



冬寻
◎陈顺源

年糕的味道

◎陈汉忠

又要过年了，看着城里超市货架上层层叠叠各式各样的糕点，我却想起了黄海之滨故乡的年糕。

在我的记忆中，故乡的年糕不像上海年糕那样纤细洁白，也没有浙江年糕裹着蒲叶的清香。大的如磨盘，小的也有脸盆那么大，破成条块，少说也有七八斤，切成片块后，煎炒皆可，甜咸皆宜。或许，这就是江海平原特有的风味。

前些年，爹妈在世时，每逢过年，总会先托人捎来几条自家蒸的年糕。妈妈知道我爱吃甜的年糕，总会在蒸糕时放上红糖和剔了核的红枣，那又甜又香且又黏的味道，想想也馋人。如今爹妈先后仙逝，故乡的年糕似乎离我越来越远，留给我是一份淡淡的乡愁。去年春节前，女儿从苏州带回几条年糕，问我味道怎样，我告诉她，口味还行，只是缺点家乡年糕的黏度和韧劲。女儿的心思我明白，她是我寄托乡愁的，但女儿不明白，乡愁是没有替代品的。女儿茫然地望着我，似乎觉得老爸有点太挑剔了。其实，老爸这不是挑剔，而是在回味，回味那逝去的岁月、遥远的乡愁。

在故乡海门，沙地人的腊月是最忙乎的，刚喝完腊八粥就开始忙过年了，而过年蒸糕是家家户户必须的。蒸糕要先磨面。西南角放着一架石磨，两个或年轻或力壮的使劲旋转磨盘，进料口喂入玉米、高粱或大米，随着石磨发出沉闷的隆隆声，不一会儿，磨架下的大竹匾内，便堆起一圈白色的小山峰。磨粉是个苦差事，最少需要三个人，大家都约定俗成地几家联手，轮班替换。从早到晚，磨坊里雷声隆隆，一直到后来大队里添置了磨粉机，前头屋里的石磨才渐渐被冷落了。

年年不辞辛劳忙磨粉，目的是蒸年糕，如果说磨粉是体力活，那蒸糕则是技术活，虽是一气呵成，但前后也分几个步骤。开蒸前先要守

江海
风物

冷水盆里浸了浸，湿漉漉地展开，把刚出笼的热糕包了个严严实实。先用单手在四周挤压，稳住热糕的阵脚后，周师傅指挥俩小伙把包住的年糕高高抛起，随即又重重地落在桌面上。“起呀！”“甩呀！”在周师傅的口令声中，小伙伴们把糕越甩越高，引来大伙一片惊呼。

揉糕要力气，需要小伙子上阵，但火候却是师傅掌握。揉得少了，黏度不足；揉得过了，又显得僵硬。宅上人家都佩服周师傅，他也常常自我吹嘘，要吃好糕，还要经我老周的手。有时，旁人把糕揉好了，请他验收，他总会这里拍拍、那里按按，有时还用手掌把糕拍得啪啪响，没有哪一次是直接过关的。似乎应了老家的一句俗话，不经厨师的手，炒出来的菜有酱郎气。

那时候，乡下人家蒸年糕除了庆贺新年，饱口福外，还有一个图吉祥的意思。糕与高谐音，人往高处走，步步登高，你家过年蒸糕了，那来年你家就真高了。而且，谁家先蒸年糕的，要请围观观看热闹的人吃糕，大家都吃了你家的糕，那是高上加高。于是，每逢蒸糕时，我们这些十来岁的孩子，喜欢走东宅串西宅的，既凑了热闹，又能讨块糕吃，一天到晚开心得不得了。

岁月在不经意间翻过了一页又一页，乡下过年蒸糕的往事也渐渐淡出记忆，脑子里依然清晰的是那时老百姓穷，我家和大多数邻居过年蒸糕都以玉米粉为主。今天倘若再去吃这玉米糕，口感肯定不咋的。后来改革开放，乡下人也渐渐富了，过年蒸糕也改用糯米粉了，考究的人家还把白糖、红枣、核桃肉拌入其中，蒸出来的年糕自然味道极佳。我妈妈后来捎来的年糕都是最好的，又是枣又是糖的，但他们留着自己吃的是不舍得放辅料的。我知道，家乡的年糕，不仅有浓浓的母爱、深深的亲情，更有绵绵的乡愁。

