

时光流年

新年新日历

崔向珍

每年的12月份,父亲都会去青瓦红墙的供销社买回一本泛着墨香的日历。每次瞅着首页上红红的1月1日,我眼前就能看见近在咫尺的一大碗饺子,猪肉白菜馅的,白白胖胖。

童年时的我,对日历的理解就是印着年、月、日以及星期和节气的厚厚的小本子。一年年春生夏长秋收冬藏,村里人和我的父母都关心天气,关心粮食和蔬菜。而在孩童的眼里,一张张日历对于母亲来说,是一个个难过的日子,一张张纸很薄,可攥持一日三餐很不容易。人口多,粮食少,夏天打出来的麦子要交公粮,要顾及所有应该过的节日和老人孩子的生日,还有来家串门的亲戚朋友,还有阳历年、阴历年和正月十五的馒头和饺子。秋天收进口袋里的粮食,要吃过一个冬天,吃过一个春天,从夏天一直坚持到蚂蚱乱蹦树叶黄的秋天。太难了,母亲总说。

好不容易把旧日历撕到只剩下一张,好不容易听到母亲说:“去菜窖里拿两棵白菜。”母亲的话是弓弦,把我射成了一支箭,“嗖”地一声,我就弹到了院子里的菜窖边,我拣了两棵白菜,捆回家。

父亲割回来的一块肥肉,害怕花猫叼了走,就放在乌黑的粗瓷大盆里,盖得结结实实。花猫馋,围着大盆不停地转圈子伸爪子。我更馋,一晚上的梦里,都是扑鼻的饺子香。早上起来,父亲把只剩一张的旧日历拿下来,把新的日历换上去。母亲和我眼巴巴看着白菜,母亲割给我跟着洗菜。母亲把饺子馅搅得香味扑鼻,我呼呼大口吞口水。

每年阳历年的饺子,平时饭量最小的我能吃一大碗。而体力活很多饭量也大的母亲却只吃一小碗。日子过得穷,礼却不少,母亲吩咐父亲,给奶奶端过去一大碗,给二奶奶端过去一大碗,给三奶奶端过去一大碗。我瞅着父亲端着饺子往外走,心里抽抽着疼。

日历,一本一本,节气,一个一个,立春、雨水、谷雨、芒种……周而复始,如今,父母每年就天,他们还在包饺子,可边包饺子,边兴奋地讨论乡村振兴,讨论社会主义核心价值观,讨论学习强国……满眼满心都是藏不住的自豪和幸福。

年末岁首,雪花飞舞,满头白发的父亲兴冲冲地去了超市,左挑右选,买了一本崭新的日历回家,端端正正地挂在了墙上。

陈年旧事

儿时年味浓

夏秀兰

小时候盼着腊月,仿佛到了腊月,年就飞驰而来。儿时那些贫瘠日子里积攒在舌尖上的欲望,像春风里放出的风筝,再也收不住;炸圆子,做豆腐,蒸包子,炒干货……在腊月迎风的日子里,年味就是一段又一段解馋的时光。

记得每逢炸圆子,我早早地就守在母亲身边,看她把加了碱和鸡蛋的面粉揉成剂子,搓成细条盘起来放入盆内,等锅内的油烧热后,将细条绕在手上五圈后切断,捏牢接口,扯拉成细丝,在油锅里对盘炸熟。每当看着母亲娴熟地搓剂子、盘面条,我就跃跃欲试,也学着去拉丝,却总是拉断。母亲笑着说:“心急吃不了热豆腐,多学几次就会。”后来我终于做成功了,心里感觉特别满足。

那时候豆腐也是自己家手工制作的。经过泡豆子,打磨等工序后,父亲把稀稀的豆浆浆倒入黑色的网兜中,用力地揉,像在荡秋千。我总觉得特别好玩,一看父亲走开了就跑去去晃几下,结果把水甩得到处都是。父亲回来后总轻轻地拍我一下:“去去去,呆一边等吃去。”刚出锅的鲜豆浆撒上一把白糖,甜甜的,喝了一碗还想喝,嫩嫩的豆花儿放上切碎的小葱、香菜,滴几滴香油,一调羹生抽,一会儿就吃了个肚皮圆。

