

至味是乡愁

——寻访旧时光里的年俗与温情

编者按

岁序更易,华章日新。明日便是一年一度的新春佳节,在此万家团圆、灯火可亲的除夕之际,本报特以这版,献给所有眷恋故土的株洲人。翻阅这些带着露珠与烟火气的文字,我们仿佛推开了时光的大门。年味,是攸县大年初一那碗寄托着“消灾解愁”的毛芋头,藏着父辈面对生活的豁达智慧;是炎陵深山里日夜熏制的腊味与晾晒的烫皮,映照孩童分担家计的懂事身影;是旧时清水江畔缝纫机转出的新衣梦,也是大集体时代邻里互请年夜饭、龙灯狮舞喧天的热烈与淳朴……

我们怀念旧时的年味,怀念的其实是那份“且停且行且随风”的从容,和物质匮乏年代里对生活最郑重的仪式感。无论时代如何变迁,那一抹萦绕在舌尖、刻骨铭于心间的滋味,始终是名为“家”的温暖,是名为“春”的希望。

愿这几缕从旧时光里升腾起的烟火,抚慰您一年的辛劳。祝您和您的家人新春大吉,幸福安康!

腊月·故乡

黄建林

一入腊月,我的故乡炎陵,年味便在乡亲们的忙碌中升腾起来。

若是冬至恰逢腊月初,那便是极好的兆头。冬至,阴极之至,阳气始生,也是“数九寒天”的开端。地处罗霄山脉深处的炎陵人,无论是本地籍还是客家人,都讲究在这一天杀鸡宰鸭、更要杀年猪。此时天寒地冻,正是腌制腊味的最佳时节。肉经盐渍,挂在灶火之上,经日复一日的烟熏火燎,也不会生虫变质,只会慢慢沉淀出深山独有的浓郁腊香。这腊味,是要存留到来年春耕复收的,那是用一道佳肴来滋养新年的希望,慰藉半年的辛劳。

冬至过后,也是做“霉豆腐”的好光景。新磨的豆腐切块,置于稻草铺就的格笼中,静待时间的“发酵”。约莫一周,霉香溢出,开笼一瞧,只见那鲜嫩的豆腐块上已覆满了一层白如细绒的绒毛。此时,将其一片片夹起,在拌有盐、辣椒粉、五香粉的配料中滚上一滚,装入瓷坛或玻璃瓶中密封“闷熟”。待盐味渗入肌理,便是佐餐下酒的绝佳风味。

腊月的暖阳照进大山,山里人便开始张罗着“烫皮”了。米浆上锅蒸熟,连同竹篾编织的托子一同提起,这就成了薄如蝉翼的“烫皮”。将烫皮小心揭下,晾在竹竿上,待其半干未干、柔韧适度时,取下卷起,切成细丝或方片——若是做方片,早在米浆上锅时便已撒好了芝麻与盐。切好的烫皮丝继续晒干,留待过年时做“饭茶”待客,或是作为回赠拜年亲友的礼品。最妙的是大年三十中午,炖好的猪肉汤里,下一把烫皮丝,罩上一堆肉碎,这便是“猪肉点心”。在那个物资匮乏的年代,这是一年到头最丰盛、最让孩子们垂涎的美味。

烫皮晒干,小年便近在眼前。上世纪八十年代前,老家未通公路,供销社的年货全靠人工从十五里外的桐木分社挑上来。墟市上两个生产队的劳力,便成了年前的运输主力。那时我才十岁光景,也跟在父母身后去“担货”。大人担百来斤,我担四五十斤。一斤一分钱的运费,一天一趟,有些体格健硕的妇女甚至能担两趟。我就靠这四五角钱的工钱,攒下了过年买鞭炮、连环画的“私房钱”。上了初中,我们也学着大人的模样,大年初一迎着长辈男人,除了拜年,还要敬上一支烟。为此,我们也要备上两包“郴州”“银象”或是“长沙”牌的香烟,在吞吐的烟雾中,显出一份少年的豪气与“成熟”。

担完货,过了小年,家中更忙。我们要上山砍回“黄叶子柴”(一种含碱量高的灌木),配合豆腐、油茶壳烧成灰,滤出金黄的“碱水”。父母将糯米与糯米浸泡其中,待米粒变黄,便上石磨磨浆。这磨浆、磨豆腐、春米浆的活计,后来成了我们兄弟的“专利”。我和哥哥轮换着推磨、添料,虽累得手臂酸痛、大汗淋漓,心里却极是畅快。因为眼望着那雪白的米浆变成豆腐,变成炸得酥脆的丝饼(花根),嫩子,变成色泽金黄的印板米糕,年味便在这劳作中愈发浓郁了。印板米糕不仅是大年初一早餐“吃斋”的主食,更是正月里招待贵客的茶点。少年时能为家里分担些许重担,让父母在挣工分之余稍得喘息,是我们那一代乡村少年共同的荣耀。

