



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,留给我的是一份淡淡的乡愁。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,她是为我寄托乡愁的,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

粉,即把米粉或玉米粉、高粱粉什么的,拌上适量温水,用手在盛器里搅拌均匀后,达到捧起来能捏成团,往盛器里一扔,又能完全碎开。不然的话,蒸出来的年糕要么黏度不够,要么夹生。所以,过年蒸糕时,宅上几个会蒸糕的老把式成了香饽饽。我家宅前的远房舅舅周雨杰蒸糕是把好手,他不仅手脚麻利,而且技术老到,守粉常常一次成功。守粉后的开笼是第二步。那时锅里水早已沸腾,铁锅一圈铺上了棉垫子,木质蒸笼搁在上面,滴水不漏。周师傅敞开嗓子喊一声,“开笼罗”,随即舀起满满一升原料,在升腾的蒸汽中手一扬,略带潮湿的原料瀑布般地洒在滚烫的白布上,升腾的蒸汽一下被压住了。随即散发出一股淡淡的香味。周师傅并不理会,继续舀起原料,哪儿冒气就在哪儿上料。还不时吆喝着“压火!”“加火!”之类的口令。此刻,灶膛里跳跃着欢乐的火焰,屋里滚动着弥漫的蒸气,一脸严肃的周师傅仿佛是在指挥一场激烈的战斗。

大约个把小时,厚厚的蒸笼已经满了,屋里散发着诱人的香味。“步步高,步步高!”在围观乡亲的大呼小叫声中,周师傅不动声色地瞄了一眼正冒着一团团热气的蒸笼,悠闲自得地从上衣兜里拔出一支香烟,朝烧火的喊了声,“接个火!”烧火的是他侄儿,小伙儿挺机灵,用火钳夹起一小块烧得通红的木块,凑上去吱一下香烟就着了。两口烟下肚,周师傅脸上有了笑容,估摸着有半支烟功夫,周师傅吐掉了烟屁股,用手中的筷子戳了戳年糕表层,喝一声“甩糕!”围观乡亲中跑上去两个人高马大的,合力抬起锅台上的蒸笼,重重地反扣在一旁的大方桌上。只听“砰”一声闷响,方桌桌面上立刻热气四溢。这便是第三步,叫做出笼。

揉糕是最后一步,也是最关键一着。只见周师傅拿起一块干净白布,往一旁的

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,小伙子们把糕越甩越高,引来大伙一片惊呼。

揉糕要力气,需要小伙上阵,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语,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。

冬寻
◎陈顺源

江海
风物

地气浑厚话年味

——吕四民俗札记

◎成惊涛

说到年味,人们常常把舌尖上的美味,作为年味的主要对象,殊不知除了舌觉外,还有如视觉、听觉、触觉、嗅觉等许多感觉,皆属年味。

多年前,吕四的过年,既有神秘色彩又具醇厚风格。

自腊月二十四开始,就掀开了春节的序幕。这天傍晚,每家每户都在灶头的“灶君”两侧,张贴对联,上联为“上天奏好事”,下联为“下界保平安”,横批为“灶君在上”。全家在灶君爷面前秉烛、焚香、烧纸、磕头。民间俗称“送灶家老爷上西天”,有顽童不拜者,爹娘必治,并用“灶君乃火烛之神,不敬灶君有火灾之险”的祖训来说服孩子。

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,贴春联的糰糊称为“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

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囤包(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,都打上囤包灰印,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。

敬神拜鬼之事完成后,全家合坐一桌,共品年夜饭。在许多菜肴中,两个菜是必备的,一是水芹炒干丝(吕四方言中“芹菜”音近“群彩”,意为新的一年,希冀全家皆有彩头);其次是青菜下粉丝,内必放上一把荠菜(吕四方言中音同“聚彩”),自然也显露出阖家出彩、同享幸福之意了。至于粉丝,夹起来筷子抬得很高,小孩边夹边叫“长,长,长……”更有全家幸福平安长长久久的意味了。

年夜饭后,孩子们外出玩耍,大人们则开始“守岁”,有的搓好了糯米粉圆子,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“斩舵”,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。