



百家笔会

海口的年
故乡的年

□ 阎棣

来海南五年了,不知不觉转眼又要过年了。

在海口过年给我很多不一样的体验。首先是气候。海口的春节大多是晴朗的,像春天一样,花红草绿,蓝天白云,有时气温如同夏天,艳阳高照,能穿夏装,喜欢游泳的人还可以下海游泳。

海口的春节活动丰富多彩,从前年博爱路的年货节开始,就拉开了热热闹闹的新春帷幕:有三角梅花展,有迎春会,还有正月十五的万绿园灯会、府城换花节……

春节期间,海口人会利用难得的假期去博物馆看展览,去图书馆充电,去书店买几本新书,满足精神需求。还有人会走出家门领略海口

的美景和美食。海口过年时的美味佳肴更具有强烈的地域特色,文昌鸡、东山羊、和乐蟹、嘉积鸭会占据春节的餐桌。当然还有大名鼎鼎的人见人爱的“海南粉”了。

每当过年,我都会去家附近的超市或菜市场选购一些海鲜和喜欢的有海南特色食材,在年三十为家人做一桌丰盛的“年夜饭”,欢度除夕。

在海口过年,我都会想起多年前在故乡过年的情景,特别是故乡的过年习俗。我的故乡在江南,那里过年时,天气会很冷,有时还下雪。过年的饮食也和海口不同,没有这么多海鲜。听海口的朋友说,海口过年有个特别的饮食习俗,海口人大年初一家里要吃“斋菜”。而在我们那里大年初一要吃馄饨的。祖母轻易不会包馄饨,因为程序太过繁杂。只有逢年过节,才会精心准备一番,其中又以过年时最为隆重。

包馄饨最重要的自然是馄饨馅儿。江南冬天的菜地里,依旧翠绿青葱,有水灵的菠菜、纤细的茼蒿、挺拔的青蒜、白嫩的萝卜,但这些都适合用做馄饨馅。做馅儿最经典的,还是南方冬天里带霜冰寒的大青菜(若是能挖到野菜,放点儿进去自然更好),从菜地里直接割了来,满满地装一筐,抬到河边小码头上,一片片叶子掰下来,一片片清洗。此活儿没有什么技术含量,但极考验耐性——耐得住严寒的性情。我小时候的双手,到了冬天就肿得跟小馒头似的,自然也是经受了耐性考验的表现。

青菜洗净后抬回家里沥水,那边灶台上的大铁锅里,水已烧开,把菜叶放进焯过,箴篱捞起,放在案板上切碎,再装进大布袋里,放到父亲自制的压汁机上沥干。说是压汁

机,其实就是一根扁担、一支铁钩、一张长凳,还有一个瘦小的我。扁担平行于板凳之上,铁钩挂在扁担一头,下垂的钩子钩在长凳一端的凳腿横档上,装满菜叶的布袋子平躺在凳子上,我坐在凳子另一端,使劲儿压扁担另一头,淡绿色的菜汁就渗透出来。几番回合,切碎的菜馅儿就可达到较佳的干湿比例。

后来听闻有乡邻竟用洗衣机来甩干菜汁的,不知效果如何。我却还是比较自恋这种土法压制的菜馅儿,总觉得不宜太干,干了口感就柴了。

菜馅儿备妥,接着就是拌馅儿炒馅儿。那时候很少舍得直接放肉。熬一锅猪油,将油渣切碎,混着几调羹的猪油拌在馄饨馅里,放在大铁锅里不断翻炒,加点儿姜末和料酒,既有浓郁的肉味儿,还有隐隐的焦脆感,对于清汤寡水惯了味蕾而言,已是很惊艳的体验。

那会儿已经出现可机器加工的馄饨皮了,不过加工站离得太远,祖母嫌费事儿,一般都是自己擀皮儿。于是我便亲眼看到了手工馄饨皮的诞生。

老宅堂屋正中摆了一张八仙桌,四四方方,硕大笨重。祖母把和好的一大团面团,“duang”的一声甩到擦洗干净的桌上,拿过一旁近两米长的擀面杖,“嚯嚯”地挥舞着,边压边擀,逐渐就擀成了超过桌面的大圆面皮。

擀面皮绝对是一件有极高技术含量的力气活。我那时候个子小小的,比桌子高不了多少,眼瞅着祖母掂着脚使劲用力,大冬天的额头上沁出了细细的汗珠。完工后的面皮,均匀细薄,吹弹可破。接下来就是裁切,把面皮切成大小均等的梯形。

