

赶年集

吴春富

腊月，乡村天天都有集。

下半夜三四点钟，村东头的灯亮了，不一会，村西头、南头、北头的灯也一起亮了，一户一户的门打开，庄稼汉互相催促：“走了吧！”“再不走就抢不到好位子了。”“走了走了！”一声声干脆利落地应答着，一个庄稼汉又一个庄稼汉急促地出了门，沉甸甸的担子在他们身边晃悠着。

村外的小路上亮起一只只手电筒光，扁担声吱吱呀呀，上冻的土路在脚下发出“咔咔”的声音，庄稼汉们默不作声，急急地往前赶，挑累了，换个肩膀。

赶集关键在“赶”。抢到了好摊位，物品就能卖上好价钱，一家子就能过个快乐的年。

走热了，挑面条的与挑黄豆的开始搭话，嘴里喷着热气。

“刚才出门死冷，现在浑身冒汗。”

“热坏了！可歇会儿？”

“不能歇！不能歇！一歇下来就赶不上趟。”

“你这担面条有多重？”

“一百二十来斤。”

“你这担黄豆想卖什么价？”

“我这黄豆成色好，便宜了我不卖！”

“喂！你卖了面条买点啥喜庆（东西）？”挑黄豆的庄稼汉问。

“嘿！要买的喜庆多着哩！给我闺女扯花褂子布，给我儿子买炮仗，给我老娘买糕

点，给我婆娘买……”挑面条的庄稼汉开了腔就收不住嘴。

“我这担黄豆卖了，先买对联，买年画，把家里贴得红红火火、热热闹闹，转头再抱个猪娃，开春养着。”

有吱吱呀呀的扁担声从身后传来。“不好了！后面赶上来了！”庄稼汉急着往前赶，赶着赶着，见前面码着一堆黑影，以为是鬼魅，没想到传来了说话声：“走快些，后面有人在追！”

天麻麻亮时，终于赶到砂岗集市，遗憾的是好摊位已“名花有主”，庆幸的是不好不差的摊位还没被霸占。

路两旁摆满了摊子，有卖面条的、卖豆子的、卖爆竹的、卖灯笼的、卖年画的、卖糖稀的、卖瓜子的……集市的拐角处还有杂货、牲畜交易、卖唱的。

天大亮，太阳露出鲜红的脸，人流开始如鲫鱼上水，纷纷涌向集市，摊位前拨不开人头。“这面条不错！”有人夸奖，“我来五斤！”“我来六斤！”马上众人就哄抢。“这豆子圆滚，我来二十斤！”

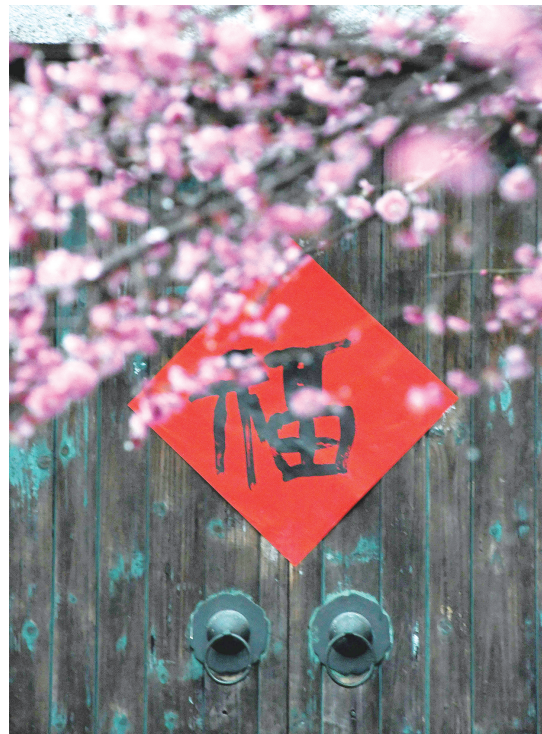
太阳正中，集市的热闹劲没松，卖面条的庄稼汉筐子空空，卖黄豆的庄稼汉筐子也空空。

“你卖得咋样？”

“不错！”

“卖了多少钱？”

“一个好年。”



福到家门 肖明 摄

年丸子

梁惠娣

快要过年的时候，祖母总会在我家门前院子的空地上，支一口大锅，炸丸子。祖母操持着我们一家大小的吃喝，日子虽然紧巴巴的，但每年都会省下粮食来给大人、孩子们炸点丸子吃。

祖母是炸丸子的高手。她拿出预先捣好的糯米粉，倒入适量的沸水和白糖，揉搓成稠粉团，再撒下事先炒香、捣碎的花生碎，把糯米粉团搓成一个个小圆球状，起火，待锅热后倒下小半锅花生油，把一只竹筷子放进油里，筷子周围布满小气泡，油就热了，再把糯米团子放进油锅里，油锅里发出滋滋滋的声音，炸丸子的香味飘得满屋满院都是。我蹲在一旁，馋馋地看着，暗地里咽着口水。祖母娴熟地用筷子翻动着，待丸子呈金黄色便捞出，放进竹簸箕里。我抓起一个炸丸子就往嘴里塞，烫得眼泪直流。

祖母炸的丸子外焦内嫩，香脆甜糯。她把丸子放进竹篮里，挂在堂屋的屋梁上，防止我们偷吃。可这难不倒我！我常常趁家里没人的时候，搬来一张长凳子，站上去，偷拿吊篮里的炸丸子，然后像一阵风跑出家，躲在村东边的一棵大榕树下偷吃，吃得满嘴满手都是油。

