



年货

□陈红连

今年的冬天奇冷,老天爷严威,动不动虎下脸,来个零下6度7度,时不时挟着西北大风大放冷气,严寒被无情地扫荡来扫荡去四处乱窜。苦煞了早起的上班族们,一个个裹得粽子似的出门,穿得熊一样笨重,仍然在寒风中瑟瑟发抖。好在冷是冷了,天气却晴好,阳光泼金,万物明净,天际蔚蓝得人心安定。北风、低温、晴朗,年关近了,这样的天气,最适宜制作各种各样的年货,利用空余时光,亲自动手办置几样心仪年味,既解馋,又解乡愁,实在是寒冬里的一大慰藉。

爱人在菜场上班。常言道,近水楼台先得月,往往能买到透骨新鲜的海货,有时相识的行贩朋友帮带成箱的海鲜过来,只收成本价,特别价廉物美。亲友们眼睛骨碌碌盯着,群里一发声,大伙速来,一抢而空。年将至,家人们早早相约晒鱼鲞,米鱼、鲳鱼、白果子鱼、鳗鱼,晒一次,瓜分一次,就连工序复杂需万分小心制作的乌狼鱼鲞,也晒得硬邦邦的,成了美味的年货。

而我,则钟情于酱肉腊肠。虽说市面上猪肉有点小贵,但是现在的人们对于吃,那是一个舍得,只要喜欢,总归能心想事成。不求多,在于精,好好制作,细细品尝,其乐无穷。趁天晴风猛,买一只土鸡或一只土鸭,煮熟了,抹上盐和酒,腌渍一天一夜,用绳子吊起,挂在北面窗下,任呼呼北风吹呀吹,待变成软硬适中的风鸡风鸭了,年前就迫不及待成了下酒菜。当然,这也算年货,不知不觉间,年货的用途已经蜕变,从过去的备年货招待客人,到现在的用年货慰劳自己及家人,是百姓走向富裕的象征,也是备年货这个风俗一直传承下来的一个重要原因吧。过年了,放假了,年货备好了,家人团聚了,任外面风雪多大,窝在温暖的家中,吃着对口的年味,喝点小酒,聊聊天,说说心里话,小日子过着才有滋有味。招待客人时,反而预先订了酒席,时间一到,相聚酒店,推杯换盏,主宾尽欢方散。出来时,自有主人家安排没喝酒的代驾,一个个安全送到家,相约来年。

想起小时候过年,那时年前也办年货,最大手笔是把自家养了一整年的猪拉出来杀了,卖掉一大半后,自家留一些过年。不过那些肉不到过年不来客人不作兴开吃。妈

妈总是把备好的年货选一些挑一担送外婆家,余下的,腌的腌、藏的藏,当作来年长下饭。只剩一小部分了,又高高挂起,看得人嘴馋。好不容易来了客人,陪席的我们不会去动那碗肉丸,事先母亲吩咐过,这碗肉丸要招待完分批前来的所有客人,如有剩下,才可分与我们享用。轮到我们去亲戚家做客,母亲又打招呼,说那碗肉丸最好别去夹,如真正想吃,最多夹一只尝尝味道,切不可一口气吃个底朝天。早早懂事的我们,从备年货的过程中懂得了孝顺,了解了生活的艰辛以及父母的不易,没有人责怪父母苛刻,大家欢喜喜过新年。

稍大些,村里实行生产责任制,分田到户后,农家人生活渐渐好了起来。冬至一过,母亲用手拉车拉着大米柴火,去临村年糕厂大院做年糕,排长长的队。村民们边排队边聊天,丰衣足食的他们声大气粗,人人脸上喜气洋洋;灶膛里的火,分外火红火亮。腊月廿四掸尘后,母亲基本不做田间农活了,廿五磨豆腐、熏香干、煎油豆腐,廿六炒花生、炒番薯片、包粽子,廿七廿八杀猪、宰鸡鸭,廿九祭祖谢天地,三十就做美食饺饼筒,盼望至亲归来合家团圆。

上世纪九十年代初,我成家了。婆家过年也喜庆,年年搓汤圆、做年糕,还要腌炆蟹、晒虾干、剖鳗晒鲞,忙得不亦乐乎。农历廿七八一过,工厂放假,家里的卫生搞得差不多了,镇上菜市场骤然闹猛起来,终日人声鼎沸。年货价格暴涨,贵虽贵,买还是要买的。除了黄鱼乌贼猪蹄牛肉,除夕那天还要到田野上挑荠菜,包香喷喷的春卷。

一晃五十载,时光掠飞,不觉鬓角已然染霜。我们这一代人,大多经历过从贫穷到温饱再到富裕这个幸福的历程,活着活着,人老了,生活却越来越有盼头了。世事如烟,什么都在变,备年货的风俗却仍然在。曾收到友人老远寄过来的年货:一大袋炒花生,又大又壮,整个年过得嘴巴香香的,心里自然记着友人的好,授受双方都乐滋滋的,见礼如见面,仿佛问候对方:过年好啊!