腊月里,勤劳的父母总有忙不完的话,父亲去集市买对联、炮仗和烟花,母亲洗被子,打扫屋子,蒸馒头……而我就像个跟屁虫,跟在母亲后面,她做什么我就吃什么。到了年三十晚上,母亲和姐姐忙着包饺子,父亲煮猪肉和蹄膀,柴火烧得旺旺的大锅里,加了八角、大料和各种佐料的猪头肉不久就散发出诱人的香气,等到肉差不多熟了,母亲和姐姐的饺子也包好了。一家人围在桌前,母亲把切成细末的小葱和蒜末加在用花椒炆过的热油里,再倒上姜醋做成调料汁,父亲呵着手把冒着热气的猪肘子、猪肉肉切成亮晶晶的薄片,放在调制好的佐料里,薄薄的肉片入口滑嫩、油而不腻,一家大快朵颐。

时光流转,一晃多少年过去了,当年的小吃货也早已长大,并在他乡落地生根。每年的春节,虽然自己也会炸圆子、煮猪肉和大葱,却再也吃不出当年那种味道了。原来最浓的年味不是吃什么,而是和家人在一起时那温馨又亲切的场景,才是最值得回味的年味。



地名故事

古老的射阳河,起源于宝应县射阳湖,是一条天然河道。而从射阳县阜余的花元村西北角向东至新河口,有一段全长五里多的河道却是人工开挖的,这段人工开挖的河叫“新河口”。现在河岸边的村庄、商店都用“新河”二字。说起新河口的由来,还有一个传说哩。

射阳河虽然蜿蜒曲折,但大方向一直是西南往东北的流向。河水从西方滚滚而来,待流至花元村的西北部时,突然转了个大弯,向西流去。经滨海县海陵乡,然后向北再向东经过正洪乡,再向东南十公里,才走上正道,一直向东,整个河道呈“U”形。两个拐弯的地方只有三里路,而流水实际经过的路程有五十多公里(现在古河道依然存在)。在洪涝季节,由于河水的流程远,流速慢,两岸人民饱受水灾之苦。不知哪个朝代,有一清官在视察灾情时走到这里。他看

乡愁悠悠

背起行囊回家过年

鲁珉

“有钱没钱,回家过年。”这是母亲一直念叨的一句话。回家过年是逼近年关最浓的思绪。越是长大,回家过年的感受越是深切。回家过年,早已白发的双亲,已经准备好竹竿上那一挂鞭炮等你点燃。老屋那两扇已被风雨侵蚀了一年的大门,等着你贴上沾满新香味的春联。

或许,曾经和你一起光着屁股下河打鱼摸虾、滚铁环、捉迷藏的小伙伴们,早已备好了下酒菜,准备好了自酿的烧酒,等着你回家不醉不休。

过年,犹如一坛陈年佳酿,离开的时间愈久,香醇愈浓。不论你身在何方,做着何种职业,在过年的时候,都应该把那些纷纷扰扰的羁绊打包存进储藏室,把一年的收获与欢笑,收进行囊,带回故乡,让亲人分享你的喜悦。

为了你回家过年,年迈的父母早已准备好了丰盛的年货。鱼圆子早已放置在竹蒸笼里了,小时候你最喜欢吃的家常小菜也一遍又一遍在母亲心里念过。一桌老家风味、香气扑鼻的团圆饭,就等你回家后端上那张四方桌子。

为了你回家过年,父亲早已把瓦屋上的雪扫下来,堆成一个雪娃娃,伫立在老屋前的稻场上,准备给小孙们开一个大大的惊喜,让他们喜欢上农村的年。那间平时无人

居住的房间,也已收拾得干干净净,怕你睡着冷,棉絮已经加了一床又一床,床单也在冬日的阳光下晒了又晒,你躺上面,满满的阳光味道……

回家过年,有事千万别忘了,那就是去坟头上为逝去的亲人烧住香,磕个头,把坟头上的野草清理一下。虽然寒风拂拂,但思念却不能冷,过年的所有,或浓或淡的回忆,都涂抹上一层深深的祈祷,希望过年的喜庆能够给彼岸世界带去一段安好的祝愿。

