



记得儿时农历十二月上旬，母亲就开始打算了，赶几趟集市，去镇上的供销社扯来几尺棉布，为我们姐妹俩准备一人一件的新衣布料。

有一年的新衣布料很薄，看起来与夏天的衬衫料子差不多，印着大得有点夸张的菊花，我特别喜欢。家里请来了裁缝师傅，搁门板、生炉子、热熨斗，量体裁衣，裁缝师傅的阔口剪刀，沿着粉饼划线嚓嚓地响。做好了棉袄花罩衫，对镜试穿，侧身看，正面看，那粉红的菊花，衬得人的肌肤都白皙起来了，我俩高兴得眉开眼笑。母亲说，穿新衣，拜新年，等到正月初一才能穿呢。

## 浓浓的年味

□陈亚青



汤青 配图

**A** 母亲掸了尘，洗了被，把所有的家什擦了个遍，连木楼梯都揩得在发亮光。父亲则起早摸黑，赶集卖菜卖蒜。到了十二月下旬，择日杀了家里养的一头肥猪，出白一百多斤，卖了好价钱，留下了头与尾。这时候，餐桌上日渐丰富起来。过年为我们带来的口福，在一年当中，到了近乎奢侈的地步。

首先准备点心，门口的石臼和廊下的石磨，已经寂静了许久。这几天忽然热闹起来，今天东家来揉粉，明天西家来揉粉。母亲也把浸泡过的糯米用蒸笼蒸熟，准备做糯米块。父亲捧着蒸笼，把糯米饭倒扣在了石臼中。石臼旁放了条凳子，凳子上搁着一碗冷水，母亲卷起了袖子。准备就绪，父亲提起那沉沉的捣子头（捣杵），捣子头应着“嗨哟”声起落，当他每次把二三十斤重的捣子头，从黏性十足的糯米饭中抽身出来，母亲的右手，在盛着冷水的碗里快速浸润一下，出手迅捷得如油锅里捞钱，把刚才父亲捣过的糯米饭，像是棒槌衣服一样，把周边未挨揍的糯米饭，拨向塌陷下去的石臼中间，拉着扯着换位。父母亲你一下我一下，不亦乐乎。在旁边的我，看得是胆战心惊，生怕父亲提起来的捣子头，会误伤到母亲拨臼的手。不过，我是咸吃萝卜淡操心，他俩配合甚是默契。隔壁的叔叔伯伯，早已候在一旁，轮流着替代父亲换换手。当石臼中的蒸糯米饭，捣成了一大坨劲道十足的白粉团才歇手。趁米团还温热，几个人围在竹篾团箕旁边又开始了下一道工序，摘团，并盖上一个馒头红印，晾在一边。

糯米块油光锃亮，热时像棉花团一样柔软，冷却了像石头一样坚硬。因此要好吃，得热透。用一只盆子，舀一匙猪油和一匙红糖垫底，糯米块放在上面，在羹架上蒸。揭盖出锅，糯米块受热变成了一滩白猪油，白猪油则变成了一汪清汤水，赭色的红糖水镶边，美味变成了工艺品一样。搛一筷，那糯米块黏在筷子上，像牛皮筋一样越伸越长，连忙用筷子缠着撮着，送到口里，甜滋滋，软绵绵，油咪咪。一般每次蒸两只，僧多粥少，像我大哥小哥，用我母亲的话说，他俩是“麦秆喉咙筒箕肚”，意思是人小胃口大。抢吃糯米块时，小哥急得囫囵吞枣，烫嘴烫心，结果烫得是捶胸顿足，揩揩眼泪，还不忘舔舔沾在嘴巴上的甜味。那副哭笑不得的表情，让我们捧腹了好多年。

**C** 我家的汤圆是芝麻猪油馅。水洗芝麻，漂浮去瘪壳，剩下颗粒饱满的黑芝麻，在热锅里炒得剥剥响。冷却，放在升子里，用刀柄搥，敲碎，芝麻香四溢。拌上绵白糖，然后加适量的猪板油，再揉面团一样把芝麻白糖猪油揉匀，汤圆馅就妥妥地好了。糯米浸泡数日后，湿米碾成了米浆。把米浆倒入一只缸中沉淀，想吃了舀几勺，放入织布紧密的帆布袋中，用粗麻绳扎紧口子，吊挂在大铁钩上，靠在屋柱上沥水分。有时急着想吃，就把布袋放到草木灰堆之中，干燥的草木灰，像海绵吸水一样，只要一两天就能搓汤圆了。

汤圆的最佳搭档是甜酒酿，我们也叫“浆板”，家家户户的女主人都会这一手。蒸米，凉饭，拌白药粉，揪得结结实实，中间留个小碗口大的孔，用棉衣严严实实地包紧，放在密不透风的橱柜中发酵。当香气外溢，屋里的角角落落都能嗅到这特有的香气时，孔里已经酒水成潭了。正是数九寒天，馋嘴的我们偷偷地舀一勺，甘甜清冽，忍不住再来一勺，再来一勺……当我们按原样盖好裹好，自以为神不知鬼不觉，暗暗窃喜瞒过了母亲，酒劲很快就出卖了我们。甜酒酿融通了我们全身的血脉，活络舒筋，感觉面孔热辣辣的，我看看你，你看着我，脸上都飞着既显眼又可爱的酒后红晕。

