

民俗采风

吃大年

山君

一

上世纪六七十年代,过年吃喝是寻常人家最隆重的仪式,是一年辛劳的犒赏,更是团圆最真切的样子。那些过年吃喝的细碎记忆,也成了岁月里最珍贵的念想。

进入腊月,家家户户的年味是从扫灰、磨面、置办年货开始的。平常日子里难寻的油香,混着柴火的烟火气,在冬日的街巷里飘绕,成了寒冬里最动人的味道。平日里寻常百姓家就是玉米面窝窝头、地瓜、高粱面就咸菜,一年到头很少吃几次白面馒头、面条、包子、饺子。全家一年攒下几十斤小麦,就是为了过年这些日子吃。有些不会过日子的家庭,往往平常日子把细粮都吃光了,过年时就显得难堪。母亲常说,你看西屋家,过年都吃不上白面馒头,以此来告诫我们过日子要节俭,凡事要打算。

腊月二十三小年的那天下午,母亲早早和一大盆白面,擀面杖在面板上翻飞,最后薄薄的面饼被切成白白细细的面条,再炒一大盆大白菜加五花肉丁的面卤。薄暮时分,街上偶尔有鞭炮声响起,一家人围坐在小饭桌前,开始了过小年的盛宴。一碗面条,浇上面卤,软绵香口,欲罢不能。母亲一边给我们盛面,一边说,慢慢吃,别呛着,面条管够吃。我们个个肚子撑得溜圆,才依依不舍放下饭碗,纷纷溜出家门,寻找各自的乐趣去了。小年这天,正式拉开了过年吃喝的序幕。

腊月二十四,母亲开始蒸过年的馒头、包子、豆包。晚上,她将一大盆面粉加上老面引子揉好,搁在暖烘烘的热炕头上发酵。第二天早上面发得涨满了一大盆,八九点钟开始蒸馒头、蒸面饼、蒸包子、蒸豆包,一锅接着一锅,屋子里蒸汽袅袅。蒸馒头是个技术活,醒面要到位,锅底要始终急火不断。父亲早就劈好一堆大块木头,专门留着过年蒸馒头用。我们姊妹负责轮流烧火,这期间是不能说一些不吉利的话的,担心说错话,我们尽量不吱声。母亲为了验证馒头醒得好坏、放碱多少,会揪下一小块面团,放锅底烤熟,这块小小的面团便是我们火头军的奖赏。馒头出锅,蒸汽氤氲了半间屋,母亲虔诚地在每个馒头上点上一抹胭脂红,那便是独属于新年的喜庆,是一年到头才有的“精致”。蒸好的馒头等面食凉透后,母亲会放在房后一个大缸里面,这可是个天然的冰箱,既能供家里人吃,也能留着正月招待客人,存放的东西一直可以吃到正月十五以后。

腊月二十八中午,按照老黄县传统,母亲会蒸满满的两锅排骨包子。至今难忘排骨包子蒸透的肉香,混着面香,在屋里、院子里飘着。蒸好的包子,皮喧馅足,软烂的排骨和白菜,咬一口满嘴流油。明明肚子饱了,嘴还想吃,直到难以下咽,父母笑呵呵地看着我们狼吞虎咽。记得那时小小的我吃四个大包子不在话下。很多时候,因为贪吃撑得伤了胃,会难受好几天。那般滋味,真是刻骨铭心。

二

腊月二十九这天,父亲成了家里的主角,主要任务是炸面鱼。父亲不满十二岁就去龙口街给一个大户人家做长工,晚上发五六十斤面粉,天亮以前炸成面鱼,清晨再挑着这些面鱼到龙口街上叫卖,日日如此。父亲炸面鱼的手艺,便是在那些苦难的岁月里练就的。印象里