当你踏进家门的时候,一定要记得给年迈的父母及长辈,中规中矩地鞠个躬,送给牵挂你的妻子一个温馨拥抱,然后再去陪孩子玩耍嬉闹。回家了,就放下所有,安心与家人一起,关掉手机,远离牌桌酒桌,与父母妻子一起包饺子、蒸年糕,即使是给他们递上一杯热茶也好。

回家过年是一出你必须出演的亲情剧,而你永远是这合剧中的主角。洋溢着欢笑的老屋是舞台,团圆饭是剧中的高潮,演绎的是团聚,是回忆,是期望,是祝福。

不论怎样,没有任何理由不回家过年。因为,那里有养你牵挂的家,有你的父母,有你的亲人,有一份独特的欢乐与愉悦在等着你。



农艺寻踪

“呵馒头”和“呵列子”

刘百生

“呵馒头”“呵列子”这两个词,如果用普通话讲出来,不仅在年轻的射阳人不一定听得懂,就是老一辈的小镇人也未必能听得明白。

小镇人平时不怎么吃面食。过年的时候,小镇人家都要蒸馒头。腊月初十过后,几十斤面的馒头和大卷子装在杞柳编成的容器“笆斗”或是“小窝子”里,要吃的时候,拿出来重新加一下热,也就是“呵”一下,呵馒头的时候,就要用到呵列子。

如何判断馒头是不是已经呵得透了,是要有经验的。先要估摸好时间,看看锅盖上面冒出来的呵汽水的大小,心里基本上有了数了。再不放心的,可以把锅盖揭开,用手擦一下馒头,看粘不粘手,不粘手就透了。

一般的小镇人家里备有蒸笼的不多,平常的日子里用不

到它;呵列子,家家户户都会有一个的,尽管在平常的日子并不怎么用。

早晚饭,煮一锅粥,呵几个馒头,简单而方便。正午里,中午饭也可以烧一锅青菜汤,再呵几个馒头“就就”。肚子饿了,呵几个馒头当“节晌”,先垫垫饥;亲戚来了,也能呵几个不同品种的馒头,既是请来宾品尝,也算是招待的一种礼数。

过了年了,这呵列子也大多挂在那里闲置了。呵列子也能简单地自制一个呢。拿几根旧筷子——不舍得用新的啊,用小麻线一绑,也能凑合着用呢。

后来,铝制的锅子进入家庭了,那直上直下的锅子不太好放传统的呵列子,就有了下面有脚的铝制品了,后来有了不锈钢的呵列子了,倒是竹子做成的反而逐步没人家用了。

电饭锅普及了,还带有能放在锅里的蒸屉了。而年纪大一点的人,还是习惯于称之为“呵列子”。

快过年了,你们家呵馒头了吗?你家还用呵列子吗?

家乡味道

盐城糯米坨子

栾彬

盐城方言里的“肉坨子”,专指“糯米肉圆”。咬一口外脆里嫩,满口留香。每到逢年过节,肉坨子一上,酒席的气氛就开始浓了,这是象征团圆幸福的味道。

小时候,爷爷是庄子上的厨子师傅。哪家姑娘嫁人了,儿子过生日了,或者是家里添新丁了,人家满门红光跑来一说,爷爷立马就围腰子裹着菜刀,乐颠颠地去帮忙办桌席。

爷爷一般在正式桌席前一天就到人家忙活了,因为肉坨子要忙的时间比较长,而我,就喜欢厚着脸皮跑路,也为了心心念念的肉坨子。因为除了过年,只有在桌席上才能吃到肉坨子。

在老盐城的桌席上,有一个不成文的规矩,八仙桌上八位客,一大碗肉坨子二十四,一个多不得一个不能少,一人三个,多吃多占就是贼,每次,肉坨子一上,酒席的气氛就上来了。

说是肉坨子,其实大部分是糯米饭,那时候的条件,还放不起许多的肉。自己家种的糯米,充分浸泡煮成饭,米粒饱满如玉。一般在买肉的时候顺便买几斤板油,油就在锅里慢慢熬制出来,等油全渗出来,油渣也是不浪费的,可以就着五花肉,连肥带瘦,剁成肉糜,这是最见刀工的,双



