



那年，那味

金国泉

儿时的我们对于过年，几乎就是从年头盼到年尾的。对于父老乡亲来说甚至不仅是盼，是实打实地行动着、躬耕着。细细嚼来，年味不就是从那些“才了蚕桑又插田”的雨丝中飘来的吗？不就是从平日里“食不加肉，衣不重采”（《史记·越王勾践世家》）的节衣缩食中飘来的吗？不就是从“丁壮俱在野”（韦应物《观田家》）的劳作中飘来的吗？只是到了腊月就有了那么些泾渭分明的某一天，比如腊八，家乡就有“过了腊八就是年”的期待。我的家乡不兴吃腊八粥，但娶亲嫁女搬新房，顺鸡顺猪进祠堂等等都在这个日子里完成——我的家乡杀年鸡杀年猪不叫杀，杀不吉利，因而叫顺，下年的顺畅就是从这里开始的。再比如腊月廿四，有的地方叫祭祀日，我的家乡叫过小年。小年像序曲，像扉页，家乡有俗语，叫“长工短工，廿四满工”“有钱无钱，二十四回家过年”，说的都是对回家团圆的期盼，除些之外，腊月二十四这一天，家家户户要带着孩子上祖坟山，迎接祖宗回家过年，祖宗在外为我们祈福祈寿辛苦一年，也要与家人在一起吃团圆饭，我记得桌上摆了他们的碗筷，瓮里奉了他们的酒茶。此时的乡村，就像是已把一壶老酒放入了灶堂里，等待温暖的时辰，时辰一到，整个村子就开始溢满酒香。

在那个物质匮乏的年月，听父母亲说得最多的一句话就是，这东西要留着过年用，那衣服要留着过年穿。活脱脱，过年就是个大营，正所谓“穷日富年”。一年的汗水、一年的积攒到除夕之夜都酿成了蜜，众星捧月地奢侈一回、倾情地阅读一次。

我印象：插田的时候一定要插点糯稻，糯稻产量不高，但必需种，糯米过年要做糍粑，糍粑要用米招待拜年客。

田头地角一定要种上点玉米，过年要炸爆米花，爆米花熬糖，熬糖送亲友。炸爆米花没有确定的日子，反正是临近年关，“轰”的一声巨响，让整个村子都飘着爆米花的香气，整个村子的孩子也就都往那个炸响的地方跑去。乡村宁静，一声炸爆米花的巨响真正是“宁静致远”。

边边拐拐一定要种上点绿豆，过年要撮豆丝。我不知道家乡的土语是不是这三个字，但它既是丝，更像诗，因而，我认为叫“拓豆诗”更有诗意：把磨得精细的绿豆与大米的稠浆薄薄而均匀地涂在锅里煮熟拓下来，就是一首饱满而松柔而精美的田园诗了。正因为如此，现在的家乡每到冬日，请人吃“豆诗”已成时尚，甚至有的村镇长年能吃到，且

已被商家打造包装成家乡元素，礼品式地远销省内外了。我就是搞不懂，这么饱满而松柔而精美可口的“豆诗”为何没有被“舌尖上的中国”节目组看好呢！

三秋（秋播、秋收、秋管）时节一定要到洲区去捡一些黄豆，过年要打老豆腐，老豆腐烧肉是下酒的上等好菜。所谓洲区实际就是沿江地区。也不知是什么原因，家乡一般不种黄豆，而洲区却很多。记得每年担任这个重任的都是小姐姐。也不光是小姐姐，整个村庄都是与她大小一般的女孩子一同前往，一个星期左右的时间，她们就各自挑着几十斤黄豆兴冲冲回来。我到现在才知道，为什么总是她们女孩子去了，因为那些捡回来的黄豆中，一部分真是捡的、一部分却是捡时顺带偷的，当地人见是一帮女孩子也就睁一眼闭一眼了，还有一部分是帮当地人干点杂活，人家给的。

打豆腐有讲究，多少道工序我已记不清了，但我却记得第一块豆腐一定要敬给祖先，祖先先尝。其实，在我印象中，春节用的每一样东西都必须先敬祖先。父亲说，要知敬知重知恩，祖先保佑全家年胜年。我知道父亲讲究的是孝道，同时也在教我们如何履行并传递孝道。

我不知道父老乡亲到底为过年准备了多少流程？糍粑豆腐爆米花，熬糖顺猪山芋粑，撮豆丝贴对联，祭祖宗放万鞭，拎着糖包去拜年，拜年拜到元宵节，数数还剩三家客。即便是这个顺口溜也不全，但我一直记得那个糖包的模样。邻里乡亲的糖包差不多都是父亲包的，那时没有塑料袋，至少有塑料制品，父亲折荷叶、裁报纸的声音像一种清脆的书写，几两糖（说是一斤，实际没有，因为既买不到，也买不起）用夏天就已准备好的荷叶包着，外面再用旧报纸包起来，再外面系一根红绳，尖尖的，规整的金字塔形，讲究的人家还会在那尖顶之上放一长方形的红纸帖覆盖其上，叫“鸿运当头”，神圣极了。

我一直没能承接父亲这门讨人敬重的手艺。我只知道到处放炮竹，孩提时代，大人们喝酒、打牌、谈论一年的收成与下一年的盼头，而我们便不管不顾地放炮竹。我们跑到田野用爆竹炸过獾子洞与黄鼠狼，回到乡村又把爆竹放到狗的尾巴上、放到邻家的猪圈里。那一年，我把映梅家猪圈炸了，那头猪吓得把映梅冲倒了。我们两家本就有矛盾，我心想这下完蛋了，过年还要打架！但事情却恰恰相反，父亲过年不打我，还主动上门赔了礼，此后，两家因此和好了。

