



下乡第一天,在公社大会堂宣布各知青小组分配地点,我们小组分在沈团大队第三生产队。有人没听清,就开玩笑说,到粉团啊,有粉团吃了。旁边有人正名说,是沈团,姓沈的沈,不是粉团。

沈团在公社所在地西北方向四五里,步行约半小时,沈团经济在全公社处于中等偏上水平。

下乡没几天,一场大雪把大地遮得严严实实。生产队彻底放松了,家家开始忙过年,忙着蒸团、写对子、挂画落。人们要把一年的辛劳、期盼和承诺换得的欢乐在这个时候兑现出来。

团是这里人过年时的一项主打副食,就像城里人家的包子一样。在没有冰箱的日子里,包子都放在通风透气处,以防里面的馅变味,时间一长,外面的面皮就会开裂,所以包子最多吃到正月半。这里的团却是要吃很长时间的,蒸得多的人家,团要吃到来年。栽秧时节,劳动量大,要靠这硬正的实心地顶顶饿呢。

团的材料是普通米粉,那时大米还不多,掺入糯米粉,掺多少,各由人定。掺多点,当然好吃,糯,粘,口感好。团是实心的,不像城里人蒸的粉团,粉团是包甜馅的,糯米粉用得,包好后,还要在外面滚一层糯米,好吃。但馅在里面不能长时间存放。

蒸团是一件庄重的事。因数量多,大都不在家蒸。村中临时搭几个大一点的土灶台,支上生产队里烧猪食的大锅,请出多时不用的大蒸笼,放上各家自备的成捆的树枝和各类庄稼秸秆。各家的米粉挨着排队。灶旁边平铺着干净的木板,等着凉冷出

记得小时候过春节,最开心最好玩的事情就是初一拜大年了。

俗话说得好,拜年拜年,葵花向前,不要不要,往你口袋里倒。我们那个时候拜年,就是我们仔子大收获的时候。每到一户人家绝不会空手的,不是给葵花,就是给瓜子,或者给炸蚕豆、爆米花,还有云片糕、小麻饼、水果糖什么的。一个庄子拜下来,满载而归。为了盛放这些拜大年而得来的年货,我早在一年放假就腾空了小书包。大年初一大早上就蹦蹦跳跳地背着小书包开始去庄上的每一户人家拜大年了。

我每到一户人家拜年,总是看人兑汤,见什么人说什么话。先称叫人家一声:恭喜大爷爷或恭喜大爹爹。因为大年初一起得早接天地、迎拜年的人都是当家男人,女的还都在床上纳福呢。我拜年的吉词颠过来倒过去总是这几句:恭喜你身体健康;恭喜你行好运发财;恭喜你抱孙子;恭喜你过一百二十岁。被拜年的人听了乐呵呵地忙去抓葵花或者瓜子,直接朝我小书包里放。

在拜大年的途中,一定会碰到村干部们敲锣打鼓带着一班打莲湘的大哥哥大姐姐们去向军烈属拜年。他们一个个喜气洋洋排着队伍敲打着锣鼓来到军烈属门前,先是打上几节莲湘,边打边唱那些歌颂解放军、歌颂拥军爱民以及恭贺新年的民歌,热闹得很。莲湘一停下来,领

自从从祖父接到城区,我们全家人生活在一起,我已经有五个春节没在农村的老家度过了。然而每年除夕,我和父母都要去那儿大扫除、贴春联、祭祖先,因为既然门户立在那个地方,一套习俗总是要遵照的。

进了腊月就是年。我记得,小的时候,也就是三十年前,还未等到我们放寒假,年猪一般已经杀好。家家都要腌制点咸货过年,每逢晴天,祖母会将咸鱼咸肉挂在东头厢屋外的铁钩子上晾晒。远处的山喜鹊和麻雀“闻风而动”,会趁机飞过来偷食。

我的老家在村子中部“向阳桥”的桥头。那时,桥少,砖头路也不多。南来北往的行人,都要由此经过。春节前,人流量会明显增多。特别是逢集的日子,村邻肩膀上驮的,大“二八”的自行车书包架上绑的,那时多用蛇皮口袋,不用说都是去镇上采购年货的。一个乐呵呵的,定会满载而归。这个集买一点,下一个集再淘一点,往往要赶上好几个集才能将年货备齐。