手持刀,剥肉的“笃笃笃”声能传出半个庄子开外。再把鸡蛋数个打散,葱姜切末,盐、味精等调料适量加入,然后顺同一方向着力搅和上劲,其间加少许清水,而后挤搓成团,蘸水淀粉,入油锅炸。颜色从浅黄,深黄至浅红,待深红后捞出。

爷爷炸着肉坨子,我就站在锅边,心急火燎地等待。刚出锅的肉坨子中间糯软而表层脆硬,结实,若从桌上滚落于地,基本不会碎裂。连拿筷子都嫌慢,直接用手拿一个,边吹边咬。这样的美味并不是平常可以吃到,只有在人家做事或者家里过节时才能享受到,每次能吃到,总要把馋了许久的没有油水的肠胃狠狠犒劳一番,从来吃不够。

肉坨子作为我儿时的奢侈大餐,几十年来一直不曾改变,尽管它现在已成寻常之食,但留在唇齿间的香脆软糯亦不曾改变。作为盐城的八大碗之一,它的分量举足轻重;作为老盐城人饭桌上的经典美味,肉坨子从久远的记忆一直走到现在……



风光四季

红红火火腊味年

陈卫卫

一到腊月,年关就近了。每到这个时节,我就喜欢切出红彤彤的腊味这一口。

几天前,老妈来电话问我哪天回家过年,又说乡下的亲戚杀了一头猪,送来两只蹄膀和十多斤肋条肉,她都腌好了。另外,老妈还买了三条大鱼,也腌晒好了,而自己灌制的香肠则已经晒得冒油了,都等我过年回家时吃。

和老妈通话的时候,我正站在厨房的窗口前望着对面人家的阳台。只见一串串香肠,一条条咸鱼,一块块咸肉全挂在栏杆上,在冬日的暖阳下直晒得油汪汪的,令人馋涎欲滴。忽然,不知从谁家飘出冬笋炒腊肉的香味,也阵阵扑鼻。

真想回家过年了。在整个一个星期的春节长假里,我可以在丰盛的餐桌上,面对着我喜欢的那些腊味大快朵颐,这样的腊味年,虽然我已经过了几十个了,但丝毫也没有厌倦的感觉。

老爸一直保持着他们这辈人“忙年”的习惯,总在离过年一个多月前,就早早地忙碌开了。每天清晨,老爸骑上他的“老牙车”,去菜市场买回鸡鸭鱼肉,洗净后抹上盐,分别码在几只干净的大缸里。腌透后,老爸将这些腊味一一取出,挂在院子里朝南的屋檐下。这腊味晒太阳还挺有讲究的,用老爸的话说,是一定要晒腊月里的太阳,如果晒得太早,晒再多的时间也不出腊味。老爸晒的腊味,密密地整齐排列,长短参差,仿佛钢琴键一般好看。

老爸是腌制腊味的高手。每回过年,餐桌上最受欢迎的就是老爸腌制的各种腊味。火腿烧冬笋、咸鸭烧黄豆、咸鱼烧肉、咸鸡烧板栗……从正月初一到初七,老爸每天变换着腊味,让我在离开老家后的很长一段时间里,仍然口齿留香。而每次回家过年再返回城市时,老爸都会在我的行李包里塞进几大块瘦火腿、十几根香肠,还一并让我带上咸鸡和咸鸭。远在异乡的日子里,一日三餐有老爸的腊味相伴,年的味道也绵长了许多。

