

往事情怀

年糕香里忆旧年

文/织梦

或许是岁数大了,容易怀旧,一到年底,我就会时不时忆起儿时跟着父母打年糕、吃糕头时的种种情景,仿佛发生在昨天。

制作年糕的前一天上午,母亲就开始浸泡做糕用的米——一般选用当季新收的晚粳米,先将晚米放盆里搓洗一遍,再用清水浸泡起来,泡够水的米,做出来的年糕口感更软糯。第二天一早,父亲和母亲就配合着,将晚米沥干水分,倒入事先备好的几个大箩筐里,哼哧哼哧地抬到手拉车上放置好,顺手将我也抱到车上。然后由父亲拉着,母亲推着,一路吱吱呀呀地,往三四里外村头的年糕加工厂赶去。

年糕加工厂其实算不得真正意义上的工厂,而是个几间房的碾米小作坊,在平时主要承接给村民们碾米、打粉等业务,到了年底,设备一改,就成了相邻几个村子共用的年糕加工基地——年前这一两个月,是村里最热闹的所在,机器日夜轰鸣,人声喧哗。而跟着大人去打年糕,也是本村的孩子们在过年之前最期待的几件“大事”之一:一是因为那里人多热闹,同龄的玩伴也多,还有“嗅觉”灵敏的小商贩们在附近兜售各种吃的、玩的;再有就是能尝到刚打出来的新鲜、滚烫的头茬年糕。

那时候给碾粉机、年糕机提供动力的都是老式柴油机,机器发出的噪音和轰鸣声震耳欲聋,车间里的人们相互交流的时候,需要扯着脖子喊,才能勉强听个大概,加之车间里水气弥漫、潮湿闷热的感觉,让人恍若回到了“蒸汽时代”。做糕的第一步是将米打成粉,工人们合力将整筐的泡过水的晚米倒入碾粉机顶部的漏斗中,很快,雪白松软的米粉就呼啸着出来了;然后在米粉中加入适量的水和盐,来调节年糕的柔软度和咸淡度,反复搅拌之后,倒入木制的蒸桶中蒸熟,一时间,热气腾腾,米香四溢。

刚蒸好的米粉呈面糊状,工人们再次合力将米糊倒入年糕机顶部的容器里,轰鸣声中,一条椭圆而洁白的年糕,冒着热气从机器侧面的金属圆口中绵绵不断地“喷吐”而出。第一遍打出来的年糕因为品质不够细腻、结实,需掐断后,迅速回炉一次;第二遍就是出成品的时候,因为出糕的速度很快,须有个眼明手快的人,拿着把蘸了水的“快刀”伺候着,一刀一段,切成约10厘米长的糕段,另一人则迅速地将糕段平摊在长方形浸过水的大竹匾上,待摊满了一竹匾,就招呼“客户”们将年糕抬出去晾晒。

新打出来的年糕需要放凉、晾干,才能摺进箩筐里,否则会粘连在一起,这中间需要给糕段“翻身”二到三遍。趁着空隙,母亲会给我们做红糖年糕吃,而这也是我在前一天晚上就心心念念的,毕竟新鲜出炉的糕头,要一年才能吃到一次。将烫手的年糕小心扳成两瓣,撒上从家里带来的红糖和黑芝麻,再合上,一个冒着热气的红糖夹心年糕就做好了,口感香甜、软糯,夹杂着一股稻米的清香和炒芝麻特有的醇香,既抗饿,又解馋,好吃到能把舌头都咬了——还真是这样,有好几次就因为吃得太急,咬到舌头了,最后和着泪水,把糕头吃完。

吃饱喝足,把玩着使出浑身解数、缠着大人买的小玩具,坐在堆满年糕的手拉车里,我像是凯旋的“将军”,随着父母班师“回朝”。回到家后,我又接受了一项新任务,前前后后、屁颠屁颠地跑着,给叔伯邻居们送“战利品”——将包在棉被里的还温热的年糕,送些给他们尝尝,与他们分享这美食的滋味,还有丰收的喜悦。剩下的几大筐年糕,全部用清水泡在大瓦缸里,吃的时候捞出来,省着点,能吃大半年。