腊月二十算是年根了。我家有蒸糕和糕模,都是几户庄邻轮着用。庄上的范大爷包包子、蒸馒头最在行。他先去镇上的烧饼店花两毛钱买一团“老酵面”,晚上“烫肥”时搅进和好的面里,反复揉面,直到有些筋道,装进笆斗,用被子捂好过一夜。次日下午,他用鼻子对着笆斗一嗅,有股酸味,再用厨刀将面球切开一个口子,见里面起了气孔,这面就算发成功了。那几日,我比较有口福,每天都能吃上两三只咸肉包子,那味道到现在还记忆犹新,真是打个嘴巴子都舍不得丢。

蒸团

汪泰

锅的团。蒸到谁家的,谁家的人就做小工,烧火。案板上和米粉、摘剂子、搓团、上笼有专人负责。馋嘴的孩子已不分谁是谁家的,在旁边绕来绕去,只等着滚烫喷香的团出锅了,新出锅的团最好吃。

灶膛里的火烧得旺旺的,映着烧火女人的面庞,女人的脸上漾着笑意,笑里透着满足与幸福,透着对来年更多的希望。

出锅了,阵阵白色的热雾升腾着笼罩了忙碌的人们。这样忙碌的情景要持续几天。多的人家要蒸几十上百斤呢。蒸到这家的最后一笼,师傅就把最后的米粉团捏出两只长耳朵,捏出一个短短的小尾巴,就成了一个胖乎乎的小兔子,再点出两个红眼睛,孩子更高兴了。师傅做不出别的什么,只会做兔子。

出笼的团冷透了互相不粘着了,再运回家。那么多的团,好几百个,要备一口缸,把团养在用矾淀清了的水里,中途还要换几次水,才能存放更长时间。第二天,早饭粥、晚饭粥里就可以放团了。早上,人们都喜欢捧着饭碗走门串户,这粥碗里有自家腌制的胡萝卜干,咸菜,还有三两个团。人们边吃边聊,边交流着粥碗里的所有。团,丰富了农民的生活,使劳动的人们感到熬饥,有了实实在在的幸福感。

其实,这团放得时间长了,并不好吃,天渐渐变热,团从内部起开始变味,咬一口,味道是酸的,嚼在嘴里没了筋道。时间长了,团变酸是没有办法的事。现在有冰箱了,可农村却没人家蒸团了,孩子们不愿吃这实心的团。现在蒸什么?包子,各式馅儿的包子!

拜大年

陈治文

很荣耀,先放了一阵鞭炮以示欢迎,接着给每人发一支香烟表示感谢。遇到拜军烈属年的队伍,我必定跟着看热闹,一起随着队伍去拜年,因为这样不仅好玩,还有好处。军烈属见到这么多人来拜年感到很有面子,很开心,小孩子不抽烟,就给葵花或瓜子,还外带几片云片糕哩。就是已经来他家拜过年,还是照给不误。

我在拜年途中,还经常遇到另一类拜年的人,那就是唱麒麟的。他们一般是四个人一个小班子,一个领头的扛着一尊纸糊的麒麟,由他边摇摆肩上的麒麟边领唱麒麟曲,其余三人敲打锣鼓配乐并和唱,其中一个还兼职挑副笆斗担子负责收拜年来拜的东西。这些东西随主家心意给,主要有米、烧饼、年糕、粉团,还有香烟等,也有极少数给钱的。唱麒麟既热闹又好玩,只要碰到他们我必定赶上跟在后面,带着热闹带玩顺便再拜年,有的人家我虽早已拜过年了,还是跟着再去。这些主家也不计较我又来“绕街”了,照样往我小书包里放葵花或者瓜子什么的。

