



康巴周末

康巴人文

2024年2月9日 星期五

责任编辑:南洋仁 版式设计:陈雪峰

鞭炮声声迎新年

◎ 谭理镇

小的时候最盼望的就是过年。过年盼的什么呢?当然是穿新衣戴新帽,但这并不是最重要的,最重要的是放鞭炮。

在老家,过年的规矩很大,最大的规矩就是不兴打人、争吵、骂人,大家把自己的性子都收敛了,就是再大的事,也都会忍了再忍,最后抛出一句话:“过了年再收拾你!”

“过了腊八就是年。”这时候孩子们手中的鞭炮稀稀落落地响了起来,鞭炮是有严格忌讳的,不在过年期间,谁家孩子随意放鞭炮,被认为是最晦气的事情,大人知道后会往死里打的。但进入年,就不一样了,孩子们可以随意放鞭炮,但是即使让随意放又能怎么样呢?不到大年三十,没有几个大人会给孩子买鞭炮,孩子们只得用自己手里可伶的零花钱去买,有那种单卖的零散鞭炮,这种鞭炮响,要两分钱一个,还有五分钱一个的“雷震子”,我们是买不起的。孩子们把手里的零钱掂量来掂量去,还是觉得不划算,就买两毛钱一挂五十响的小鞭炮,拆散一个一个放,放的时间还比较长。其实还有一个重要的原因,这时候往往都放假了,孩子们就聚在一起打扑克,钱是没有的,就赢火柴,一次一根两根或者5根,即使这样,手气背的一盒火柴不够半天输的。那时候孩子们吃好吃不好,第一件事,就是偷偷地回到厨房,在大人注意不到的时候,从火柴盒里抽出一二十根火柴,不敢全部拿走,要不然在做饭的时候,没有火柴用,那可是要命的事情,哪个孩子也不会傻到那个地步。进入过年,大家也从火柴盒里抽出一两根,别人都不乐意跟你玩儿,赢的鞭炮,没有鞭炮,别人都不乐意跟你玩儿。午饭的时间到了,扑克游戏也就结束了,大家都把手伸进裤兜,数一数,赢了还是输了,赢的自然高兴,就很大度地放起鞭炮。点上一根烟,猛吸两口,左手拿烟,右手捏鞭炮,点着先在手里面停一会儿,快炸了就赶快往外跑,“啪”的一声在眼前炸开,那种得意自不必说。输的便酸溜溜地说:“有钱买鞭炮,没钱也听响。”把“也”字读成了“爷”,这句话就变成了“有钱买鞭炮,没钱爷听响。”打嘴仗在心理上找点平衡。赢的当然不敢把赢的鞭炮都放完,下午还得玩呢,你放我也放,“叭叭叭”放了一阵子,不管是输的还是赢的,都高高兴兴地回家吃饭了。

我们那里有大年三十抢炮的习俗。有句老话,“穷人穷人你别急,大年三十还有个穷人集。”经过20多天的准备,年货都办齐,大年三十赶集就是放松一下心情。少块姜,缺副对联,到集上买回来,好安安心心地过大年。大年三十也是卖鞭炮的最后一天,过了这一天,大家也都过年了,就没有人再买鞭炮了,但大年三十卖鞭炮是冒着风险的,卖鞭炮的人提着一百二十个小心,防着防着还是出事了,不知道是谁把烟头往鞭炮摊上一扔,于是便响起“噼噼啪啪”的鞭炮音,一股黑烟直冲天,听到声音,看热闹的人们便朝这边涌来。这时候蓄谋已久的孩子,不管是抓起一挂还是半挂,转头就走,有的抓起的鞭炮刚好点着还没响,在手里就劈劈啪啪地响开了,赶紧扔掉,几秒钟时间,鞭炮便被洗劫一空,摊主先是愣了一秒钟,拍掉一身的鞭炮纸屑,苦笑道:“这下省事儿了,大家一起听响,可以安心回家过年了。”收拾摊子走人,还一脸的笑意,好像希望鞭炮被抢似的。大年三十集市上,自始至终就是“噼噼啪啪”的鞭炮声,有时候是摊主自己放的,来招生意,有时就是被抢了,不过大家心里都有数,大年三十鞭炮被抢是常有的事,都有心理准备,谁也不生气,有时候即使不被抢,还有几挂鞭炮没卖完,时间也不早了,摊主会接二连三地放完鞭炮,收拾收拾回家过年。