那时的墟市人,多是泥土夯筑的地面。一年下来,磨磨砧砧,地面总变得坑洼不平。年前修整地面,便成了每家每户的必修课。刨松旧土,填上山里挖来的新黄泥,洒水润湿,用筑推细细夯实,再用掌墙木抹平。这活儿得避开连塘赶集的日子,花上一两天功夫,让屋里焕然一新。

待到腊月二十八九,年货备齐,最后的重头戏便是“大扫除”。家家户户在檐下支起门板,烧一锅苏打老糖水,将碗盏盘碟、桌椅板凳统统搬出,先擦洗一遍,再搬到井边或河里漂洗透亮,最后摆在廊下晾晒。从塘头到塘尾,家家如此,那刷刷声连绵不绝,晒出的家具什物在阳光下泛着光。这浩大的声势,甚至盖过了大年初一“开财门”的鞭炮阵仗。

洗净了器物,扫净了庭院,将那熏了半个月的腊肉取下,洗去烟尘,下锅烹煮。热气腾腾中,贴上红对联,洗澡换新衣——这大年,终于真正地来了!



制图/王玺



旧时年味

汪广文

岁月不居,时节如流。作为一名年过八旬的老人,回望人生路上过的那些春节。比较起来,心底最眷恋的,依旧是旧时光里的年味。那时的年,纯朴、隆重、热烈,仪式感强,过得真正有滋有味。

在过去,过年既是一个隆重的仪式,更是一项浩大的“系统工程”。往往过了今年的年,马上就要为明年做打算:喂牲一栏猪,养好一塘鱼,养一群鸡,稍后还要种好许多红薯,并特意留出一块田种糯稻。这些生计的奔波,同时也是为过年做准备。秋收后,家家户户忙着晒薯片,熬薯糖,碾糯米。到了腊月中旬,各项工作进入倒计时:先是大扫除,然后杀猪、熏肉、干塘、打豆腐、炒果子……所有的忙碌,主要都是为三十晚上的“吃”做准备。俗话说:“叫花子都有一个三十煮”。那时没有“春晚”,人们辛苦一年,唯一的念想便是这顿犒劳身心的团圆饭。

过年的吃食,分主食与副食两大类。

主食即餐桌上的正菜。有的人家像办宴席一样搞“十大碗”,有的则是极丰盛味的散菜。不管哪一种,根据本地风俗,总少不了两样压轴:三十晚做一碗“猪肉”,十五晚做一碗“猪肉”。这一头一尾,寓意从年头吃到年尾,吃完了头猪,圆圆满满。大年初一一般吃素,以豆腐干、红薯粉条为主,另煮一碗南瓜、一碗芋头,取名“金银玉”,以讨吉利。初二早餐则要吃肉,且是鸡汤泡面,鲜美异常。

副食的花样更是繁多,主要有薯类、糯米类、豆类、盐果子和斋里果子五大类。薯类是过年副食中的“挑大梁者”,每家都会制作几缸红薯片,有油炸的,有沙子炒的,还有一种讲究的“油梳”——用刷子蘸

点熟油“梳”在炒熟的薯片上,香脆可口。糯米类主要是“冻米”和“冻米糕”。糯稻碾米后,蒸熟几十斤糯米饭,晒干成生冻米,经沙炒或油炸后,拌上热糖和芝麻,便成了待客上品的“冻米糕”。此外,还有炒熟的黄豆、蚕豆、豌豆;早就腌制好的盐茄皮、盐苦瓜皮、盐辣椒等“盐果子”。至于“斋果子”,就是南货店里买来的猫耳朵、兰花根,有钱人家还会买些高档的雪枣、酥糖、寸金、麻片。做这么多副食,一则供自家特别是小孩子食用,二则用于正月里招待拜年客和耍灯人,大盘大盘端出来,显着主人的热情与厚道。

说了吃,再谈礼。过去过年仪式感特强,主要体现在“一送”“二敬”“一拜”上。

一送即送年礼。湖南是礼仪之邦,讲究“借钱都要做人情”。送岳丈、送外婆家,除了拿钱,还要送猪蹄(猪蹄)、肉、鱼、鸡和斋里果子,对方回礼也同样贵重。二敬则指敬神和敬祖宗。从腊月二十四祭灶神“装锅灯”开始,至除夕夜和初一早晨达到高潮。院子里摆方桌,供奉品,上香烛烧钱放鞭炮,诚心诚意跪拜天地,祈求“求财”“开财门”。初二和十五也要敬,祭品改为面和汤圆。敬祖宗比敬神规模更大,全家人按辈分排好位置,三跪四拜。拜时屏声静气,毕恭毕敬,长者口中念念有词,祈求祖宗保佑全家清吉平安,万事顺遂。一拜当然指拜年。那时拜年可真够热闹,从初一到十几,路上行人不断,家家客人不断。而且一定要真拜,礼性纷纷,郑重其事。

浓浓的年味,还来自于正月里精彩纷呈的文娱活动。本地的外地的各种龙灯、狮灯、蚌壳灯、竹马灯,从初一一直耍到二十边间。

初一芋香

肖余良

呀,好处多着呢!”

