

温馨的年夜饭

□胡嘉成



春节是中华民族最为隆重的传统节日,家家户户普遍重视辞旧迎新的除夕年夜饭,享受一家人的平安团聚,感受家庭和谐温馨的气氛。

许多人现今时兴去酒店里预订“年夜饭”,每当我在下辈们预订的酒店里吃年夜饭时,心中骤然会涌起诸多今昔巨变的感慨,抚今追昔起难以磨灭的曾经的“年夜饭”记忆。

我的童年时期,在上世纪五十年代初。过年的时候,家中角角落落都要进行一番大扫除,叫作“掸尘”。同时置办年货,各种新的鞋帽衣裤以及零食,一应俱全。接下来,头等大事就是准备除夕夜隆重的“年夜饭”。

我们小孩子家天天扳着手指头翘首期待“过年”的头一桩要事,也就是这餐“年夜饭”。年夜饭的菜肴虽绝大部分是自产的,但却是一年中最为丰盛的。当年,我们家有两款令我们馋涎欲滴的美食:一是大碗盛的阉过的红毛公鸡肉,油黄发亮地散发着浓郁的诱人香味。这是祖母辛劳一年的成果,白天去竹林里放养,每晚不厌其烦地伺候它进鸡笼歇息,鸡养得肥肥大大的,有十几斤重。另一款是早稻草火灰熏烤过的乌鳢鱼烹调的熏鱼,是父亲和伯父同左邻右舍的乡亲们掏池塘分得的战利品。这两款美味,我们是难以奢望在平时消受的。

年夜饭的“闹猛”场景,是我们孩子家盼望的。祖父母常年住我们家,吃年夜饭时再加上伯父一家,人丁兴旺的十几口人聚在我们家堂屋里,虽然室外朔风凛冽,但室内却如现在开启了空调那样的暖和。八仙桌上齐齐整整地摆满了供奉祖先的菜肴,在明晃晃的烛光和烟雾缭绕的香火中,祖父率领着一大家子人毕恭毕敬地跪拜和叩首。年夜饭在祭祀祖先后开始,开明的祖父和父辈们,容许15岁以上的大哥大姐们也在上首的八仙桌边坐。祖母则指挥担任“大厨”的母亲和“帮厨”的伯母,在连通堂屋的厨房里,不失时机地演奏着“锅铲碗盆交响曲”,流水般地添增更迭着一款款变着花样的菜肴。而我们几个小兄妹,则聚坐在下首的一席长板桌周围。八仙桌上有的菜肴,长板桌上一样不缺,只是量的多少而已。大家鼓起腮帮子,津津有味地咀嚼,不时大呼小叫。更多的时候,是努力“消灭”自己面前的一大摊炒花生。在剥开花生壳、忙不迭地塞香喷喷的花生米入口时,不忘竖起耳朵,生怕漏掉了上席大人说的话。

在享受天伦之乐的年夜饭中,祖父一边浅酌慢吃着自家酿制的醇厚糯米老酒,一边不时地向下辈们灌输着自己“与人为善”的处世信条。长板桌上的我们这些小兄妹,则玩起了“剪刀、石头、布”的游戏,划拳输者让胜者刮鼻子。年岁最小的我,鼻梁一次次地被哥哥姐姐们刮得红疼,就央告改变责罚的方式,容许我往他们口中送进我的劳动果实——剥出壳的花生米。哥哥姐姐们常是舒服地眯起眼睛张开口,静静等候着香甜的花生米入口。

祖父在面红耳热之际,喜欢讲述趣闻轶事和民间故事诠释“与人为善”的信条,至今犹记得当年讲的“田螺姑娘”的传说。说古时候一座大山脚下住着一个诚恳厚道的年轻单身汉,人生得魁梧健壮,也很能干,但因为穷而没娶老婆。这年老天爷长时间不下雨,不但田土开裂,而且连从未干涸过的通山泉的大水塘也见了底。年轻人见到塘底的一捧浅水中有一只箬帽般大的田螺,螺壳大部分出水经受着酷热的阳光的晒烤。水面还在不断缩小,后生家起了恻隐之心,立马将水塘底的大田螺抱回家,养在厨房的大水缸里。每隔几日还不忘换上新鲜的清水,这可是他每晚提桶走十几里山路,去深山“龙泉”里花几个小时接盛的救命滴水。几个月后意想不到的事发生了,每日里劳作回家的后生,总会见到饭桌上热气腾腾的可口饭菜。起初还以为是乡亲们做的好事,但问遍了村里所有人都没人承认。为弄清事实真相,有一天他像往常一样出门劳作,却悄悄提早回家,从门缝里窥看。忽然看见水缸里冒出一阵青烟,青烟散处,一位美貌漂亮的姑娘走到灶台上烧煮饭菜,像变戏法一样,米、肉、菜是随拿随有,桌上瞬间就有了同平日一样丰盛的饭菜。正当她准备返身回到水缸去时,后生猛然冲进去抱住她,要她说出实

情。原来这位年轻姑娘是田螺精化身,因好心的后生救了她的命,特来显身报恩。后来,田螺姑娘和后生成了恩爱夫妻。正当大家沉浸在美妙的故事中时,比我稍大的堂哥突然嚷起来:“阿爷,我以后能碰上田螺姑娘吗?”惹得席上席下的所有人大笑不止。大笑过后的祖父慈祥地说道:“能否碰见田螺姑娘谁也不说不准,但一个人只要存有爱心,与人为善,就会有福缘结识上好姑娘。”

年夜饭,名曰“饭”,其实除了祭祀用饭以外,最终大家吃的是年糕汤。除夕夜的年糕汤异乎寻常。这年糕不但因晚稻米中掺入了“桂花糯米”显得特别软糯,而且因为米粉团在捣臼里再三捶打而显得特别滑溜。当时,年糕是用“印糕版”“印”出来的。而切片也特别隆重,是手捏着年糕条在箍桶师傅用的平刨上厚薄划一地推切,使得年糕汤中的年糕片软硬一致。烧煮年糕片的汤水,是鲜美的鸡汁水,溶化的鸡油脂在汤液上溢着黄莹莹的油花。烘托白玉般年糕片的叶菜青翠欲滴,是当年乡间普遍喜爱的脆嫩抽苔的“盆子油菜”,这是祖父为了除夕的年糕汤,特地挑选了背风向阳处精心栽培的。盛上桌的一碗碗年糕汤,在氤氲的热气中,裹挟着不同的香味,有诱人的鸡汁水的独特浓香,有年糕的醇厚馨香,有刚从田里割的“落刀鲜”青菜的清香。这些香气,弥漫室中,丝丝缕缕地钻入鼻腔。

除夕的年糕汤,常常在亲近的左邻右舍间互相馈送。我们小孩子家,对这种差事往往“当仁不让”。祖母用蓝边大碗盛好了一碗碗年糕汤,让我们用红漆提桶装着去分送邻舍。因提桶只有放一只碗的空间,我们只得前呼后拥地来来回回好几次。除夕的年糕汤是难得的美味,而人们寄寓其中的愿望更是充满了无限的美好。祖母总是说:“吃过除夕汤年糕,巴望生活年年高。”

三江月
城市记忆责编 乐建中 审读 邱立波
2024年2月4日 星期日 美编 张靖宇

投稿邮箱:ljz@cnnb.com.cn