大年初一早上,早早爬起来的第一件事,就是去捡没有响的鞭炮,高高兴兴地揣在裤兜里,那都是新衣服,除了装鞭炮,还装压岁钱。走亲戚,孩子们聚在一起就是拿出自己的鞭炮,比一比谁的鞭炮多,谁的鞭炮响,谁就把鞭炮拿在手里晃。

过完正月十五元宵节,年也就过完了,噼噼啪啪的鞭炮声就像一刀切下去一样,戛然而止,哪怕零零星星的一两声鞭炮声都没有,就算最调皮的孩子,也没有胆量在过完年后放一个鞭炮。

春风吹出满眼的绿,春天已经来了,我们就再期盼着来年的过年,再过一次放鞭炮的瘾。

编者按

年味,呼唤着游子归家的脚步。年味,萦绕着舌尖上永恒的乡愁。年味,更是人们记忆里不变的美好回忆。落笔成字的瞬间,遥远的年份记忆再次生机盎然……

本版特刊一组乡愁年味的文章,作者们以细腻的观察、生动的笔触,记录了透过欢天喜地文化年的独特韵味,展现出新年旧俗变化中,在共同守护精神家园里,美丽故乡在美好时代的嬗变中更多了浓浓的文化年味。

6

净化心灵的生命家园 天人合一的生存家园 和谐幸福的生活家园 人类未来的理想家园

炸丸子里的年味

◎ 耿艳菊

天气寒冷阴沉,不想出去买菜,到厨房里转一圈,见有两个红萝卜,两根葱,一把蒜苗,突然灵机一动,有了主意,可以炸丸子吃呀。

我在脑海里搜索妈妈讲给我的炸丸子的经验,揉几个馒头到丸子的面糊里,这样炸出来的丸子外面酥脆里面蓬松喧软。赶快打开冰箱看看,馒头只有一个了。有些少,担心效果不好。孩子在旁边提醒我,给姥姥打电话问问还有没有其他办法。

电话通了,妈妈听说我要炸丸子,笑起来,在她眼里,我这个“笨”女儿大概做不来这么复杂的食物。她先是说,你们要是想吃丸子,楼下超市买一点吃,等我下周有空了,来你们家给你们炸丸子吃好了。那热滚滚的油,我不放心,别烫着你了。说完,挂了电话。

过了一会儿,妈妈又打电话来说,自己学会了也好,父母不能跟着你一辈子,再不放心,得慢慢放手。然后告诉我,还可以发点面,炸丸子,像蒸馒头那样,先用发酵粉发半盆面,又仔仔细细讲解炸丸子的每个步骤。

家里恰好还有一包发酵粉,保温瓶里有温开水,几分钟后面就和好了。为了让面尽快发好,我把面盆放到了暖气旁边。

等候面开的时候,想起很多关于炸丸子的旧事,都是年少时光的。

那时候,进了腊月,炸丸子是过年的一项重要内容。一般在腊月二十之后,胡同里整日弥漫着炸丸子的香味,以至于长大后,觉得年的味道就是炸丸子的味道。这时,邻居们出门碰见了,打招呼的话,从吃了吗?换成馍蒸了吗?丸子炸了吗?一般这天,妈妈爸爸会早早起来,吃了早饭就开始准备,妈妈去菜园挖来新鲜的萝卜、葱,爸爸准备烧锅的柴火。大人们忙忙碌碌,脸上挂着笑容,也带着几分庄重恭敬。

炸丸子的时候,大人不愿意孩子们到厨房里,孩子闹闹哄哄,毛毛躁躁,一是怕热油烫着了孩子,二是怕孩子说出一些不吉利的话。我记得那时我们这天多数在东厢房里写寒假作业,一会儿跑到院子里看看,实在等不及了,就忘了妈妈的话,跑到厨房里看看丸子有没有出锅。第一锅的丸子,要敬灶神,然后才可以让我们吃。现在想来,印象依旧颇深,这是平常人家那份过日子的态度,对年的虔诚之心。