甜香悠悠米胖糖

□钟穗

在走村串户的爆米胖小贩还未出现的年代,米胖糖往往要靠自家制作。与机制米胖糖不同的是,这种农家米胖糖所用的原材料,几乎都是自产的土货,做法也纯手工。因此,需要投入更多的时间和精力。

做米胖糖,首要的原料是糯米。用粳米当然也行,但据阿娘(奶奶)说,粳米做的米胖糖,香味略逊。老人家会用秋天刚收割的糯稻碾成的新糯米,先蒸成质地略硬的糯米饭,而后将之倒在竹匾上,放太阳下晒干。

糯米饭倾在竹匾上的一刻,满屋子都是蒸腾的,很纯粹的甜香,让人忍不住大口大口呼吸,恨不得把那香味全数纳入自己的肚子里。

接下来的炒冻米,就是技术活了,不少人家会特地请专门的师傅来操作。但阿娘做起来却得心应手,炒出的米既香脆蓬松,又不夹生焦糊。

炒冻米时,火力要比平时炒菜来得旺,用稻草做燃料是不行的。印象中,当年阿爷(爷爷)用的是收割黄豆后留着的黄豆秸秆(要晒干),一小把一小把地慢慢烧。

不大工夫,铁锅已烧烫,阿娘将一盆专门用来炒年货的黑砂倒入锅中,炒热后放进晒干的冻米,不停翻炒。眼看着一粒粒干瘪米粒在灼热铁锅里来回穿梭,体积逐渐膨胀到原来的两倍,阿娘迅即将它们从锅里铲出,过一下筛后,倒入簸箕中。

当时的农村孩子,一年到头也见不着几样像样的零食,最盼望的就是过年。因此,每每阿娘炒冻米时,我们兄妹总是找各种理由往灶间里钻。

做米胖糖,另一样不可或缺的东西是麦芽糖,这也得亲自做。先把小麦浸泡一天一夜,捞出铺在篮中,上盖一层薄薄稻草。之后,每天用温水淋几遍,保持湿度。待破

壳而出的麦芽长到寸许,取之切碎,拌以糯米饭。待发酵后,滤出浆液,用大火煎熬成金丝琥珀般诱人的糊状。

纯的麦芽糖甜度很淡,因此得加入适量白糖。作为做米胖糖最关键又必须最耐心的步骤,熬糖往往在晚饭后。随着阿爷在灶膛升起火,阿娘开始往黑黝黝的铁锅中按比例倒进白糖与麦芽糖。为了防止粘锅,并增加糖料的香味,还要添入些许食用油。

伴着柴草燃烧时“哗哗剥剥”的声响,屋里渐渐弥漫起熟悉的烟味和甜味。阿娘用锅铲徐徐推动锅里的糖料,目光则专注着麦芽糖和白糖,在锅里融化成黄褐色的浆液。等“咕噜噜”的气泡声从急到缓,糖浆颜色由红变深并越来越浓稠,提起铲子,糖汁会像牵丝般滴下时,糖料总算熬成了。

阿娘一边让阿爷撤去灶火,一边将之前炒好的冻米倒入锅中(有时还会掺一些芝麻、花生),反复搅拌到所有颗粒都均匀粘上吱吱作响的糖浆,并抱紧成球状时,出锅倒在一个木框内,趁热用板夯实压平。

由于天气冷,米胖糖很快就粘结实了。至其半热不冷时,阿爷去掉框,用菜刀“嚓、嚓、嚓”切成大块长条,再改刀成小片。

做好的米胖糖,如麻将般整齐地排列着,于灯光下晶黄透亮,虽未进口,甜蜜已入心头。随着阿娘“吃米胖糖嘞!”一声呼唤,早已在旁等得心焦的我们,当即蜂拥而上。

刚做好的米胖糖尚未凉透,入口微微带点酸,还有点粘牙。然只需稍等一会,则立马变得香甜酥脆起来。这种在味蕾间荡出的,既有如一首暖心交响曲又好似一场舒缓芭蕾的鲜艳滋味,至今保留在属于童年的美好记忆中,从未忘却。