

那一年过年

□玫玫

那一年,我姐姐十八岁,支边去了黑龙江的一个农场。她是六月份去的,半年后,就临近过年了。她来信说:农场的探亲假还没批下来,不能回家过年了。但她真想念家里的亲人,也想念家乡过年时的热闹气氛和那些年货的味道。

年关将近,母亲愈是伤心难过,常常背着我们暗自垂泪。后来,她在一起去支边的家属那里得知,可到宁波市里的火车站通过铁路托运寄包裹到黑龙江去,限十公斤内的重量。

能把家里的年货寄去给姐姐吃啦!我们一家人仿佛有了些许的安慰,马上付诸行动。

正是物资匮乏的“文革”年头,吃块豆腐也要凭票供应。父亲在上海工作,但是他的高薪减去了一半还多,家里的生活很困难。母亲对我们说:要把过年配给的所有年货都寄给姐姐,我们都说好。在年货开始供应的第一天,就由特别机灵的小弟天不亮先去排队了。排队、抢位置、守位置这些事,每户人家都是派小孩去的。

我们家属于三人以上的大户人家。凭卡可买三条鲜带鱼、三条小黄鱼、两只小炆蟹和一只乌贼。

母亲说:我们最需要的是鲜带鱼,可做鱼松带去给姐姐,既好吃又易保存。母亲就和两户邻居商量,用我们的三条小黄鱼和一只乌贼换来了他们的三条鲜带鱼。

正是雪花飘飞的寒冷天,母亲在家里赶做给人家缝制的棉衣。大弟去增援小弟,和房东婆婆一起买来了年货,加上换来的共有六条银亮诱人的鲜带鱼。

母亲把做鱼松的任务交由我,她边做衣服边指点着我。先把鱼头、鱼尾切下,带鱼切成一段一段煮熟后,剔骨去刺,又在铁锅里滴一滴油放几粒盐,用文火慢慢地炒,越炒鱼肉越干,直至颜色呈深红色,鱼肉变成油汪汪、细细的颗粒状。真香啊,六条带鱼炒了一个大口瓶。母亲让我们分尝一下,我们都推却了。

炆蟹是以前姐姐在家时最喜欢吃的。母亲在蟹肚脐里塞了几粒盐,也带去。原本留着过年时杀的唯一的一只鸡,也杀了做成醉鸡肉。最好的是还有一瓶酱蚬子。那是母亲为一个昆亭人做了件棉衣,人家送来表示感谢的,这在当时是有钱也买不到的稀罕之物。

凑齐了十公斤的食物,就去寄出了。一家人都计算得很准确,除夕前姐姐肯定能收到包裹。

除夕,要吃年夜饭了,父亲因姐姐支边时回家来过,过年也就不回来了,家里显得特别冷清和寂寥。母亲用给姐姐寄包裹时剩下的鸡头脚爪烧了芋艿鸡骨浆,带鱼的头尾加了白菜嫩叶,烧了醋溜带鱼羹。

母亲对着我们姐弟三个强打精神,强颜欢笑,说明年过年爸爸便可回家了,姐姐肯定也可以回来了,到时候我们一家人团聚过年,该多热闹多有趣啊!并要我们猜一猜,当姐姐收到包裹时,会先吃什么?分给东北的朋友吃,他们会喜欢我们南方的海产品吗?……总算,在还算欢乐的气氛中,我们吃好了年夜饭,度过了除夕夜。

可是,在计算好的姐姐收到包裹后能来信的日子里,却没收到姐姐的信。幸而,延迟了十多天,姐姐来信了。

原来,在包裹运递时,不知哪一环出了毛病,较之计算好的日子慢了十多天。也就是说,包裹到达时,已经是过年以后了。姐姐她们已经假期结束,在大窑里干活了。包裹寄到,一同去的几个人,连同全班的小伙伴们比过年时还兴高采烈,班长特允许可提早两小时下班。

一瓶带鱼鱼松分给每人一调羹过馒头吃,可惜轮着姐姐自己时,已瓶光底净了。姐姐在信中还真地问母亲:鱼松的味道到底是怎样的好?