一晃几十年过去了,儿时的大年初一拜大年的那些事儿,至今仍历历在目,回忆起来就如同昨天。

年味延绵

陈飞

最艰巨的任务莫过于帮祖母擦门窗。大门、房门、厢屋、厨房加在一起有八扇门和十多扇窗,我和妹妹两个人包干。天气特别冷的时候,我们手冻得通红、脸吹得发麻。老式的水窗外面,都加了一层防盗用的钢筋棍,上面的蜘蛛网和灰尘被擦得干干净净的,过年就是要有清爽气。一年之中,家家难得会这么用心装点门面。

现在,春节贴门笺的越来越少了,城区更为鲜见。早期的门笺都是手艺人用刻刀一点一点刻出来的,贴在大门、房门的门楣上更显节日喜庆气氛。

每年除夕的年夜饭过后,我和妹妹洗好脚、洗好脸,换上新衣新鞋,会准时领到祖父母、父母给的压岁钱。十岁的时候好像每人才五块,现在已经涨到二百啦!

大年初一是最喜气、最热闹,整个村庄都沸腾了,鞭炮声不绝于耳。我曾拎过一个方便袋,去庄上给大爷大妈拜年,一把花生、一把葵花、两片糕、三块糖,从西头跑到东头,方便袋装不下了,就往衣服口袋里放。有几户平常走得近的邻居,“喊过人”之后,也会塞给我压岁钱。看着丰盛的零食,我却成了“年包子”,一心只顾着和小伙伴玩耍。

又逢一年春节,工作成家以后,这一年一年的,人生就像驶上了高速公路的小汽车,快得让人无心留意窗外的风景。即便如此,在这个时间节点上,我们也能让思绪小憩一会,用来回味“那些年”,延绵流长,余味正浓。

阳台西边放着一盆腊梅,早在冬月就开了。开到现在,已快开结束。尽管只剩几朵花,但还是香气扑鼻。太阳出来了,它们披着霞光,文文静静,羞羞答答,迷你的眼,动你的心。

这是一棵“素心梅”,黄色的花瓣,白色的花心,是腊梅中的上品。古人称这种腊梅为“素儿”。据《宾朋宴语》记载,宋代王直方父亲家中,有很多侍女。其中,有个叫素儿的,长得最清秀。一天,腊梅盛开,王直方折了一枝送诗友晁无咎。晁赋诗答谢,诗中有“芳菲意浅姿容淡,忆得素儿如此梅”之句,一时成为美谈。从此,“素儿”就成为“素心梅”的别称。只可惜“素儿”在我们这个地方开得早,等不到春节做“清供”。

春节做清供的,是“狗牙梅”。狗牙梅是腊梅的野生品种,花瓣小而尖,像狗的牙齿,因此得名。狗牙梅开得迟,结束得也晚,春节还有花枝可折。在少花的季节里,它深受人们喜爱。小时候,我们家院子里就有一棵这样的腊梅树。

院子很大,种了四棵树——桃树、杏树、石榴、腊梅。春天,桃花红,杏花白,院子里蜂飞蝶舞,热热闹闹。从初夏到深秋,石榴活得最滋润:火一样的花,次第开;火一样的果,次第挂。

冬季,万物萧条。桃树、杏树、石榴,全都秃了。这时候,腊梅却来了劲。你看吧,那老干新枝,抗拒着严寒,毫不畏缩。那泛黄的花骨朵,一天一个样,越来越大,越来越明。到了“腊月心”,那越来越大、越来越明的黄色的花骨朵突然激情四射,开了。淡黄的外瓣,紫红的内瓣,把个冬日的院子渲染得生机勃勃。这时候,花开得不多,院内闻不到香气;而院外,却时有香气逸出。行人闻到,自言自语,“腊梅开了,快过年了!”