母亲的年

胡笑兰

进入腊月，母亲忙忙碌碌的钟摆似乎又上紧了发条。镇上唯一的裁缝师傅，东家约西家请，也忙了起来。一大早，母亲嘱我去接师傅，与师傅抬了她心爱的“蝴蝶牌”缝纫机，脚步轻快如飞。

木凉床搭起了宽大的裁剪台，青灰咔叽布、雪花呢、鲜亮的团花棉布、雪白的棉絮、“的咔”、“的确凉”……这些布料堆起了小山。新年的第一天，全家人头脚一身簇新，来年的春天，自己姑娘身着一件“棋子格”或小碎花儿的“的确良”衬衫别提多漂亮了，洋溢着不尽的青春活力，母亲这样想。

母亲说，师傅是娇客，厨房里烹任蒸煮，忙了一桌子待客的菜，色香味俱全。

母亲的手工还是不可替代。譬如父亲的中式对襟褂，母亲的斜襟衫，布纽扣，孩子的斜襟毛袄……母亲手里的化石粉，画出流畅的彩色线条，衣服裁剪合体，像长在身上一样，多一分则肥，少一分则瘦。从民国走来，母亲喜欢这样的衣着，修长的脖子配上浑圆挺刮的立领，清新脱俗。记得有一年，我也给她在裁缝铺定制了件立领对襟褂，试穿时，母亲说这领子松松垮垮，左右不顺眼。于是，自己重新修剪，果然秀挺了许多。母亲的衣服几乎是厂里剧团常借的戏服，穿在“阿庆嫂”的身上，凹凸有致，真是别有风韵。母亲的精益求精长在她的血脉里，也揉进她的生活日常里，更影响着她的孩子们。

年轻的女裁缝，娟秀的脸满是恭敬，“胡妈妈，您才是师傅啊！”

“哒哒哒……”缝纫机速度快了，师傅和母亲聊着天。母亲坐在旁边盘布纽扣，针脚细密匀称，像缝纫机压出来似的流畅，但却多了份质感。这样的画面在年关的家里会持续好几天。

腊月二十四，掸尘扫房子，也是南方民间传统的祭灶日，又称为“小年”。

天边几束鱼肚白，滑过铁色的夜空，母亲起床了。楣上庄重地贴了父亲和哥哥从土地庙请来的财神。据说青竹叶能辟邪除秽，母亲用它扎了笤帚，头上包了花帕子，洒扫房梁庭院，掸拂尘垢蛛网。每一处仔细周到，原本窗明几净的家愈加清爽了。

接下来清洗各种器具，拆洗被褥窗帘。石砌的古井，井底幽深，趴在井台上，能照见我的笑脸。山上的清泉经过井的过滤，汩汩沁出，清甜的水仿佛永远取之不竭。井台旁，“呱呱”的打水声，女人们的笑闹声，捶衣捣被的木槌声，此起彼伏；木盆里温暖的井水冒着袅袅的热气……浓浓的年味在这里是最热烈的渲染。

我也会帮助母亲擦洗玻璃灯罩，擦得晶亮透明。母亲说要注意轻拿轻放，不要打破了。倘若不慎，则要念一声罪过。大神不在小神在，认错后小神不再汇报你的过错了。

小年的年夜饭在接祖的仪式后来了。

打豆腐，炒花生干果，腌腊鱼腊肉，炸圆子……直到大年三十，这一切都在紧锣密鼓中进行着。

而母亲的油炸圆子，是最浓墨重彩的一笔。

腊月二十四后杀年猪，也是个值得期待的日子。母亲养的猪吃的是野菜，麸皮粉糠，四野里闲逛，那猪俏皮壳亮，那肉自是紧实细腻，鲜美无比。母亲选那“前夹缝”最鲜嫩处的前腿肉，片下来，三肥七瘦，又是没满的一面盆。

剁馅颇能考验功力与耐心。先用刀横竖正反细细地切，切出臊子，再反反复复抹平剁，直至成糜。肉和鱼糜分门别类，按比例加上辅料调味品，两味炸圆子的材料便成了。

“咚咚咚”菜刀在案板上有节奏地响，带着愉悦的情绪。食物也是有灵魂的，舌尖上渗透出来的不仅仅是味道，还有情绪，炸出来的肉圆子便有了灵性，扣弹有筋骨，味道好极了。

一条村街串连着近百户人家，四檐滴水的青砖瓦屋，比邻而居。此刻，仿佛受了感染，“咚咚”的剁馅声，一家比一家声高，好像比赛着，谁家的声音响亮了，那年才过得有味道。

油锅烧红了，虎口处挤压，“咕噜……”珠圆玉润的肉圆在油锅里泛起油花，迅即香气氤氲满屋，挤出厨房，满村街都浸润在浓郁的香气里。

刚刚出锅的圆子，又脆又松软又香，我想，世界上没有什么语言能够比拟那种口舌之美。今天，孩子们是能可着心意去尝鲜的，我靠着灶台，倚着母亲，吃得停不下来。

那年出嫁，在婆家过了新年。带着新女婿回家拜年的那天，母亲将大年夜的菜谱又演绎了一回。三耳红泥小火炉，炭火殷红，一家人围炉而坐，火锅里热气香气蒸腾。刚刚有身孕的我，像个小馋猫，吃着母亲的鳊鱼炖粉条，吃着母亲的油炸圆子，心满意足。母亲举着双筷子，添菜挟菜，嘴角挂着笑纹，慈爱的笑。