孩子们吃了热腾腾的炸丸子,自然该渴了,需要喝水喝汤。但这时候,不要到厨房里向爸爸妈妈说渴了。虽然炸丸子之前,妈妈就嘱咐过了,但有时候偏偏就忘了,跑去厨房要水喝,大人们就会不高兴。这样的习俗,一般的讲究,说不清楚原因。我后来想,大概这时候,妈妈两手面糊,忙着往锅里下丸子,爸爸又是烧火,又得拿着锅铲翻丸子,大人们都腾不出手给孩子倒水喝吧。再者,热油遇凉水,噼里啪啦响,容易烫着,而过年嘛,讲究的是吉利顺遂,欢欢喜喜。

少年往事里溜达一圈,给孩子讲了从前过年的乐事。不知不觉间,一两个小时过去了,面这时也开了。

按照妈妈说的,胡萝卜拉好细丝,蒜苗、大葱切碎,一起放进发好的面中,再放些盐、十三香,拌匀,调好味。锅里放好油,烧热,调中小火,就可以往锅中下丸子了。

第一次下丸子,我的手慢,挤出的丸子也不圆,但欣喜的是丸子到锅里,转眼间就喧腾腾,加上胡萝卜的橘红,蒜苗的青,颜色很好看。丸子出锅,我先把火关了,端到客厅,孩子和我顾不上手,都迫不及待想尝尝丸子的味道。“不错,不错,给你打一百分。”孩子惊讶道。

家人也回来了。一进门,看到我们俩欢呼的情景,笑着说,走在楼道里,我都闻到一股熟悉的年的味道,很开心呢,原来是我家呀,真好啊,感受到浓郁的年味了。



腊月米糖香

◎ 董铜胜

有些手艺在家庭中是代代传承的,譬如做炒米糖。我的外公和母亲都善于做炒米糖,腊月里,常被左邻右舍请去,帮忙做炒米糖。外婆的身体一直不好,外公会做炒米糖可能是一种无奈的被动,而我的母亲则应该是主动去学的。

有些手艺也会在不知不觉间失去传承的物质基础,最终只能成为一种留存的记忆,也譬如做炒米糖。老家搬迁后,家里先是没有了大锅灶,做炒米糖就困难了。后来连糯米、麦芽、粳米也凑不齐了,母亲就没有了动手做炒米糖的兴致。妻子也曾帮着母亲一起做炒米糖,她自己不会做,就不得而知了。我和女儿说起她小时候家里做炒米糖时的情景,女儿已经不大记得了,一脸茫然的表情,也不能怪她,毕竟那时她还太小,记不真切是情有可原的。

如今,想吃炒米糖,也容易,随时都可以在市场上买到,谁还会费力费时地去做呢?彼时,炒米糖都是自家做的。正月里,家中待客的点心多是自家出产的东西,炒米糖是不可或缺的,而且还会有不同花样的几种炒米糖同时上桌。从炒米糖上,就能看出一个家庭主持持家的能力,也能看出一个家庭生活上的丰与俭。

炒米糖做得好与坏,乡亲们都有口碑,谁家的甜,谁家的香,谁家的又甜又香脆,心里都是清楚的。有了比

鸳鸯八宝饭

◎ 申功晶

老家过年大宴,席终少不了一道压轴甜点——八宝饭。八宝饭有多诱人?美食家梁实秋算得上八宝饭的“死忠粉”一枚,惜乎,他身患糖尿病,几乎拒绝了所有甜食,唯独八宝饭是破例一定要吃的,比如,熏鱼端上桌,他说,不能吃带甜的东西,炒饭端上来,他也不能吃,因为米饭里的淀粉会转化成糖分,可八宝饭一上桌,他居然两眼放光,举箸开吃。同桌友人提醒他:八宝饭糖多还有淀粉。梁实秋笑道:他前面不吃,就是为了把“配额”留给最爱——八宝饭。