**B** 快到过年，灶台、火缸、炉子等都派上了用场，年味，不断地从我家的灶间里飘出来。尤其是那只黑不溜秋的火缸，其貌不扬，贡献很大，不少美味来自那里。烘小黄糕、烘鱼干、烘番薯……炭火红了又灰，灰了又红，仿佛是与孤鹜齐飞的晚霞。猪蹄黄豆汤，洗净猪蹄，浸泡黄豆，放入瓦罐，清水八成满，盖上盖子，埋到火缸中，经过炭火一夜的炽热、瓦罐的烤煲，猪蹄的皮、筋如豆腐一样滑嫩，黄豆则粒粒膨胀得脱了壳，既粉又糯，入口即化。从瓦罐里盛一碗火热的黄豆汤，放一撮葱，放几粒盐巴和几滴酱油，那味道准让人念念不忘。在火缸里煲一坛肉骨头粥或羊肉粥，肉的香气夹杂着大米的醇香，温暖了过年时最寒冷的天。灶间里有两台灶，也是柴火焰旺。生产队里每年要杀牛分牛肉，当父亲站在灶台边，我们知道有牛肉吃了，因父亲轻易不上灶，除了烤牛肉。可别烧，父亲烧的牛肉，是真的好吃。看他也没什么特别，灶膛里放了一块柴片，先烧红铁锅，待牛肉出水，滗出，到入黄酒，酒的水位起码要没过牛肉，加适量茴香、生姜。然后，用续命一样的柴火闷烧两小时。估计还剩半小时可出锅时，放盐、糖、酱油，到收汁为止。盛在一只瓦罐里，每餐一小碟，味道就一个字，鲜！

**C** 年三十早上杀了鸡，谢了年，母亲会做一大盆三丁鸡馅。鸡馅用油雕髻盛装，那是待客的冷盆，我们也能少量尝一点。原材料是杀鸡取出的肚里货，如鸡肚肠、鸡肫，有时也加鸡血，再加乌狼鲞、笋干，切成细丁，烧透。冷却后，胶原蛋白凝固结冻。汇集了山珍海味一般，那个鲜味，达到了三丁口味中的巅峰，无与伦比。年三十夜有吃汁水年糕汤的习俗。祭祖拜神用的肉和鸡，在八尺镬中突突地滚，猪肉的鲜味、鸡肉的鲜味，都留在了一大锅的汤汁中。汤汁加上大白菜或者在咸菜缸里取一株雪菜咸齏，煮沸，菜熟，再放入年糕片，一年一次的汁水年糕汤，大量供应，吃得我们打饱嗝为止，诱惑力一点不亚于大鱼和大肉。

终于等来大年初一，父亲穿上出客衣，皮鞋擦得锃亮，拎着两包牛皮纸的包裹，里面有桂圆核桃或红枣，带着一份对长者尊敬的心，开始走亲戚拜访了。照惯例，初一是父亲的娘舅家，初二是父亲的姑姑家。我终于穿上新衣啦！跟着父亲绕前转后的，心里别提有多高兴，一路上连奔带跳。走直径抄近路，步行在紫云英铺满的田塍上。父亲的娘舅母，见到新年第一拨客人的到来，脸上笑成了一朵花，那种热情发自内心，非常真诚。同样，父亲的姑姑，看我父亲的目光，如冬日里的暖阳一般。待客之道大同小异，先来一碗热气腾腾的浆板（方言，酒酿）汤圆，咬一口，汤圆馅流汁如注。汤圆落肚，身上也即刻暖和起来。家长里短，一年的收成状况，父亲与长辈们唠唠家常。八仙桌上的鱼肉蔬菜，一碗一碗地摆上来，椅子矮凳围着八仙桌放好，大家落座开席，继续着聊不完的话。糯米酒飘香、白斩鸡肉、红烧小黄鱼、炖成了酱色的蹄膀，主人把香喷喷的肉圆和蛋饺，塞到了我的饭碗里，够我津津有味地饱腹一顿。父亲的下酒菜，是刚炒的热菜，如肉丝香干炒芹菜、肉丝笋丝炒青菜、三鲜汤等。几碗鱼肉大菜，原封不动。回家的路上父亲说，礼让做客是本分，像蹄膀鸡肉黄鱼等高档货，客人一般不动筷子，这样主人仍可以用这些菜招待后面的客人。这是对那个物资匮乏年代支的招，难为父亲母亲们，既用心良苦，又亲情浓浓。

如此迎来送往，礼尚往来，要持续到正月十五。吃过元宵节的浆板汤果，年味淡去，人们才把闲散的心收拢来，又开始专心农事，在土地上播种，在土地上收获。