是的,快过年了。狗牙梅起劲地开,满树的花。三十晚上,一早起来,天阴沉沉的,像要下雪。果然,刚吃好吃中饭,鹅毛般的大雪纷纷扬扬地下了起来。不一会儿,地白了,房顶白了,桃树杏树石榴全白了。狗牙梅也白了,远望白里簇簇

打我记事起,一年到头很少吃肉,待到大年三十的早上是必定要吃碗“杀馋肉”的。一大碗热腾腾的咸蹄膀粉汤汤下肚,顿觉浑身通透,久候着油水浸润的肠胃便散发出暖呼呼的气息。

看全家人吃得尽兴,一旁的爷爷轻声细语地说:“杀馋肉一吃就不馋啦。”可这话却从来没有应验,我们并没有因为吃了这顿肉就不再想吃,而是越吃越想,越吃越馋,就觉得这是爷爷一生中说得最不靠谱的一句话。长大后才知道,那时生活条件差,吃肉是件很奢侈的事情。只有过大年了,家家户户杀了年猪才能狠狠地吃回肉。当然,饱饱地吃上这么一回以后就不要再有过多的奢望,不可再馋了!

在农村长大的孩子最企盼过年。一到腊月,年味就浓了。男人女人们为过年忙得团团转,稍微殷实点的人家都要杀头年猪,家前屋后挂满了咸肉:肋条,前夹,后夹,蹄膀,五花,分得清清楚楚。晴天,村里的老人会跟这些腌肉一起晒太阳。他们懒散地坐在墙根下的背风处,抄着手,一边看着滴油的肉,一边看着伏在脚下的黄犬。

从这一挂挂的腌肉旁来来回回地走过,闻着咸肉的香味也可杀馋。每挂肉怎么吃,什么时候吃,主家的心里早就清清楚楚。农村人质朴也好客,自己吃不成也不能怠慢了客人。平时家里来客,从鸡窝里掏出几只蛋打碗水蛋瘪子是常有的事情。实在没有好吃的招待,去锅里挖勺白糖,冲碗糖水也算是礼节。平时尚且如此,何况过年?所以年三十的“杀馋肉”大多人家用猪头,好点的肉要省着待客。

二十九晚上炖猪头。锅里架上柴

清供腊梅

朱桂明

黄,黄中点点紫红。都说“狗牙梅”野生,不如“素心梅”颜色纯正。我看不然,没了这“黄中点点紫红”,冬日雪天就没了灵性。雪花漫舞着,忽闪忽闪,整个院子迷迷蒙蒙,就像仙境,实在美!不仅美,片片雪花,还给你带来阵阵狗牙梅的香——我们称之为“美人香”。“狗牙梅”很有个性,平常日子,它的香是淡的;可一到下雪,它的香就变浓了,浓得沁人肺腑。看来,它也恋雪。

两个姐姐坐不住了,带着我,冒雪折腊梅。每年都这样,三十晚上折几枝腊梅,插在花瓶里,放在客厅做清供。两个姐姐之所以坐不住,那是因为很少遇到雪中折腊梅——这是一件令每个孩子都十分向往、着迷的事情。

折腊梅,有讲究。要挑那种只开一两朵,其余则含苞待放的树枝折,用以做清供,花期长。这样的树枝,手够得着的,平时已经折光。此时要折,须到高处寻。两个姐姐不会爬树,因此她们每次折腊梅都得带着我。

我像个小猴子,双手吊住杈干,双脚蹬着主干,三下两下,上去了。我站在树丫中间,很得意,望着两个姐姐笑。当然,我也很听话,她们选中哪根枝,我就折哪根枝。她们有时叫我折长枝,有时又叫我折短枝,不知为什么。时间不长,我们的任务完成了,头发和身上全白了。

回到屋,我们赶紧用干毛巾掸去雪。两个姐姐忙着插花,刚才是我显本事,现在是她们露才华。青瓷瓶,上面有红色的花纹。腊梅树枝,褐色;花朵,外面淡黄里面紫红。青红褐黄紫交相辉映,漂亮!再看那形态,长枝短枝,有的竖立,有的横卧,错落有致,好看!我这才明白,为什么长枝短枝都要折的道理。此时,客厅里香气弥漫,走到哪里都挥之不去。我去房间找鞋换脚,那香气反而更浓了。奇怪,房间里并没有放清供,香气从哪来?坐在床边换鞋,一股香气从袖口直冲鼻子——哦,原来是自己身上的。