梁氏对八宝饭制作要求甚高,比如,糯米“要煮成八分烂”,莲子要选容易烂的,桂圆肉选台湾产地,葡萄干选美国进口,最好红、白两种兼有,银杏要剥皮,煮去苦味,红枣要用但不宜多,豆沙要提前做好,再用青丝、红丝作装饰,豆沙糯米里拌上一点猪油。

当然,具体怎么制作八宝饭,这是仁者见仁的事儿,外婆亲自“洗手”做的“鸳鸯八宝饭”是我心里天花板级别的存在。

众所周知,八宝饭的主要材料是糯米,外婆选用糯米中的绝子——常熟地产鸭血糯,在《常熟昭文合志》中载:“谷之属上者曰红莲,出邑东水区,粒肥而香,其色红”,这种鸭血糯米粒殷红如鸭血,气香味醇,堪称糯米中的“劳斯莱斯”,用来做八宝饭是再好不过了。只是,鸭血糯的糯性不如普通白糯米,不能作为单一食材制作成食物,须添加一定比例的白糯米,方能增加黏性,更能激发血糯米本身的肥腴口感。

猪油和豆沙也是八宝饭制作

较,主妇们在心里就较上了劲,来年,她们在做炒米糖上就愿意多花些心思了。

做炒米糖太麻烦了,至少我是这样认为的。每年,母亲都要早早地为腊月里做炒米糖做着准备。先是备料,得选上好的料,才能做出上好的炒米糖,要用好的麦芽、糯米、粳米,还要准备一些硬木柴,这些东西不难准备,但也都得用些心思才能备好齐。做炒米糖要用好的麦芽来熬糖。五月麦收,母亲会选一些颗粒饱满的麦子,淘洗干净,发麦芽。麦子才长出细细白白的嫩芽后,就要把才发芽的麦芽拿出来晒干,磨成粉,留着。没有好的麦芽是熬不出一锅好糖的。

我家每年都要留出小半亩的田,种上上好品种的糯稻,精心打理,收的糯稻长细圆实,碾出的糯米雪白圆润、米粒饱满。入冬,天冷,是蒸糯米饭的好时候,蒸熟蒸透的糯米饭要晒干。冬天的太阳不烈,差不多是自然风干的,是为冻米,大概也要冻硬实吧。

腊月过半,新年临近,正是做炒米糖的时候。我总是在一个寒冷的清晨被母亲叫醒,母亲告诉我今天家里熬糖,让我早点起来吃早饭。母亲是早就起来了的,已经煮了满满一大锅粳米饭。饭后,母亲将粳米饭分成两锅,加水 and 麦芽,煮开,焐着,灶下用点燃的锯末或稻壳保温。中午挤糖,

的两样重头戏,先要提前熬好猪板油,将白花花猪肉膘切成五厘米见方的小块,投入锅中,加清水,先猛火急烧一阵,再转小火,期间不时用铲翻动,使之均匀受热,看着寸丁大小的肉膘越烧越小,转呈焦黄,即可熄火。用筛网滤出猪油渣,剩下的猪油盛在搪瓷缸里,晾凉后,凝固成雪花一样的乳白猪油,挖一勺,质地细腻,就像一件美轮美奂的工艺品。

豆沙也要预先准备好,光是熬豆沙就要花费一上午时间,头一天凌晨六点钟,外婆就起早搬蜂窝煤球、生煤炉了,光是熬赤豆,就至少要熬大半天,她挑选饱满上好的赤豆,熬过三个小时后,还要再慢慢熬上两个小时,才能把一粒粒赤豆熬成细细的豆沙,在这段时间,外婆必须守在煤炉边,时不时地用木勺搅动一下,以防糊底,有时候,上个洗手间的功夫,就会糊掉。熬好豆沙后,加入本土光福桂花、白砂糖,充分搅拌均匀,这样做出的豆沙才鲜香细腻,一口下去从舌尖甜到心底。至于“八宝”配料,顾名思义,自然得有至少八种配料,传统上大抵有瓜子仁、金桔、冬瓜糖、蜜枣、红枣、莲子、青木瓜丝、红木瓜丝等。每一样“宝”都有含义,红枣代表早生贵子,金桔寓意吉利如意,蜜枣、冬瓜糖象征甜甜蜜蜜,糖桂花、糯米谐音“金玉满堂”。外婆将蜜枣去核,莲子去皮、去芯煮熟。鸭血糯、白糯米各取对半,淘洗干净,放在碗中,最好提前一天浸泡,放蒸架上蒸至八分熟,将冻住的猪油熬化开来,取中碗一只,在碗底抹上少许熟猪油,彼时,猪油的功效不啻于临门一脚,有了它的加入,