如今想来很是感慨,我的祖母,一个大字不识几个,不知平面几何为何物的农村老太太,是如何做到切面皮的?记忆中,那时的八仙桌、长条凳,除了落座,原来它们还是祖母切面皮的工具:把条凳四脚朝天摆在桌子上,擦净凳里,小心翼翼把面皮叠上去,将凳子的两边视作平衡尺,用虎口丈量,这一刀上宽,后一刀上窄,蹭蹭几下,一沓沓的梯形馄饨皮便完美呈现。

皮馅齐备,接下来的包裹,自然是不在话下了。祖母神态专注,十指翻飞,其包馄饨的速度让如今的我依然只能望其项背。

成年后的我,对馄饨也是喜欢的,对包馄饨总是乐此不疲。只是每次做准备工作时,总是想起祖母的神态,心头便会升腾起一种仪式感。

包好的馄饨除了当作为主食外,还会送一些给左右邻居品尝。将白白净净的馄饨排铺在竹篾里,上面要放上一小块红纸,再盖上一方干净的绢布,趁着面皮还硬挺着,就得赶快送出去。一般这个时候,忙不迭地跑东家串西家的任务就落在我头上了。

剩下的馄饨,煮到八分熟就得赶紧捞出锅,一只只排在笼屉里,自然晾干后,第二天早上可以做煎馄饨吃。但我经常会趁着馄饨晾到微凉,就抓过几只吃,这种有点生硬的口感要比煮熟的或是油煎的更好。

我的故乡除了过年要吃馄饨,平时亲人出门远行也要吃一碗馄饨。1998年夏末,我去北京上大学的夜晚,家人给我做了一碗香气扑鼻的馄饨,至今还留着深刻印象。

年的脚步越来越近了,海口的年味,故乡的年味,都越来越浓了。

天涯诗海

年味

(外一首)

■ 宋春辉

对联

一副对联

须有上联和下联
犹如一个家
全家团圆

上面须有横批

过年了,父母在厅中端坐
等待着儿孙前来见礼
缕缕春光,照耀着门楣
多像一个家庭
尊敬的长辈

上联和下联

组成一对

这是和睦的

犹如夫妻两个人,性格互补
一个主外,一个主内

烟花

烟花撒着欢蹄上天空
一朵朵春天
开在人们心中
噼噼啪啪的声音
哼唱着一曲曲喜庆的歌谣
在黑色的宣纸上
写下了一个又一个
新年的祝愿、圆满的祝福

从清晨开始

游子们陆续回家
家人在今日终得团聚
爆竹的声音始终没有停歇
犹如人们对新年美好的盼望
从未停止

灯笼

火红的灯笼

挂在门前

把新年装扮

把喜庆的气氛拉满

那一双迎风招展着的花朵
迎风燃烧着的红彤彤的火焰
犹如两只大大的眼睛
用温暖注视着黑夜

挂在大门外的,照亮
来来往往的归人
回家的道路

挂在屋门外的
点亮了自家
小小的庭院

乡村新年

■ 王晓棠

清晨,喜鹊在树上跳来跳去
猪儿羊儿从圈里跑出来
乡村的新年如一壶酒
老屋昏香萦绕
红灯笼迎春联冲走了寒意
腊梅花迎春花释放情绪

一个不起眼的小山村
尘世、灯盏、烟花
在心里
是那样的美丽



闲庭信步

年俗大观

□ 鲍安顺

年俗,构成中国人独特的生活情趣,呈现丰富的传统画卷,展示多彩的人文气象。也可以说,年俗充满了时光风情,洋溢着华夏文明的血脉情思,源远流长,根深蒂固。

过小年,被视为过年的开端,称谢灶节、祭灶节、灶王爷等,一般在农历腊月二十三或二十四为过小年日,四川和贵州等部分地区,腊月三十为小年,正月十五为大年。过小年,主要有祭灶和扫年两项活动。除此之外,有的地方还有吃灶糖、吃火烧、喝豆腐汤等习俗。

祭灶时,人们在灶王像前桌案上,供放糖果、清水、料豆、秣草……当天还要进行“接灶”和“接神”的仪式。一般地方,只供奉灶王爷一人,有的地方供男女双神,女神称灶王

奶奶。早在《论语》中,就有“与其媚于奥,宁媚于灶”说法。先秦时期,祭灶位列“五祀”之一,五祀为祀灶、门、行、户、中雷五神。《礼记·祭法》中说:“王为群姓立七祀”,其中一祀为“灶”,作为庶士、庶人祭祀“立户”的首当习俗,也是中国几千年传承的文化风情。