祖母年过古稀后，炸丸子的事便由母亲做了。母亲依然在院子中间的空地上支一口大锅。母亲炸的是萝卜粉丝丸子。她系上蓝布围裙，戴上白布袖套，先将胡萝卜擦成丝，泡发的粉丝切成段，香菜切成碎末，姜切末，放少许盐、花椒粉、面粉搅拌均匀，混合成有粘性的面糊，再用手挤成丸子。起油锅，待油热，放进丸子，开中小火炸成金黄色捞出。我像只小馋猫一样守在旁边，隔一会儿就捏一个吃，母亲时不时用手拍打一下我的小手。甜甜的胡萝卜配上绿色的香菜炸成的丸子既好看又好吃，外面焦脆，内里柔软，热乎乎、香喷喷，吃了一个之后就停不下来。

现在，母亲也老了，过年前炸丸子的交接棒我接了过来。每到腊月，我便动手张罗炸丸子的事。我既炸祖母的糯米花生丸子和母亲的萝卜粉丝丸子，又推陈出新。我把蒸熟的紫薯压碎，加入面粉和白糖，做炸紫薯丸子。又把泡发的蘑菇切成碎末，加入捣碎的豆腐泥和盐、生抽、蚝油、香油等调味，下油锅炸熟，做成鲜香的蘑菇豆腐丸子。还把小香芋蒸熟，捣成香芋泥，加入白糖，搅拌均匀，搓成小丸子，放油锅炸金黄，做炸香芋丸子……一盘金黄、红艳、深紫混杂的丸子，为我过年的餐桌增添了香甜的滋味和绚烂的色彩。

接新年

章灵红

腊八以后，几乎每天都有人送红纸到我

家来，爷爷每收到一家红纸，就用一张白纸写上这户人家的名字夹在里面，以免分不清是哪些人家的。

小年这天，送完灶王爷，爷爷就吩咐我把大门口的稻场打扫干净，让奶奶和母亲准备打豆腐、做年粿，叫父亲把堂屋和厨房里的两张八仙桌驮到大门口的稻场上拼起来，再把晒棉花的几卷竹帘子铺在我打扫干净的地上。

爷爷坐在桌前，打开一家家的红纸，再根据这户人家的居住环境和家庭情况，用铅笔在有这家名字的白纸上，一一书写好大门、二门的春联内容，我负责将写好的春联内容和红纸双手托着，一份一份地递给他。待他写好后，我将对联拖到晒棉花的竹帘上去，一行一行地晾着。年复一年地这般操作，让我能在对联被风吹乱的情况下，很快很准确地找出对应的联子。

爷爷带着我在大门

口写春联的同时，厨房内外也是忙得欢。母亲和奶奶在磨黄豆，父亲一面烧水，一面准备做豆腐。等到豆腐点浆的时候，父亲就朝爷爷喊，爷爷放下手中的笔，来到大水缸面前，左手端起装着石膏卤水的碗，右手在卤水里沾一下，然后往缸里一甩，嘴里念念有词。打豆腐的那天中午，奶奶是不做午饭的，豆腐脑做好后，每人吃一大碗放糖的豆腐脑，算是午饭了。

腊月二十八，开始做年粿。做年粿的中午，奶奶也是不做午饭。父亲端出蒸笼，热气腾腾的年粿上图案各异，有福、禄、寿、鱼、莲花、梅花、石榴、仙桃，还有“三元及第”“长命百岁”等字样。我当然一直是第一个吃年粿的人。

腊月二十九下午，各家的春联基本写完了，我将对联一家一户归整好，待乡亲们陆陆续续领回去。

大年三十，爷爷在家里打扫卫生，奶奶和母亲准备年夜饭，父亲提着装满草纸和鞭炮的篮子，带着我到前山、后山的先祖坟头上点年灯。前山后山都跑完，父亲又带我贴春联。春联贴好，母亲已烧好了热水，给我洗头洗澡，我换上新衣服、新鞋后，蹦蹦跳跳地把母亲为爷爷、奶奶做的新棉鞋，一一送过去。

厨房里一切就绪，父亲把酒杯摆好，我抢着从厨房往堂屋端菜。菜上齐了，父亲便放鞭炮，封大门。八仙桌上，爷爷、奶奶和父亲、母亲一人坐一方，我端着碗围着桌子转，他们都会给我夹菜。

我们家的年夜饭，每次都是从大年三十的傍晚一直吃到大年初一早上，这一通宵，母亲要把有些菜加热四五次，给炉子添三四次炭。父亲陪爷爷喝酒，谈天谈地，聊诗词背后的故事，聊古往今来的名人轶事，我坐在旁边的火桶上，口袋里揣着长辈们给我的四个红包，津津有味地听爷爷和父亲聊天，直到大天亮。

大年初一天刚亮，村子里就有人家放鞭炮开大门了，我们家年夜饭还在吃，整个白笏村的鞭炮声一直不间断，母亲接完灶王爷，烧好开水，为爷爷泡好茶。这时父亲才让母亲把桌上的菜盘子收走，我拿个抹布跪在凳子上把桌子擦干净。父亲打开大门放鞭炮，噼里啪啦声中，新的一年开始了。