滤去杂质,剩下有些甜的糖水,有些黏手。然后,用小火慢慢地熬糖,此刻我总围在厨房附近玩,等着糖熬好。通常是在傍晚时分,糖水泛出赭红的颜色,在锅里咕嘟出的泡泡泡咕咕地一个个慢慢地炸开,此时糖就熬好了。

做炒米糖是最热闹的,全家大小齐上阵还不够,左邻右舍的乡亲闻讯也会过来帮忙。母亲吩咐我在灶下烧火,她则在灶上掌握火候,往糖里加入炒米、花生米和炒熟的芝麻,拌匀。拌好的糖盛放在事先准备好的木盆里,父亲会迅速地用一个又大又重的榆木槌将糖压平压实,倒在一个大木板上。来帮忙的姑姑和婶婶们,开始忙活起来,她们趁着糖还有微温、尚未变脆之前,迅速地将糖切成薄薄的方块,在一片咔嚓咔嚓的脆脆的声音里,弥漫着炒米糖的清香。

在村子里,我家的炒米糖做得早些,母亲总会多做一些,做好的炒米糖也分送一些给邻居们,先尝个鲜。等到邻居来做糖时,也会分送一些给我们,这样的送米送往,是乡村生活中最甜蜜的分享。在村子里,即使过年不做炒米糖的人家,也不会没有炒米糖吃,乡里乡亲地相处,总有一份情在,谁会吝惜那一点炒米糖呢?新年里,谁又愿意看见别人家里连炒米糖都没有呢?在炒米糖的甜香里,年就近了。

平淡无奇的食材立马化腐朽为神奇,朴素的口味因之丰腴起来。在底部放好“八宝”材料,装填一半糯米饭后,再填入豆沙,最后装填糯米饭,抹平。上蒸笼蒸透,而后反扣盆中,浇上白糖薄浆,淋上猪油增色,就可开吃了。但见血糯紫红、白莲缠绕,每一颗米粒泛着诱人光亮,瞧着甚是弹眼落睛,后者喜欢摆花头的,做成一半血糯、一半白糯的太极八卦状,唤作“鸳鸯八宝饭”。

一大盘八宝饭上桌,大家围着圆木桌,外婆给每个孩子准备一份小碗、小匙,夹起一小块饭尝一口,清香丰腴的白糯米混合着清甜绵软的豆沙,口感层次丰富,甜度也是“刚刚好”。吃不完的八宝饭,外婆捏成一个个小团子,蒸一下,可做饭后甜点。除了甜味八宝饭,外婆还用猪肉丁、笋丁、香菇丁、白果、咸蛋黄、腊肉等当馅料,做成咸味八宝饭。

时光如梭,转眼,我们长大成人,外婆也过世多年,爱吃糯米的口味却没变。每逢佳节倍思亲,现代人节奏快,没工夫制作八宝饭。听说某家酒店的血糯八宝饭做得好,我们几个表兄弟、姐妹约好,一起去吃一顿。踏进古朴的黑漆大门,迈入庭院,有一种时光倒流的感觉,酒店是古宅装修的,我们几个叫了一大份血糯八宝饭,围着红木圆桌,斯斯文文吃起来。不似幼时那般狼吞虎咽,平心而论,这家八宝饭用料很足,糯米也煮得很烂,只是滋味仿佛比当年外婆亲手做的少了些什么?是外婆的味道?家的味道?亲情的味道?吃完饭,走出去,大家一路沉默,谁都没有主动开口,我知道,大家都在想外婆了。

五色海

第1090期