哥哥姐姐们听了,笑着争抢起来。我那时年幼,仍旧不解。父亲便笑着讲起那个关于明太祖朱元璋的传说:相传朱元璋年轻时落魄,有一年正月初一,他流落到长岭坡下,饥寒交迫之际,在田埂里挖了些毛芋头煮食。饱餐之后,他顿觉精神焕发,插茅杆为香,拜谢天地,赋诗言志:“人家有年我无年,长岭坡里苦无言;有朝一日时来转,芋仙送我皇服前。”后来他果真做了皇帝,每逢初一,以此代山珍海味,以示不忘根本。

“吃了芋头,才有机会做皇帝哟!”在父亲的鼓励下,我也加入了“消灭”芋头的行列。虽然多年后我们谁也没做成皇帝,但父亲借故事劝导我们惜福避祸的苦心,却早已种在心里。

时光流转,我也长大了,吃毛芋头不再需要父亲“动员”。某年大年初一,父亲端着一罐热腾腾的毛芋头上桌,我不慎碰到了他的肩膀,陶罐坠地,“咣当”一声碎了。

吓得愣在原地,生怕招来责骂。谁知父亲一反常态,俯身拾起地上的芋头和碎陶片,乐呵呵地念道:“初一一罐子发了底,我们全家笑

场面最大的数龙灯和狮灯。龙灯队由十几人组成,龙头威武,龙身漂亮,随着锣鼓点,在掌珠人的指挥下,十来个舞龙人举着长龙翻滚腾挪,穿梭旋转,令人眼花缭乱。狮灯场面大,阵容齐,除了舞狮人腾挪翻滚,其他人还要演示打拳、舞棍、舞刀、舞板凳、舞流星等武术套路。有时甚至要在丈多高叠起来的方桌上表演惊险动作,看得人心惊胆颤。蚌壳灯则偏重喜乐,蚌壳精妖妩媚,渔童动作油滑,双方诙谐幽默的对白对唱常引得人们忍俊不禁。

竹马灯透着文雅气息。竹制灯架蒙上白纸,或绘花草鱼虫,或写“春来秀发科名草;时至香生富贵花”之类的喜庆诗句。灯光明亮,制作精美。到了稍富裕的人家,领队往往去劝说谁家唱一两出戏,俗称“打加官”。我依稀记得,穿戴官帽官袍的“加官老爷”先走出大门,另一人在门内唱:“甲子乙丑海中金,门前狗咬是何人?”加官应答:“丙寅丁卯炉中火,门前狗咬就是我。”加官亦步亦趋进来,主家放鞭炮迎接,加官接着唱:“炮竹落地就开财,恭喜主人又发人又发家。”唱完吉利话,就演《渭水访贤》《麻姑献寿》等正戏,主家欣喜异常,少不了打发一个大大的红包。

正月里耍灯,不仅要耍灯人和主家欢喜,更将整个村子的喜庆气氛推向高潮。灯队进了村,灯后便跟着一群群看热闹的人。哪里耍灯,哪里就是人山人海。舞灯的到十几,路上行人不断,家家客人不断。而且一定要真拜,礼性纷纷,郑重其事。

浓浓的年味,还来自于正月里精彩纷呈的文娱活动。本地的外地的各种龙灯、狮灯、蚌壳灯、竹马灯,从初一一直耍到二十边间。

过去的年节,既是一个美食节,又是一个狂欢节。这样的年,谁不想过呢?

至于压岁钱,则是除夕夜雷打不动的期盼。

记忆里的除夕总是忙碌而喜悦的。1979年的除夕尤为特殊,我家在清水江老街建了新屋,全家转为了城镇户口,父亲落实政策调回沅陵工作,真是喜事连连。母亲最是讲究吉利,在大门口请人写下“三湘四水皆春色,五岳九州尽朝晖”的红联。肉内买鱼,磨粉打豆腐,满屋子都是热腾腾的年味。

夜幕降临,全家围坐在火缸边守岁。那时候没电视,也没春晚,守岁是漫长的,不到十一点就打起瞌睡。姐姐桂华逗我:“明乃,爸妈准备了五角钱压岁钱呢!”这话比灵丹妙药还管用,我瞬间睡意全无,赶紧打热水洗脚,暖流涌遍全身,只等午夜钟声。

