

年的记忆

金仁志

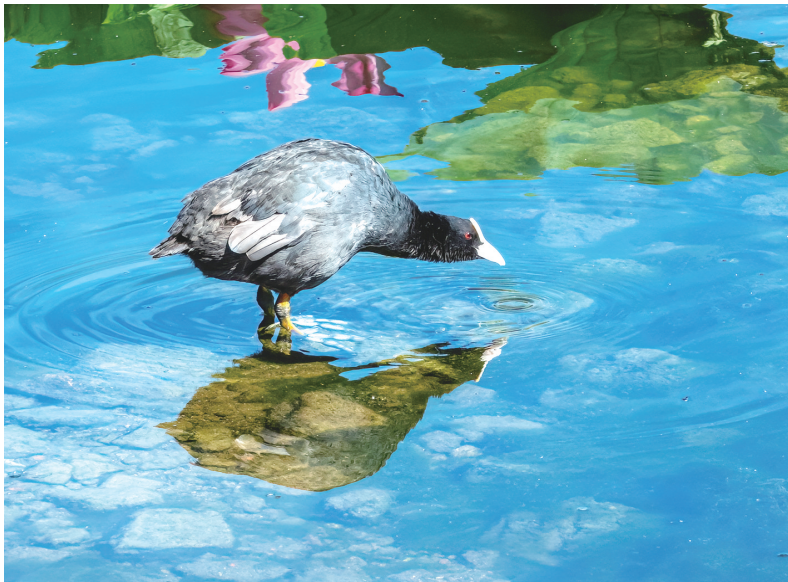
打塘鱼

五十年前的乡下，物资匮乏，买肉买布买茶叶买花生都是凭票供应。虽然我不记得那时候有没有鱼票，但我记得若非天旱塘干了，平时我们是吃不上鱼的。那时候吃鱼大都得等到年底打塘鱼。

打塘鱼大多在腊月十五以后。当打鱼队按与队长敲定的日期抬来渔网时，塘边早就有人等候在那里了。打鱼队一下塘撒网，塘四周便围满了看热闹的人。这时候围观的老人们总会对孩子说，别急，别急，今天晚上有鱼吃了。有人随口便接道，应该说是鱼头吃，因为鱼要腌了过年。他们说的都是实情，因为分到鱼的家家户户都会将鱼身腌了，只煮切下来的鱼头。岸上的人们在说说笑笑，在塘里拉网的人们也在说笑着，他们瞧了鱼塘里鱼的动静在判断塘鱼的多寡。不得不佩服的还是打鱼人的眼力，因为围观的人们以为他们在说着玩，可等到塘鱼过了秤，结果还真大差不差。

打鱼队的报酬是按打取的塘鱼提成。庄上通电后，队长嫌请打鱼队是笔开销，加之他们的提成又高，便改用水泵抽塘。水泵下塘安装好，电闸一通电抽水，大人们在盼着，孩子们也在盼着，都盼着塘水快点抽浅。塘水越来越浅，塘鱼的动静便越来越大，有少量的鱼直跃出水面。队长见塘水只剩了一点便命令大人们下塘捉鱼。大人们下塘捉大鱼，不安分的孩子们也尾随着下塘捉小鱼。因为捉过大鱼后的塘还得放水养鱼，队长便呵斥孩子们上岸。大点的孩子嘴上应着，可因为双脚已在冰冷的淤泥中，还是弓着腰不时地或捉或摸。队长见孩子们口是心非，便转而呵责其大人。大人们只得大声吆喝孩子，“快上去，快上去。”这时的孩子们才一步三回头地移步上岸。

那时的塘鱼不是按户分，也不是按人口分，而是按各家的工分分。好在那时大大小小的塘都养了鱼，每年都打到一些，家家户户都



顾影自怜 孙世华 摄

能分到一些。但塘鱼难免有大小，不好分，分鱼时队长便站在一旁，嘴上说着大鱼搭小鱼，小鱼配大鱼，两眼则盯着拣鱼人的双手。由于分鱼时围观的人多，加之队长在监督着，都是低头不见抬头见的庄上人，拣鱼的也不敢厚此薄彼，擅做人情。

记得有年在一口大塘里打到了一条34斤重的鲢鱼，分给谁家都不好办，队里只好打了平伙。

那时的鱼都是散养的，从不人为干预，塘里的鱼全赖水中藻类为食，生长缓慢，肉质鲜美，远远地就能闻到香喷喷的味道。然而，田地分到户后，鱼塘发包给了承包人。承包人为追求产量，追求快速致富，投喂大量鱼饲料。这样养大的鱼别说鲜美，若不沾着鱼汤吃，连鱼味也吃不出来。现在的物质确实很丰富，每天都能买到新鲜鱼，可剖开了却是一肚子肥厚的鱼油。令人头疼的是，现在的菜市场一年到头也买不到一条散养的塘鱼。真没想到，社会在滚滚向前的同时，也丢失了舌尖上的一些美味。

杀年猪

乡里有句俚俗叫“年猪月菜”，意即猪养了一年即可出栏。

那时候家家户户都插着田种着地，粮食充裕，菜也丰富，一般人家都养有两头猪，一头当年杀了过年，一头留待来年。会养猪的人家冬天都给猪喂熟食，为节省烧猪食的柴火，也因为要腌腊，加之平时很难吃上一顿肉，年猪杀得早的从进九便开始了，到了腊月二十四过小年，杀猪师傅就收刀子不杀了。

