

◇流年碎影

吃完蛋饺就是年

黄丹丹

“要想发，扫十八，要想有，扫十九”，这是吾乡年俗“扫尘”的说法。到了农历腊月十八、十九两天，主妇们和勤快、听话的男主人，就开始了一场彻底的大扫除，把家给拾掇得窗明几净，迎接新年的到来。

扫尘是打开过年模式的仪式之一。一过年，人就爱讨吉利了，有贪心的人，十八和十九要连续扫两天，想把“发”和“有”都占全。我爷爷活着的时候，对这样的人家颇有微词——太贪了，想把好都占齐的人，一头都沾不上。

我问为什么呀，不是说了，“要想发，扫十八，要享有，扫十九”么？都扫了肯定既能“发”，又能“有”呀。估计，我那时刚学会用“既……又……”造句，觉得这个用来造句还蛮顺溜的，于是，我带点显摆自己“学问”似的问爷爷。

爷爷说，囡哎，人不能想多了，只能想一头，想“发”，就不要想“有”，想“有”，就不要想“发”。就像俺大孙女，要想聪明，就不要想俊，想俊，就不要想聪明。

可是聪明和漂亮我都想要呀。我在心里说。但我那时已经知道自己不漂亮了，因为，每次去爷爷家，村里人都叹息地说：这丫头，长得一点都不像她妈，她妈比唱戏的搽了粉都白，她妈比挂历上演电影的都俊。我不得不承认，还是爷爷说的对，人只能想一头，不能什么都占全。

扫完尘之后的家，干净得有点令人拘束了。不过，没关系，再过几天，就又会变乱——如果家里有小孩的话。

真的就乱了。到了腊月二十三，过小年的时候，家里会乱得连灶糖都找不着。为了过年，家里置办的东西太多了，像灶糖之类的，为了防比贼还精的小孩子，往往要常常转移，转移到末了，能把忙过年的大人给转晕掉，再也想不起他们亲手藏的宝贝在何方。小孩子知道呀，家里就那么丁点儿大的地方，譬如房梁上凭空多出来一个吊起来的竹篮，那不是放糖果还能是放红辣椒或红蜡烛的么？把小孩子当傻子的大人，其实才是最大的傻瓜。

大人们不知道，其实那些被他们自己藏起来找不到的灶糖们，早进了孩子们的肚子。灶王爷还没甜嘴呢，还得

买！于是，孩子们又多了一个光明正大吃灶糖的机会。

可惜，光明正干的事，就没那么吸引人了。过了小年，再馋嘴的孩子都对灶糖挑剔了起来——快要把牙给粘掉啦，什么玩意儿！

孩子之所以嫌弃灶糖，是因为他们有了新的目标。过了小年，主妇们就开始忙着炒瓜子、花生，炸焦叶子，做圆子，冻豆腐，煮咸菜——吾乡把腌的腊味称为咸菜，各种美食的香味纵横交错，刺激着孩子的味蕾，挑战着孩子的控制力。

记忆中，我家过年还比大多数人家要多出两样美食，一是年糕；一是蛋饺。

年糕是从广州带过来的，黄澄澄的，如一枚坚硬的大金牌。邻居叔叔说，年糕有豆饼那么大。我没有见过豆饼，以为那是什么美食，跟妈妈闹着要吃豆饼，此言一出，即引来满堂大笑。后来，很多人都拿此话逗我，我虽懂大人语气里的戏谑之意，却不懂笑点在何处，这令我对自己的无知感到无奈。不过无所谓，我有美味的年糕吃，这坚硬的大金牌，被削成一片片小薄片，隔水一蒸，别提多糯，多甜，多香，多美了。关键是，别人家都没有！

蛋饺嘛，更是一绝。几十年过去了，一提起过年，我脑海立马就会浮现出这样的画面：妈妈围着一个小巧的蜂窝煤炉子，抄着一把长把子的铝勺，拿一块猪皮往勺底一抹，把勺子放在炉火上，然后用一把小勺子，从我爸端着的瓷钵子里，舀点儿搅拌好的鸡蛋液放进大勺里，再把大勺在炉火上左右晃动，一张圆圆的鸡蛋饺皮就做成了。这会儿，我爸再递过来一只装满肉馅儿的瓷钵子，我妈用筷子挑点儿肉馅儿放进鸡蛋饺皮里，把饺皮一抿，一只黄灿灿圆鼓鼓的蛋饺就成啦！蛋饺形如元宝，其时我爸妈都是文青，也许心里取的寓意是那样的，但他们从来不说出来。在很多很多年后，我到一位朋友家吃饭，惊奇地发现，他们家也有和我家类似的包蛋饺的工具与技艺，只是，他们家不叫它们蛋饺，而是叫元宝。