半个多世纪以前的往事,竟如此清晰。走,去花木市场,那里时有“狗牙梅”卖……

杀馋肉

濮颖

火,火烧得旺旺的,锅里的汤咕嘟咕嘟地翻腾,一屋子带着咸肉香的热气,让人感到温暖满足。咸猪头本来香,用柴火炖几个小时再焖上一夜,香气直冲九天之外,连神仙都会流口水。烂烂的猪头热乎乎,香喷喷,油滋滋。小孩子“砧板饭”,大手切小手拈,等到一碗浇上咸卤子的“杀馋肉”搬上桌时,早已打起了香香的饱嗝。

我家每年的“杀馋肉”用蹄膀,爷爷说猪头是废物,小孩子不宜宜吃。爷爷总是在全家人都睡下以后煨蹄膀,他怕时间煨长了肉会糜,吃了不带劲。爷爷煨的蹄膀是酥烂的,也有咬嚼,肥不腻嘴,瘦不塞牙,香味自不必说。

年三十的早上,我们都是闻着咸肉香醒来,再冷也从来没有赖过床。爷爷早就守在锅灶边,就等我们洗漱完毕好将瓦罐里泡得软硬正好的粉丝余到奶一样白的汤里。蒜花是现切的,还沾着些水,等肉装好以后撒在上面,起香也养眼。

小孩子见到肉,那兴奋劲儿可想而知。我们姐弟俩端起碗,虎狼一般,一碗堆得尖尖的“杀馋肉”很快就被消灭干净,一滴汤卤也不剩。每次抬起头来的时候,总看见爷爷站在桌边,伸长脖子,半张着嘴巴,笑眯眯地看着我们。

那年腊月,爷爷跌了个跟头后就神志不清。也是从那年起,父亲开始给我们做“杀馋肉”了,这一做就是二十年。今年年三十的早上,我和孩子们围着桌子吃着父亲杀的蹄膀下细粉,抬头时看见父亲站在桌边,花白的头发,佝偻着背,系着围裙,搓着双手,伸长脖子,半张着嘴巴,笑眯眯地看着两个孩子:“香不香?”“要不要再来一碗?”那神情,那语气,像极了爷爷。那一刻,我恍惚自己又回到了童年,回到了那个小村庄,回到了我慈祥的爷爷奶奶身边。

我想好了,明年的“杀馋肉”由我来做,等孩子们长大后,我还会教他们做。

高邮当地的民俗,将农历腊月廿四这天称为“小年”,过了小年,年味就渐渐浓了。

高晓春

过小年

高晓春

从我记事起,廿四这天家家户户都要忙掸尘。扎着头巾、手攥鸡毛掸子的父亲让我扶好板凳腿,他先从家堂老柜开始掸,然后掸屋梁、窗户,接着擦洗门楣。父亲忙到哪儿,我便跟着扶到哪儿。之后,父亲脸色凝重地将厨房灶台上的紫色香炉“请”下来,打上一盆清水,用粗布慢慢擦洗,晚上就要“送灶”。父亲虔诚地说,今天是灶王爷向玉皇大帝汇报民间忠奸善恶的日子,因此要将灶台擦得一尘不染,祈求灶王爷说些好话。

母亲早早地在菜畦里摘干净,然后将冬至时腌制的猪蹄慢火来煨。锅膛内红红的火苗正旺,咸猪蹄那股诱人的香味钻进我的鼻腔。我掀起锅盖,热气氤氲,猪蹄在乳白色的汤中咕嘟咕嘟地沸腾颤抖,禁不住馋涎欲滴。我借着拿筷子戳戳肉是否软烂的机会,偷吃上一块。母亲摸摸我的头说:“伢子要上规矩,等晚上敬过灶王爷才可以吃。”天慢慢暗下来,“噼里啪啦”的鞭炮声此起彼伏。父亲来到洗澡一新的灶台旁,点上蜡烛,在“上天言好事,下界降吉祥”的对联旁边,插上一炷香。母亲将早已煮好的糯米饭、豆腐、猪蹄等放在灶台上后,父亲跪下祈福,算是给“灶神”送了灶,也就过了小年。