在中国,每家每户都必须有一个炉灶。柴米油盐酱醋茶,成为家庭生活中七件必需的重要大事,展示出中国人“民以食为天”的崇尚性原则,所以一年之末的祭灶意义,在年俗中尤其重要,成为年俗风景,赋予人神共存的世俗传统。

人们通过对玉皇大帝派驻人间的灶神,或称司命灶君、灶君、灶王爷等,尊崇膜拜,寄托着“上天言好事,回宫降吉祥”的美好祈望。

乡间轶事

乡村腊月

□ 徐晟

乡村腊月,像大姑娘的婚期,忙碌、期待、亢奋。

平日冷冷清清的集市,仿佛进入汛期的河流,一下子涨潮。大大小小的摊位,堆满了年货。瓜子、糖果、红枣、礼品盒,一袋袋、一包包,一箱箱,堆满货架。香蜡纸炮、春联年画、大红灯笼,地上铺着,墙上挂着,架上挑着,红红绿绿,一派喜庆景象……

货摊再小,干货、海鲜、土产、水果,应有尽有。店铺不大,衣服、鞋袜、锅碗瓢盆,一应俱全。猪肉、羊肉、牛肉挂成一排,活鸡、活鸭、活鹅叫声一片,草鱼、鲫鱼、胖头,水花飞溅……叫卖声、砍价声、车鸣声,让乡村集市,仿佛变成一口沸腾的油锅!

腊月无闲日。乡亲们杀鸡、宰鸭、捞鱼、腌咸菜、灌香肠、腌腊肉,忙个不停。阳台上、屋檐下,一排排、一挂挂腌好的腊鱼、腊肉、腊猪、腊肠,在冬日暖暖的阳光照射下招摇着,闪烁着油亮的光。花椒和八角的气味,随风飘荡。腊货的咸香,在村子里弥漫。炒瓜子、磨豆腐、烫豆折、打扬尘,腊月,在乡亲们的忙碌中一天天缩水。

不知是对腊味的惦念,还是受炊烟的召唤,外出谋生的男男女女,不约而同,候鸟般飞回村庄。通村公路上,拎着大包小包打工回乡的,开着外省牌照小车做生意满载而归的,在城里读书放假回家的,都急匆匆赶往家的方向……村庄,期待着一场久别后的团圆!

汽笛声、呼喊声、寒喧声,村庄沸腾起来。就连村子里平日安安静静静的狗,这时候也亢奋起来,撒着欢儿奔跑,不时发出几声犬吠,像是给留守在家的老人和孩子提前打个报告。

村庄沉浸在一年中最幸福的时光。未婚的青年男女,抓紧回乡的时机,拜托媒婆相里。留守在家的孩子,在父母的怀里撒娇,享受着亲情的快乐……

难得亲戚朋友在家,该办的喜事抓紧办了。酒席排得满满当当,庆祝的鞭炮不绝于耳,烟花呼啸着冲向村庄上空,炸开满天的幸福。

仿佛只一转身,除夕就在眼前。贴春联、吃年夜饭、换新衣,乡村腊月,在辞旧迎新的爆竹声中跨进正月,一个花红柳绿的春天,已经在路上……

扫年,俗称扫尘,也是年俗。在腊月时光,彻底打扫室内,有除旧迎新之意,也有消灾解难的美好愿望。扫尘之后,每家每户窗明几净,室雅院洁。在擦洗清扫之后,再分别完成糊花窗、挂年画、贴春联、放鞭炮、吃年夜饭、闹元宵等等,让整个腊月正月,在一系列年俗中张灯结彩,喜气洋洋,那缤纷的年俗景象,五彩的生活画卷,绚烂夺目,应运而生。

贴窗花和春联,可以发现年俗的风景大观——有喜鹊登梅的祝福愿望,有燕穿桃柳的心灵渴望,有三阳开泰的生存理想,还有“土中生白玉,地内出黄金”的妙语连珠,以及“新年纳余庆,嘉节号长春”的辉煌景象。