在那个物质不太富足、人们整日忙于农活的年代,年糕在农村人的食谱上,扮演了重要的角色。它易熟,还抗饿,更重要的是,制作简单,可蒸可煮,可烫可炒,还可放在火上烧烤,且可甜可咸,可配荤腥,也搭素菜,一句话,怎么着都行,它不挑;不像米饭还需要配菜,它本身既是饭,也是菜,做成蒜薹腊肉炒年糕,固然喷香可口,吃得满嘴流油,搭配蛤蜊香菇小白菜等做成烫年糕,照样也是活色生香,鲜甜难得。至今还记得家乡的名小吃——“梭子蟹炒年糕”,将鲜活的梭子蟹切块拖上淀粉油煎激出香味,和年糕一起焖煮几分钟,再大火收汁。蟹块鲜香酥脆,而年糕在吸收了蟹的鲜香味后,也变得异常鲜美、黏糯、入味儿,每一个味蕾都被恰到好处地调动起来,那滋味妙不可言。

如今已离家近二十年,炒年糕的美味在梦里不知道梦到几回,啥时候又能吃上这样原汁原味的家乡美食呢?我有点想家了。



生活随笔

父亲的春联情

文/彭晃

又近除夕,满街的春联红红火火。可在我心里,再精美的印刷品也抵不过父亲手写的那一副。那带着温度的墨香,那倾注美好的祈愿,仿佛将时光拉回到故乡老屋的冬夜。父亲写得一手令人称美的毛笔字,街坊邻里总来请父亲写春联。最忙的自然是一年关。腊月一过,家里便弥漫起年事的气氛,而父亲的“主场”也拉开了序幕。

那时识文断字的人少,能提笔写春联的更是凤毛麟角。乡亲们大多对内容并无特别要求,只要红纸黑字,喜庆吉利便好。可父亲从不敷衍。白天他出门忙生计,待到夜晚,便是属于笔墨与红纸的时光。

煤油灯将堂屋晕染成一片暖黄,母亲把烧得正旺的炭火盆端到炕边。父亲洗净手,郑重地取出他的“文房四宝”——一方老旧的石砚,几支用秃了的毛笔,还有一摞裁好的大红纸。准备工作像一种庄严的仪式。他先将红纸抚平,折出均匀的格子,然后教我研墨,墨条在砚台上打着圈儿,发出沙沙的轻响,墨香便一丝丝地散开来,与屋里的暖意、窗外的寒气交织在一起。父亲站到方桌前,戴上老花镜,深吸一口气,神情便凝注起来。我常被唤去,在桌子的另一头,小心地为他抻着纸。只见他悬起手腕,笔尖在砚边反复舔抹,待墨汁饱满均匀,才稳稳落笔。那一刻,他微倾的身子仿佛蓄满了力,所有的专注都凝聚在毫端。点、横、竖、撇、捺……一个个饱满遒劲的字,便从笔尖流淌出来,落在朱红的纸上,像有了生命。它们不是呆板的符号,而是或端庄、或飞扬、或敦厚的精灵,在方寸之间顾盼生姿。父亲写字时,时而眉头微蹙,时而嘴角含笑,整个人都与那支笔、那张纸融为一体。

写完一副,父亲会摘下眼镜,仔细端详片刻,脸上露出孩子般满意的神色。我便小心翼翼地托着春联,平铺在炕席上晾干。渐渐地,满炕都是红艳艳的一片,映得屋里仿佛也亮堂温暖了几分。

父亲写春联,不只是写字。他总会细细打听,这联是给谁家的。若是家有高寿老人,他会写下“福如东海长流水,寿比南山不老松”;若是新婚燕尔的小夫妻,便写“花开并蒂鸳鸯暖,酒醉同心琥珀浓”;若是添了丁、进了学的,内容又自不同。他将自己对乡亲们最朴素美好的祝愿,都一笔一画地写了进去。

来取春联的乡邻,捧着那还泛着潮气的红纸,总忍不住啧啧称赞。那一刻,父亲憨厚地笑着。我想,他所有的快乐与价值,都在这无声的交付中了。他写的不是联,是情分,是对美好日子最诚恳的期许。

春联,是中国人才懂的、关于时间的浪漫。它以最直白的红,宣告辞旧迎新;以最含蓄的墨,书写天地人心。父亲那一手不算顶尖却倾尽心力的字,便是我童年里最浓的年味,最深的乡愁。

如今父亲早已搁笔,但那满屋墨香、一炕红云,和他在灯下凝神挥毫的身影,却在我记忆里永远定格成一幅最温暖、最生动的“年画”。红纸上的每一个字,都是他写给岁月、写给生活、写给我们的一份永不褪色的情书。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com