过年时,一张大红的四方桌摆在堂屋中央,我们全家人围着腊味火锅举杯相庆。对于这样红红火火的腊味年,我总感觉既快乐又满足。

风俗拾萃

家乡的年夜饭

李晋

“年夜饭”是指农历一年最后一天的晚饭。“年夜饭”在我们家乡又叫“团圆酒”,菜上桌,酒倒足,全家人按辈份入座。

“年夜饭”洋溢着节日的氛围,“团圆酒”体现了亲情的味道,在两个名字集中的一顿饭上,文化与情感得到了圆融统一。酒席开始后,晚辈先向长辈敬酒,接着和同辈之间再敬酒,酒杯未碰之前,先要送上几句祝福语,听着喜话,喝着美酒,品着佳肴,每个人脸上都散发着温馨的笑容。

相较日常饮食,年夜饭要丰盛许多,荤素冷碟过后,就上热菜,红烧肉、大杂烩一般是少不了的。大杂烩是把蹄筋、肉皮、肉圆、鱼圆、笋丝、鹌鹑蛋、肴肉片、河虾、木耳、香菇等用高汤炖煮,多种食材汇成“群英会”,可自由选择食用。

酒过三巡,坐在席首的长辈取出准备好的压岁钱和守岁果,每个尚未婚配的孩子,都会分到一份。压岁钱用红纸包着,里面包着的大额纸币;守岁果装在红纸制作的袋子里,里面有几枚金桔和荔枝,取“吉祥”的谐音。长辈发放的守岁果,大人会替孩子先收着,在孩子睡觉时,放在枕头旁边。第二天孩子醒来后,让他们吃金桔和荔枝,吃了两种水果后的小孩,向大人道贺招呼时,就是“金玉满堂”了。

宴席的尾声,还要上一道红烧鱼,一般都是大人不吩咐,小孩也不会动筷取食,因为这鱼代表着“年年有余”,只可看,不可吃,会作为道具一直摆放到正月十五元宵节过后,故又被称为“看灯鱼”。但也有年夜饭吃鱼的,旧时大商户请雇工吃饭,会烧两条鱼,一条放着,一条食用。家境贫困的百姓,有的会以木木雕的鱼放在盘中做个样子,这样亦不影响对幸福生活的向往。

多数人家吃年夜饭的时间很长,要超过夜里十二点,吃饱喝足后,到外面放一串鞭炮,一家人又坐在一起喝着茶,吃着瓜子,聊着天,要到凌晨两三点才洗漱上床,伴着外面彼此起伏的爆竹声,慢慢进入梦乡。

吃了年夜饭,睡了元宝觉,人的年龄也就增长了一岁。



新河口的传说

陈必俊 陈德忠

了地形后,随即写了一个奏折上报,请皇上准奏射阳河截弯取直,以便泄洪排涝。但在封建时代,统治者哪顾人民死活。转眼第二年汛期又到,截弯治水的奏章批复杳无音信。这位清官心里难过,他不敢心射阳河畔的灾情,第二次又来到这个天然的大弯道旁视察,突然发现在两个河湾之间新添了一座坟。经过调查,清官知道坟里的死者是个土匪。于是他就在这一座坟上动了脑筋,又写了一个奏章,向朝廷奏道:

“有一座坟在射阳河湾的风水宝地上,位置在两个河湾道之间。白天,陆上的人都从这里经过,辗转四侧,绕坟一周,仿佛是在祭扫;两个河湾里行船来来往往,撑船摇橹的点头弯腰,就好像都向这座坟叩头。每到夜晚,坟两边住满了各种船只,河湾渔火一片,甚为壮观。这叫‘日受千人拜,夜受万盏灯’。坟里死者是个土匪,他占有这样的风水宝地,恐怕日后对我朝的万年江山不利。不如裁去河湾,切断其脉,这样一利排涝,二利运输,三可破了此坟的风水。”皇上听,这还了得,于是提笔批准奏章,同意射阳河截弯取直,破除这块风水。

这样,地方动员了成千上万的劳动力,开挖新河,为射阳河改道。在很短的时间里,这条入江河便挖通了。因为是新挖的射阳河,当地人便习惯地叫这一段为“新河口”。新河口的地名就这样传下来了。