父亲炸的面鱼,黄灿灿,香喷喷,有一种特殊的味道。后来大哥、二哥、姐姐们成家以后,过年时父亲还挨家给他们炸面鱼。母亲那时说,你们也学学怎么炸面鱼吧,将来总得自己会做,可惜我们兄弟姊妹没有一个得到父亲炸面鱼的真传。炸完面鱼之后,就着油锅还要炸丸子鱼和黑丸子。丸子鱼的食材是老板鱼干裹上发酵好的白面,炸出来外焦里嫩,面香夹着鱼鲜,味道奇特。黑丸子原料是肉末加葱姜蒜调料和着不用发酵的面团炸出来。这两种丸子都是正月农家饭桌上的一道必不可少的佳肴。

腊月三十照例是要忙活一天吃的。一早,父亲要把年前准备的猪蹄、猪皮一股脑放大锅里熬制成冻。猪皮冻是那个年代农村过年的一个主要食材。正月邻居串门,都会拿出一盘冻,炫耀自家的手艺,“来尝尝俺揍的猪皮冻,哈口酒!”来人就会就着猪皮冻喝口用地瓜干从供销社换来的老烧,一边夸一句,“你打的冻挺好,咸淡合适,还筋道!”乡里乡亲,基本上都是这样热络的套路。

到了下午,全家齐动手包饺子,为大年初一早饭做准备。那时黄县的习俗是,三十晚上吃面条,初一早晨吃饺子。不知是因为日子清贫,还是另有讲究。总归面条寓意长长久久,饺子寓意团团圆圆,都是美好的期许。饺子多是大白菜猪肉馅。一小块猪肉剁成肉末,然后加大白菜葱姜。那时,很少有人家做纯猪肉饺子的。谁家如果做肉丸饺子,估计初一上午就会传遍全村,成为议论的话题。包饺子时母亲会事先准备好几枚硬币放进去,据说是谁吃到,谁来年的运气就好,能发财。三十晚上的面条,大多只是象征性地吃几口,连日的美味,早已让肚子装不下太多了,往往母亲还没上桌,我们已经推开饭碗,一溜烟冲进街上的人间烟火,开启我们独有的迎新仪式。

三

正月初一凌晨,在开门爆仗的脆响声中,母亲早早起身,炖一锅大白菜、粉条,白晃晃的大肥猪肉块配上丸子鱼、黑丸子,满满一大盆,香飘满屋。全家人围坐在暖烘烘的炕头,父亲和哥哥们会喝点老白干。这是真正的大块吃肉,大口喝酒。父亲那时是严禁我喝酒的,怕喝坏了脑子,直到上大学以后,父亲才让我喝酒。微醺之后,我们姊妹换上崭新的过年衣服,一头扎进拜年的人群中,在一声声“过年好”的祝福中,天亮了,新的一年来到了。

早晨全家人又围坐在小桌前,吃母亲刚刚煮好的热气腾腾的饺子。筷子起落间,不时传来惊喜的喊声:“钱,我吃到钱了!”“又一个!”唯有父亲吃出硬币时,会淡淡地把硬币放在桌子上,他没有我们那样兴奋。

从正月初二开始走亲戚,轮流去姥姥家、姨家、姑姑、叔叔家等,日日有鱼肉,顿顿有佳肴。只是那时有规矩,小孩不让上桌,有时还要吃大人们吃剩的饭菜,这小小的遗憾会在心里轻轻漾开,便总盼着快快长大,像大人那样堂堂正正围坐在桌子前,好好吃喝。这般热热闹闹的日子,一直持续到正月十五,吃完饺子,过年的仪式才算真正落幕。再想过这神仙的日子,便要等上三百多个日日夜夜。就这样,在这一年一年的翘首期盼里,我们长大了。

乡村记忆

宰年猪

张文泰

“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。”“小孩小孩你别哭,进了腊八就杀猪。”