杀年猪的师傅通常是两个人上门，一个是师父，一个是徒弟。一头挑着腰盆，一头挑着各种刀具，上门通知烧泡猪水的通常是徒弟。这徒弟一上门，先到猪圈看看要杀的猪，若猪过肥，则泡猪水就要多烧点。再就是通知主人家请人捉

猪。为安全起见，通常杀猪时都是四个壮汉捉猪，师父捉猪头操刀，徒弟捉猪前腿，主人家和请来的人捉猪后腿。人若请多了也使不上力。

杀年猪有忌讳，最忌讳操刀师父失了手补刀。即师父一刀捅下去后，猪仍旧“嗷嗷”叫着不歇，不得不立马补上一刀。这被看作主人家来年不吉利。常言道，“三年学动刀，五年学卖肉，十年学掌勺。”即便是杀猪这么普普通通的行当，也要在实践中慢慢磨炼。听杀猪老手说过，刀尖对准猪心脏捅杀，就能一刀将猪杀死。徒弟捉猪前腿的目的就是为了看清师父是如何下刀的。如果一刀捅下去猪不但没死，反而蹦到地上乱跑，那这位师父的职业生涯也就结束了。

杀年猪是桩大事，前来围观的人自然也不少。人们总会问主人家这猪是何时买的，买来时多重，而后瞧瞧腰盆里泡着猪自觉地给猪估重。如果他说的相差甚远，不等他开口，师父会主动说出自己估的净重。杀猪师父似乎有双火眼金睛，他估出的猪肉净重总是大差不差，围观的人们这时除了对师父一番赞叹外，自然也少不了对主人家一番评说。当然，说说之后，围观的人们便自觉地散了。因为他们晓得，年猪杀好了，主人家要用猪肝、里脊汤招待杀猪师徒了。

那时候不杀年猪的人家虽不多，但杀了年猪的猪血却是要馈赠本族的。也有馈赠亲戚的，馈赠亲戚的不单是猪血，还要剁两斤五花肉，因为猪前腿和后腿杀猪师傅要卖。杀猪的主人家顶多能留个猪前腿。那时候，你家杀了年猪馈赠我，我家杀了年猪也馈赠你，亲情在这相互馈赠中传递着，这样的年过得也有滋有味。

家养的猪喂的是稀饭、野菜和米糠，生长缓慢，肉质肥而不腻，嚼在嘴里香且有味，不像现在的猪肉都是养殖场用饲料喂肥的，三四

个月即出栏，嚼起来没有那份肉香和肉味。三十年河东，三十年河西。如今的乡村田地早流转了，人吃的米都是从粮店买，买粮养猪划不来。再也没有人养猪了，杀年猪的场景也渐渐在乡下消失了。

年豆腐

豆腐谐音“陡富”，即陡然富贵，所以打年豆腐有忌讳。谁都希望自家的年豆腐打得又多又好，能有个好兆头。

这就要求豆腐坊的上手师傅不仅心细，眼力要好，还要有到家的功夫。打豆腐的关键环节在点膏，师傅点膏时，一手将调好的石膏水缓缓倒入豆腐缸，一手握着长柄铁勺不停地在缸中搅动，同时细观缸中的豆腐花头，全副心思都在点膏上。若缸中的花头不多，则继续倒入石膏水均匀搅动。当然也不可倒入太多。因若打老了膏，不仅豆腐不好吃，出得也少；若打嫩了膏，豆腐虽鲜，可换水时却易破碎。

人口多的人家一般会在小年前打一点，小年后再打，但一般人家都选在小年后打一次。因为打早了，遇气温陡升，即便勤换豆腐水也搁不了几天，可若打迟了又排不上号。打年豆腐就那么几天，都是提前预订，定好了哪天打则提前称好黄豆浸泡，然后挑到豆腐坊排队。

近水楼台先得月。我所住的庄上因有豆腐坊，无须提前预订，多被上手师傅安排在腊月二十九或腊月三十打。外庄的，除了是上手师傅的亲朋会被安排在腊月二十九或腊月三十，大多被安排在腊月二十八之前。因为有忌讳，更因为我庄上的豆腐坊的两位上手师傅是远近闻名的点膏高手，不少外庄的人宁愿多跑些路送黄豆、挑豆腐，也愿到我庄上的豆腐坊打年豆腐。通常，我庄上的豆腐坊自小年后便两班倒，通宵干。我们庄上的年，也因有了这些打年豆腐的来往不歇而分外热闹。

当然，世上从没有天生的行业高手，所有高手的功夫都是在实践中日积月累磨炼出来的。本庄一位豆腐坊的上手师傅就坦言自己也曾失过手。不过，好在那是一个不大的失差。他怕那人发觉了找麻烦，灵机一动，搅豆腐包时，将每一板的豆腐酌情少搅了点。打出的豆腐虽也是五板，但眼尖的还是看得出来，那压出的每板豆腐的厚度都薄了不少。自从蒙混过了那一关，每每点膏时，他总是抖擞着精神，小心翼翼，再也不敢有丝毫的分心。

人间正道是沧桑。田地流转后的乡村，极个别没进城的青壮年也因有份糊口事做早就没种黄豆了，留守老人种的一点黄豆都是直接卖掉，庄上的豆腐坊早就关门歇业了。庄户人家过年吃的豆腐都是从菜市场买，再也没有打年豆腐的了。

