

记忆中的年味

□朱宝珠

我对过年的记忆,是从五六十年前做年糕开始的。

年糕,寓意年年高。那时,生活虽不富裕,粮食也不多,但年糕一定想方设法做。一进入腊月,家家户户就大张旗鼓筹备起做年糕的事来。

做年糕的日子真像过节。天井里搁起洗净的大门板,上面堆放着刻有花纹的木制印糕板。灶膛的柴火烧得旺旺的,高高的蒸桶蒸着冒尖的年糕粉。一旦蒸熟,即倒进石捣臼,两个壮劳力默契配合。一个把着捣子头用力揉,一个上下翻动。揉得又韧又软乎了,忙不迭捧到搁板上搓揉成小条,嵌入印糕板一压,有棱有角有图案的年糕便做成了。又做祭祀用的元宝,栩栩如生的猪头、小白兔、鲤鱼等。我们小孩子心花怒放,早早起来奔进奔出,抢着帮大人印年糕,兴奋地吃着年糕团。年糕有了,过年的序幕拉开了。

腊月廿三祭过灶神,家家忙碌起来。挑个红猛日头的大晴天,洗被头、蚊帐。大清早起来,把盖了一冬的被头拆开,洗好晒干,再一针针缝好。晚上盖的被头暖融融的,散发着太阳特有的味儿。

母亲在腊月廿六掸尘。晾衣竿上,用稻草扎成长长的掸帚。头戴草帽,身披破旧外套,双臂用力挥动晾竿。房顶上、楼板上积聚一年的灰尘纷纷飞舞下来。年轻的母亲爬上攀高,揩床档、擦衣橱、抹茶几、拖地板,角角落落被清洗得一尘不染。

过年我家也杀年猪,猪是4家拼着养的。开春买来小猪崽,买小猪钱和喂的饲料4家平摊。春叔家挑起喂养责任,年底多吃一个猪头,猪粪归他家使用。过年时,不管猪长到多大都宰了,大卸八块,连骨带肉分。猪肉的部位有好耍,过去讲“吃肉要吃前隔身”。抓阉公平,不伤和气。我母亲运气好,抓阉抓到猪前腿。墙门外的姆妈抓到猪后腿,害怕婆婆责骂,当场难过得落泪,母亲毫不犹豫换给了她。我曾祖母只是叹息一声。白嫩嫩的新鲜猪肉进家门,不到过年是不吃的。用肉扎钩扎好,挂在屋梁下,煮饭时切下薄薄的几片盖在咸菜上蒸蒸,沾点油腥。

堂沿门口平日闲置的大石磨,

进腊月起交了磨运,年糕粉磨好,没息几天,又磨汤团粉了。大石磨旁成天人不断,一家接一家地磨,从天蒙蒙亮磨到天漆黑。

年前稍空些,母亲挟带小扁担和两只竹篮,与邻居走宁波城里添买年货。口袋里钞票少,得计算着买。两条咸带鱼、一条鲤鱼要买的,再买些素下饭,油豆腐、素鸡、豆瓣酱等,还有一条乌鳢鱼仔,作祭祀用。平时生活再节俭,过年也倾其所有。青菜、萝卜、黄芽菜、油菜,自家菜园里种着随吃随采割。

大年三十父亲放假回家,利索取下猪肉,刮毛褪猪蹄,蹲下身子在鸡笼里抓鸡。“咯咯咯”鸡们惊悚炸窝,母鸡多半是瞎担忧,父亲杀了一公鸡一阉鸡。

余肉余鸡是小事,须掌握分寸和火候,由细心的父亲担当最好。余好的鸡、肉盛在大木桶里,汁水倒进大甑要派大用场。母亲炒年糕干、南瓜子、倭豆。屋里屋外飘荡着鸡肉、猪肉和炒货焦香的混杂味。

一切准备就绪,曾祖母吩咐“送年了”。八仙桌上摆好红漆几盘:一只昂着鸡头的大公鸡、一刀肥瘦分明的五花肉、一条乌鳢鱼仔、一对元宝年糕、一盘长面、一堆浆粉、一捧黄糖、几盘黄豆。送走年,开始祭祖。父亲在供桌的上方板壁,恭恭敬敬挂上先祖画像,供上酒菜点上香蜡,一一逐个向祖宗叩头。

团团圆圆吃年夜饭了。父亲在大砧板上嘭嘭斩鸡肉,嚓嚓切白切肉,我和弟弟在砧板上用手抓着吃,记忆中这肉是最鲜嫩最美味最好吃的。年夜饭是大块肉就着汁水年糕汤,吃得津津有味,吃出满满的年味。

过年最盼望来边唱边跳有趣好看的跑马灯。清晨,我被悦耳的跑马灯锣鼓声惊醒。急慌慌穿上色彩鲜艳的新罩衫新罩裤,和母亲手工缝制的新棉鞋,囫囵吃了几个香甜糯滑的猪油汤团,跟着跑马灯队挨家挨户赶热闹去了。