包完蛋饺，我妈会用蛋饺和黄心乌的菜心一起做碗汤，那碗蛋饺汤是挑食家伙的我，一年中吃得最欢的一次。

吃完蛋饺，再过两三天，年就来了。



眺望

汤青

摄

◇儿女情长

婆婆的拿手菜

海豚

以前过年，菜都是婆婆准备好的，我只需打扫卫生，买一些零食。尽管每次我都试图帮婆婆做菜，通常不等我插手，她就提前好些天在我们上班的时候一个人慢慢开始准备，她做的菜极为精细，最拿手的菜有扣肉、熏鱼、八宝饭、徽州圆子、饊糊、狮子头等。

春节时，我们都会邀请亲朋好友来家里吃饭，虽然忙碌，却更有年味。孩子多，亲戚多，离大年三十还有些日子，家家户户就开始准备了，每家都会有几道属于自己的拿手菜。我家的特色菜，无疑就是婆婆的拿手菜。这些菜到处都有卖的，但婆婆做出来的味道极为独特，不知道这可与婆婆曾在不同城市居住过有关。

婆婆二十多岁时一直居住在江阴农村，她做的菜甜、软、鲜。我们刚结婚的第二年，全家人随婆婆去江阴过春节，虽然是农村，但都用煤气做饭烧菜，到了春节这几天，却纷纷启用大锅。厨房里有人塞柴火，有人炒菜，有人用炭火煨汤，热气蒸腾。一缕缕袅袅升起的轻烟，和菜的香味一道，被风吹散开来，整个村庄都弥散着诱人的香味。

清晨，一股浓浓的米香飘进房间，厨房大锅里正在煨着稠稠的稀饭，里面还有老家人自制的年糕。我从没有吃过比这更糯更黏的年糕，雪花一般，入嘴就化。配稀饭的还有他们晾制的萝卜干，又硬又咸又脆，咬在嘴里嘎吱嘎吱响，配上清淡的稀饭，最好不过。有一年，我刚怀了女儿，那些看上去特别好吃的菜，尤其是大锅刚刚炒出来的油晃晃的红烧肉，我明明想大快朵颐，可一吃到嘴里又吞不下，太甜了，只能浅尝辄止。

婆婆做的菜并不像江南菜那样清淡，而是又甜又软又咸。再后来，婆婆随公公到上海居住，上海菜与江阴菜的味道也相似，但细微处也有所不同。婆婆在上海待了十年，做得最好的就是狮子头，虽然也是甜丝丝的，但口感极好。再后来婆婆和公公一子家来到了安庆，入乡随俗，婆婆开始做徽菜，梅干菜烧肉、扣肉、熏鱼、糖醋鳊鱼等等，只是婆婆做的徽菜骨子里藏着一丝甜，吃起来还有一股江阴菜的味道。

春节时，家里的亲戚都盼着品尝她的这几道平时不轻易做的“特色菜”。

婆婆做的扣肉，是谨挑细选的五花肉，吃的时候又滑又嫩，还不油腻。徽州圆子，刚刚出锅时，就有一股糯米的清香味。这米是她早就挑好的，肉也是自己斩碎的，拌上配料，然后将捏好的肉团粘上浸了一夜的糯米，再在木制的蒸栏上铺上一层白纱，将米团一个个摆上去，煮上半个小时后，肉与米交融在一起，香气从锅里溢出。婆婆做八宝饭，也是提前买好新鲜的红豆，然后坐在阳台上，一粒粒精挑细选，洗好，浸透，用高压锅煮化，再加上猪油和她自创的配料，制成一个个八宝饭的芯，用蓝边碗将糯米盛好，将红豆芯放在中间，等蒸熟后，反扣在盘子里，再撒上熟芝麻、核桃、红枣等。红豆也可以做糍粑芯、元宵芯。这些制作过程，我也只知一二，具体细节已经无从知晓了。

写到这里，心里生了几分伤感。今年，婆婆不在了，厨房里再也没有她的身影，家里每一样东西，都会唤醒我对她的记忆，让我陡然“看见”她昨日的身影，她一言一行常常叫我从心底敬佩。

她与我的母亲一样，承载着我一生中最重要的记忆。



傲雪

汤青

摄