 冬日晒暖阳

□邵益

入冬以来，雨唱主角，时急时缓，黏稠刺骨，给大地调上了潮湿的音符。晚上躺进被窝，阴冷难受。

今天上午，天际之间灰蒙蒙的，沉溺在一片混沌之中。中午，太阳奋力冲破云雾钻了出来，给一切勾上毛茸茸的金边，天地敞亮起来。这个时候晒晒被子多好啊！我再也坐不住，偷偷地溜出单位，往家的方向奔跑。天秋日正中，水碧无尘埃。心底泛起喜悦的涟漪，不觉加快脚步。

喜欢阳光灿烂的日子，喜欢在这样的日子里晒被子。棉絮变得松软温润，一觉睡到天亮，连梦都是香香甜甜的。秋末冬初的阳光既有秋季的热烈，又有冬日的柔和，刚刚好。

到家，奔向房间，抱出垫被、盖被，铺满两个阳台，松了口气。然后斜靠在棉被上，象牙色的光芒铺天盖地撒过来，全身暖洋洋的，眯起眼任思绪飘荡。

小时候，家里住小平房，每逢梅雨季节，地滑墙湿，连柜子里的物什都湿漉漉的。雨季过后，主妇们常常挑一个晴朗无风的日子“晒霉”，母亲也不例外。她打扫干净屋前道地，搁两条长凳，上面铺一席子，指挥父亲扛出四个方方正正的木制箱子，将藏在里面的衣服：春的、冬的，衬衫、毛衣摊放在上面。棉被则悬挂在竹晾杆上。我和弟弟站在边上，乱翻一通，惊呼：这件毛衣好看，是我的吗？这件棉袄我怎么没穿过？童年的日子细碎悠长，隔了一个初夏犹如过去了十几