好不容易熬到十二点,母亲从棉袄里摸出一沓花花绿绿的角票,竟是崭新的!虽然最后分到的是三角钱,并非姐姐传说的五角,但在那个年代,这已足够我在小伙伴面前炫耀许久。我郑重地接过新票子,反复端详摩挲,小心翼翼地藏在枕头内侧,枕着那份满足入睡。

光阴荏苒,如今我已进入花甲之年,做了外公。现在过年,女儿会买回成百上千的成衣,再不必请裁缝上门,压岁钱也翻了千百倍。可每当爆竹声响,我总会想起清水江畔那台嘎吱作响的缝纫机,想起林师傅忙碌的身影,以及母亲那叠崭新的角票。

那些儿时盼过年的温暖记忆,早已刻进骨子里,成了我心中永不消逝的年味。

小孩盼过年

彭建明

“小孩盼过年,大人盼插田。”

每逢岁末,我总会想起母亲生前常念叨的这句顺口溜。大人为何盼插田?年幼的我无法理解,我只懂得乡下小孩盼过年的由头:一是过年有新衣服穿,二是父母会给压岁钱。

那时候,添置新衣是件隆重的大事。每到年关前两个月,清水江老街(现船湾镇)附近的裁缝们便忙得不可开交。我学习请文山村挂组的林师傅和徒弟聂碧媛。若是活计少,母亲便送料子进村;若是全家都做,就请她们上门“坐堂”。

每当此时,我便领了一项“苦差”——去一家把缝纫机和工具箱扛回来。我力气小,扛着沉重的“铁家伙”走在乡间小路上,深一脚浅一脚。担久了直不起腰,走起路来丑态百出,惹得路人发笑。尽管“出洋相”又累人,我心里却是美滋滋的,因为那担挑回的是全家人的新衣梦。

裁缝师傅进门,家里便有了节日的氛围。林师傅是下放知青,口直心快,遇见人总能谈笑风生;徒弟碧媛则内向沉静,规矩极严。我们俩乡人讲究礼数,师徒上门,徒弟必得比师傅先吃完。我总是细心观察,碧媛吃吃饭果真极快,且夹菜利落,筷子绝不伸到别人面前,极显文雅。

那时裁缝师傅流行“三餐”:早中晚三顿正餐,上午十点和下午三点还要吃点心——或是一碗面条,或是包子粑粑。我也跟着沾了光,每餐有肉,不用上学。即便我贪玩晚归,母亲得着师傅在场,也多半不责备。那是童年里最无忧无虑、最开心的日子。

林师傅不仅手艺精湛,品格更令人敬佩。一九八四年,母亲病故,家里欠了工钱,林师傅宽宏大量,从未提起。直到多年后我听闻此事,才补齐了三百元作为补偿。她们做事不分贫富,赶工时连轴转,做完衣服若人家当年底付不起工钱,也一包容。那种敬业与淳朴,在我的童年留下了深刻印象。

至于压岁钱,则是除夕夜雷打不动的期盼。

记忆里的除夕总是忙碌而喜悦的。1979年的除夕尤为特殊,我家在清水江老街建了新屋,全家转为了城镇户口,父亲落实政策调回沅陵工作,真是喜事连连。母亲最是讲究吉利,在大门口请人写下“三湘四水皆春色,五岳九州尽朝晖”的红联。肉内买鱼,磨粉打豆腐,满屋子都是热腾腾的年味。

夜幕降临,全家围坐在火缸边守岁。那时候没电视,也没春晚,守岁是漫长的,不到十一点就打起瞌睡。姐姐桂华逗我:“明乃,爸妈准备了五角钱压岁钱呢!”这话比灵丹妙药还管用,我瞬间睡意全无,赶紧打热水洗脚,暖流涌遍全身,只等午夜钟声。

好不容易熬到十二点,母亲从棉袄里摸出一沓花花绿绿的角票,竟是崭新的!虽然最后分到的是三角钱,并非姐姐传说的五角,但在那个年代,这已足够我在小伙伴面前炫耀许久。我郑重地接过新票子,反复端详摩挲,小心翼翼地藏在枕头内侧,枕着那份满足入睡。

光阴荏苒,如今我已进入花甲之年,做了外公。现在过年,女儿会买回成百上千的成衣,再不必请裁缝上门,压岁钱也翻了千百倍。可每当爆竹声响,我总会想起清水江畔那台嘎吱作响的缝纫机,想起林师傅忙碌的身影,以及母亲那叠崭新的角票。

那些儿时盼过年的温暖记忆,早已刻进骨子里,成了我心中永不消逝的年味。