两只小炆蟹东北人不认识不要吃。姐姐掰下一只蟹脚尝尝,已是蟹肉干干咸得发苦难下咽。有人提议拿到伙房大锅里沸水里烧一下,结果成了一锅咸蟹水和两只“蟹壳郎”。一起去的几个人都用瓶、碗装了,下饺子和面吃。这咸咸水的里面有熟悉的家乡味道啊!他们吃了好几天,也流了好几次的眼泪。

一瓶酱蚬子,东北人大呼小叫要拿榔头来敲,姐姐剥开后一个个送给他们品尝,他们才连呼:稀奇,真鲜!姐姐也尝到了两个,真是鲜呀。

姐姐在信末说:家里的年货都带给我了,你们没有吃的了,我心里很难过……



年的味道

儿时的汤团

□方名列

儿时,正月初一,我们起床后,母亲就会给我们端上一碗热气腾腾的猪油汤团,这是母亲早起裹的。但见白瓷碗中的汤团紧紧挨在一起,晶莹剔透,皮薄得仿佛一弹即破,黑芝麻馅若隐若现,用调羹舀起一只汤团,迫不及待往嘴里送,刚一启齿,一股软糯香甜的味儿就顷刻蔓延开来。

俗话说,樱桃好吃树难栽。猪油汤团也是同理,其制作过程比较复杂、严谨。每年秋后,舅舅会把新收上的糯米送到我家。冬至后,母亲就开启了糯米粉的制作。糯米粉,我们也叫冬粉,顾名思义,意为冬天的粉。把糯米浸入水中,水要勤换,此时的天气也是越冷越好,水才不会发出异味。一月余后,把糯米捞起来,放到石磨上,我们也跟着帮忙,“咿呀”声中,糯米变成了白色的液体,至今还记得母亲当时给我们猜的谜语:石山高,石山底,石头缝里雪花飞。磨口有“洋粉袋”接着,袋下有木桶,装着草木灰,磨好后,扎紧袋口,在袋上放块木板,再压上几块石头,榨干水分。这是传统古老的操作法,后来有了小钢磨、榨干机,机器代替了人工。

冬粉挤在“洋粉袋”里,渐渐干燥,把湿冬粉掰成拇指甲大小的一块块,整齐地排列在竹匾上,再压上一张小红纸,母亲说,这是传统习俗,可以防止鸟雀来叨。这个说法也不知是否科学?然后我们搬来梯子,头顶竹匾,把冬粉放到屋顶上晒。冬粉在阳光的作用下,渐渐干燥,此时,天气最为关键,最好连续几天是“红猛日头”,一次性晒干,也就是“独朝晒燥”,如期间出现下雨返潮天,那原本充满米香的冬粉就会发酸,如恰刮东南风,那就惨了,雪白的冬粉就会发红,其味当然要大打折扣。冬粉晒干后,装入铁皮箱,防潮。

捏猪油馅是父亲的专利,托人买来厚厚的猪板油,剥去筋皮。黑芝麻炒熟,在小捣臼中碾压。而后猪油、黑芝麻与绵白糖三者 in 父亲有力双手的作用下,均匀地揉合在一起,捏成小饼状,放入“狮子缸”内,待用。

揉冬粉也有讲究,先把冬粉放入揉粉桶中,加入适量温水,盖上盖子,稍待片刻,成块的冬粉在温水的作用下,已呈松散状,而后,边揉粉边加温水,如此反复,直至冬粉韧滑光亮,能把整个揉粉桶粘起为止。

摘下一小团冬粉,在两手心中搓圆,左手拿粉团旋转,右手食指在粉团中间慢慢钻出一个窝,放入馅,左手继续转动,窝口在右手虎口之间渐渐合龙,此时,汤团的头上会形成一个小小的尖角,形状亦呈椭圆形。记得去年播出《舌尖上的中国》第三季时,就是这种形状的汤团引起大家的热议。而我们见了,不足为奇,我们就是吃着这种带角的猪油汤团长大的。母亲十几岁就会裹汤团了,但见粉团在母亲灵巧的双手间左转右捏,须臾,一大盘猪油汤团就成品了。

摆放汤团的盘子,下面须垫一块湿毛巾,裹好的汤团犹如一只只小白鸽,翘着头,有序排列着,上面再覆盖一块湿毛巾,意在保持汤团的湿润。锅中水滚后,放入汤团,浮起,加冷水,如此这般需三次,目的是可让猪油馅完全融化,汤团保持原本的形状。繁琐复杂的程序缺一不可,这是保证猪油汤团软糯香甜的关键。

岁月不居,时节如流。虽然现在我们早已吃不到原汁原味的猪油汤团了,但正月初一吃汤团的习俗一直保留至今,母亲那时说的话,更犹在耳旁:正月初一吃汤团,预示着新的一年里都能甜甜蜜蜜,团团圆圆。