记忆中的过年,没有甜美的糖果,没有香蕉苹果,小口袋里鼓的是硬邦邦的年糕干、硌牙的炒倭豆,也没有一声鞭炮炸响。我却常常怀念那时的过年,怀念记忆中林林总总的甜蜜场景。

大墙门里过大年

□陆零后

虎步奔腾新春之际,不禁回想起儿时的年味。

年少时居住于一门多户的老式大墙门内。推开厚重的大门,眼前就是一个开阔的大天井,前后院十户邻里亲如一家。

后院左右两侧各有一个共用厨房,每天开饭前大厨房你进我出好不热闹,碗盆锅瓢的对话,切炒余煎美妙动听的厨房交响曲,“宁波烤菜”“咸菜黄鱼汤”“葱烤河鲫鱼”“糖醋烤带豆”,柴米油盐,粗茶淡饭,一日三餐……

大厨房六户人家共享,每年腊月廿五后,家家户户开始备年货,储备年夜饭,此时虽没有诗仙李白“烹羊宰牛且为乐,会须一饮三百杯”的狂放筵宴,但大厨房浓烈的年味也属实壮观。你搓猪油汤团,我油炸拖黄鱼,孙家做肉圆,陆家油余熏鱼,丁家外婆红烧滴肉,胡家姆妈炒香瓜子……锅碗瓢盆齐上阵,家家户户煤炉子烧得红彤彤。各色菜肴的香味随风荡漾,一踏进大墙门,飘逸的香味引人直奔后厨,令人垂涎欲滴,弥漫着香味的大厨房充满了浓浓的年味。

那时的年夜饭餐桌上,每家都有一道地道的“宁波三鲜汤”硬菜。正宗的宁波三鲜汤,都以熏鱼、蛋饺和肉圆为传统三鲜浇头,下面打底以粉丝、冬笋片和白菜,而汤一定选白斩鸡或白切猪肉的浓汁高汤。来一口纯正的醇香美味三鲜汤,令人齿颊留香。砂锅上面铺着的“三鲜”都是真材实料,原汁原味,个个纯手工操作。而塌蛋饺(做蛋饺)则是我们几个适龄巧手姑娘的专利,姐妹们常常一边塌蛋饺一边讲笑逗乐,有时还比赛谁手巧动作快,谁塌的蛋饺皮薄外形俊秀似“元宝”。一只煤饼炉、一双筷子、一个小铁勺、一只汤匙,大人将配置好的馅料放在碗中,再在

另一个大碗中打入若干个鸡蛋搅散后放入少许盐直至拌匀,然后我们就站在煤炉子旁开始塌蛋饺。左手拿着小铁勺,右手均匀地用猪油擦一下铁勺,和着“滋滋”声,将一匙蛋液倒入铁勺里,左手飞速按顺时针方向摇晃,以最快的速度使蛋皮均匀摊平,不多不少、不厚不薄的蛋皮成型。瞬间右手同时放入一小勺准备好的肉馅于蛋皮正中处,此时蛋皮的边已有微翘,赶快用筷子将一边蛋皮翻过来贴在另一边上,将肉馅包在中间。最后再将整个蛋饺翻过来稍炸一下,此时蛋饺基本成型了。偶尔进来的伯伯叔叔们还会开心地夸你几句:“小娘越来越乖,手艺不错”“噢,你的蛋饺搭(同)人一样漂亮”“手巧有人要,好寻婆家了”……

大年初一,父母亲早早起床,一锅晶莹剔透、热气腾腾,寓意着“团团圆圆”的宁波猪油汤团在桂花糖水中游弋,姐妹俩穿上新衣裳,妈妈帮我们梳好漂亮的小辫子,再扎上鲜艳的蝴蝶结,前胸别上一块新手绢,梳妆打扮完毕我们开始挨家挨户拜岁。爸爸叮嘱我们定要双手握成拳头状,站直后弯腰作揖,笑喊“爷爷拜年啦!”“奶奶拜岁拜岁!”“胡家姆妈新年好!”“张爸爸过年好!”先去后院孙爷爷家,然后楼下丁奶奶家,接下去是胡家姆妈和隔壁张家姆妈……一圈跑回来,衣兜里装满了瓜子、花生、番薯干、年糕片、糖果等丰盛的零食,口袋里鼓鼓囊囊的。各家小屁孩们嬉笑玩乐,互相炫耀口袋里的年货,手舞足蹈“我们又长一岁了”。

一身新衣新鞋、一兜糖果零食、一碗人间烟火,挨门逐户作揖拜年,大墙门内热闹喜庆。儿时大墙门的年味,是亲情、友情、邻里情,是热闹闹闹的中国年!