地气浑厚话年味

——吕四民俗札记

◎成惊涛

江海
风情

门惯了的渔家妇女，说起话来也是格外矜持。这时候，孩子们拿出了大人为其准备的匣包（以蒲条制成，内放石灰，上拴一线），从自家门口到进家附近的路上，都打上匣包灰印，形成连续而不间断的兽足印。传说天上有种叫“年”的巨兽，常在除夕夜下界来祸害百姓，当它看到自己的足印时，误认为这一家已来过，就掉头前往别处了。

许多人家还要“进利市”，祈求来年一家平安、财源滚滚。随后再在厅堂放张方桌，端上鱼、肉、虾、蛋四碗菜，放好香炉、蜡烛签，然后上香炳烛，焚烧纸钱，美其名曰请老祖宗回家吃年夜饭，隆重纪念先祖，以寄托哀思和怀念之情。

腊月二十六，家家户户都忙了起来。这一天俗称“掸尘”，是一年中最彻底的大扫除，门上、柜子上等地方的旧春联，一一清洗掉，各个角落都擦抹干净，为迎接新春作好准备。

腊月二十八之前，家家都到豆腐店做好了豆腐、豆腐干。一家或几家联手，蒸好了包子、方糖糕。包子馅各有所爱，而萝卜丝包，是老百姓心中的“娇子”，因为做不起肉包的，大有人在。方糖糕其实无糖，偶尔有人家放些糖精来代替糖，以获取甜味。大多数人家把方糖糕切成片状，晒成干后放柜子内储藏，以备春三二月闹饥荒时，取出蒸软，和着稀饭、咸菜、蟹酱充饥果腹。

腊月三十是最繁忙的日子，备足了的荤素菜，通过砧板、锅灶和家长的手，变成了一道道具有吕四特色的菜肴。尤其是红烧鱼，少说也要有一二十碗，红烧肉与竹笋，烧好后放大盆内备着，吃时热一下，立刻成了美味。其时没有冰箱，只能沿用老祖宗的习惯，把荤菜烧好放在菜柜里。下午两三点钟，主妇们准备好“糕粉”（为图吉祥，贴春联的糨糊称为“糕粉”），大人带着小孩张贴春联，前门春联，不少人家都发自内心地写上“听毛主席话，跟共产党走”，别的春联主旨无非是祝福、祈财、祈平安、求健康，后门必书“后步有余”“年年有余”，仓柜上贴上“粮食满仓”“黄金万两”，连猪圈、羊棚里都要贴上“膘肥体壮”。吕四民风之淳朴，由此可见一斑。

一到夕阳西下，除夕氛围悄然而至。即使是大嗓

年饭后，孩子们外出玩耍，大人们则开始“守岁”，有的搓好了糯米圆子，有的煮好了红枣。子夜时分，爆竹鞭炮声，从四面八方响起，时而夹杂着烟花腾空而升的呼啸声，空气中弥漫着硝烟味、欢乐味，把过年的气氛推向了高潮……

一直到后半夜一两点钟，全家起床先吃红枣汤，后吃糯米圆子蘸红糖，寓团圆圆、红红火火之意。天亮后，男男女女老老少少，人人都穿起了自认为最新最美的衣服，上午十点前吃完大年初一赤豆大米饭，就各找伴侣，各玩各的游戏了。有的去“斩蛇”，即用铜板在新砖上滚动，谁先到达目标，就算胜利；有的去打弹子，谁能早进洞，谁就赢了这局。最吸引人眼球的是大队文艺队到生产队打麦场上演出，围了一层又一层，可见人们对乡土文娱活动的渴求和热爱。

吕四百姓过年多姿多彩，年味浑厚。这对有上千年历史的古镇来说，堪为一笔当地民俗的遗产，记录、传承自然也成了我们的责任。