年俗中,还有洗浴,民间有“有钱没钱,剃头过年”的说法,人人都要洗浴和理发后过新年的习俗。

过年婚嫁,也在年俗中蔚然成风,过了腊月二十三,娶媳妇、嫁闺女就不用择日子了,在年的喜气和结婚典礼,是许多人的选择,那是年俗的遵从,也是对年俗

的敬仰,更是对年俗约定俗成的喜爱与偏好。有民谣说,“岁晏乡村嫁娶忙,宜春帖子逗春光。灯前姊妹私相语,守岁今年是洞房。”进入年俗时光,办喜事,成为城乡各地的亮丽风景线,人们在祝福新婚的喜悦中,欢呼雀跃,激情澎湃,仿佛新年的钟声响起来了,那种欣慰与快乐,藏在骨血里,荡漾在风中,摇曳在缭绕的风光气象里。

俗语“长工短工,二十四下工”,也是年俗。可见,忙碌了一年的人们,过小年也要回家了,不再漂泊劳累。

在我家乡早年有打更巡夜的风俗,从腊月初一至除夕夜止,每夜有两位更夫出巡,一人敲粗竹筒,一人打大铜锣,他们拉着嗓子轻声喊道:“腊月寒冬,火烛小心,防贼防盗,门户关紧!”我家邻居,就是一个更夫,他老伴去世后,我母亲每年除夕,都让我送一碗油炸圆子,每次他都感激地对我说,圆元宝,象征好年景、好时光、好兆头,是好愿望,好盼头呀!

亲情家事

母亲腌年鱼

□ 梁惠娟

肉面向上,鱼鳞向下,一般大鱼泡四小时左右,小鱼泡一小时左右。最后还有关键的一道程序,就是盐腌后的鱼要用海水清洗,这样就能保留海鱼的鲜味。

晒腌鱼也得讲究方法。长长的带鱼和大大大的鲛鱼、白姑鱼,母亲用绳子绑着,挂在阳光充足、通风的院子中间的竹竿下晾晒三五天。又大又扁的鲳鱼和大黄花鱼,母亲在竹架子上将它们一字排开,先把鱼的背面向上晒,隔一段时间再把鱼翻过来,如此反复。为了保证通风,母亲还在鱼之间插上秸秆留下空隙,好让鱼干得快。两个手指般大小的红三鱼和青花鱼,母亲把它们整齐地摆放在圆筒的竹匾上,再把竹匾架在我家门前的竹篱笆上,一眼望去,就像竹篱上盛开着一朵硕大的银色花,煞是好看。

一整个冬季,母亲就在她的腌年鱼间奔走,旋转,飞舞,日子在她的圆舞曲间过得有滋有味。

冬天的夜晚,屋外呼啸的寒风撕扯着漆黑的夜空,屋内暖意融融。母亲端出一盘腌鱼烧茄子或是一锅腌鱼炖白菜、腌鱼焖五花,我们一家人围坐在一起,吃得

春语呢喃

□ 杨罗先

是谁,让轻风与一片树叶的吻惊动了春天?昨夜的雪,还来不及呼朋引伴,就在坠落的一瞬间融入了大地。

我看见一枝受孕的花枝,积蓄了一个冬的情愫,在风中倾心等待那一次激情的怒放。我的心也在等待,那一只蝴蝶翩翩的倩影。

梦,张开翅膀,所有的动词开始奔跑,追梦的人,在春燕的呢喃里,静候月缺月圆。我的脚步,不再流浪天涯。

相思的藤蔓,在春天里疯长,叠加新的牵挂,让每一丝新绿都写满缤纷的故事。

河水开始上涨,春江水暖的时节,春姑娘荡一叶扁舟,抒情的诗歌开始起航。

绵绵情意,装扮两岸的风景。赶赴春天的盛宴,无须彩排,再简陋的场景,也会诗意盎然。

明媚的暖阳里,飘飞的雪花幻化成无尽的向往。

隔着温暖的阳光,我看见雪后的春风,撩起你的长发,一个温柔的手势,缠绵着你的思绪。我的思念,都已成为回不去的从前。

幸福美满。那时候母亲的一道腌鱼,给我们家简朴的日子增添了滋味和色彩。

当母亲的腌鱼端上餐桌,我便知道快要过年了,远居台湾的叔父便要回来过年了。过了年,叔父又要回台湾去,每次回去,他都把母亲腌的年鱼带回去。叔父说这是他最念念不忘的乡味。母亲的腌鱼,勾扯着远离故土游子心中悠悠的乡愁啊!

又到一年寒冬时。母亲又忙着腌年鱼了。她念叨着,腌好了年鱼等叔父回来过年的时候吃,也等我回去吃。她在冬日金色的阳光下,望着她金色的腌鱼,幸福地笑了,风把她的银发吹得飘飘的,她脸上的皱纹也漾开了花。