小寒,大寒,杀猪过年。农村孩子最盼望的“年”近了,“年”是旧日乡下孩子们最幸福的盼头。

那时的日子过得苦,一年到头地瓜片片,不年不节,难见荤腥。城里人每月还有二两肉票,农村人很难闻到肉味,只有在过年时,供销社才能凭票供应一点鱼和肉。在没有肉吃的日子里,心灵手巧的家庭主妇们想方设法也要让孩子们见点肉腥,有城市户口的邻居有时会送来几张肉票。那时的猪肉八毛一分钱一斤,能割半斤肉改善一下生活,吃顿饺子,孩子们会高兴好些天。过节时如果没肉包饺子,家长会吩咐孩子去饭店买半斤油条,回家切成小块,混充猪肉和馅包饺子。只有过年时才能吃上肉丸饺子,孩子们会高兴地喊:终于吃上“脱裤饺子”了。“脱裤饺子”是说水饺肉馅成丸,能和饺子皮分离开。

记得我同学的母亲在西郊菜店卖肉的柜台上工作,工作时头戴白色帽子,系着大围裙,胳膊上套着白色的套袖,十分神气。有了肉票去买肉,我们会小声地喊:阿姨,给俺割点肥一点的吧。肥的猪肉膘回家能炼猪油,那时炒菜的油很珍贵。我认识的另一位在菜店工作的人,是下乡知青,嫁在珠玑村,落实政策,就业在菜店卖肉。这位大姐是个女汉子,人长得高,身材粗壮,工作时一手持割肉刀,一手拿着锋利的金属棍,威风凛凛。村里人去买肉,她会偷偷照顾一下。两个菜店卖肉女人的形象深深留在记忆深处,是对那些没有肉吃的岁月刻骨铭心的记忆。

那年月,农村一年到头难得见钱,只有年终分红才能分得几个钱。人们总得想办法过日子,养猪、养鸡成了农家的两个“小银行”。养鸡是“零存零取”,养猪是“零存整取”。细心饲养几只鸡,下了蛋,不舍得吃,送到集上换几个零钱补贴家用;一家人辛辛苦苦饲养一两头猪,过年时送给生产队宰杀,卖几个钱给孩子们置办过年的新衣新帽,自家留下猪下货,让全家人过一个快活的新年。

进了腊月,生产队就开始杀猪了。杀猪的日子也是农闲时村里人最热闹的时光。

辛辛苦苦饲养一年的猪要出圈了,早上给猪喂上一大槽子丰盛的食,让猪吃得饱饱的,称重时能多称几斤。杀猪的师傅已来看过猪,评了等级。吃饱了的猪,不知是恋家还是

不舍,死活不肯走。找来邻居帮忙抓,猪在圈中东一头西一头地乱蹿,尖声地叫着,声音像哭。邻家的几个壮汉,按倒喘着粗气的肥猪,捆绑好四蹄,或车推,或人抬,把猪送到村中的屠宰场。

腊月里的杀猪匠成为村里的大人物,先给猪评级,等级高可多卖些钱,安排宰杀的时间也是他说了算。这时没有人再敢不敬地喊他“杀把子”,养猪户们左一声师傅,右一声师傅地叫着,不停地敬烟,杀猪师傅嘴上叼着一支香烟,耳边别着一支烟,兜里还揣着一盒,神气十足,红彤彤的脸上全是牛哄哄的光。

送到屠宰场的猪,在地上痛苦地叫着,气喘吁吁地呜咽着。围观的人袖着手,三人一堆,五人一簇,闲聊着,等候着一台好戏开场。杀猪师傅准备工作做好了,开始干活。几个汉子把猪抬上杀猪床子,按住嗷嗷叫着的猪,一个助手抡起粗壮的木杠子,敲击猪耳后根处。猪被打晕后,便是“白刀子进,红刀子出”,猪头下面早已放好了各家带来的大盆,盆里放着一大把盐。猪血流进盆里,很快就凝成红色的血豆腐块,这盆猪血是过年做隔年大菜的好材料。杀猪师傅娴熟地施展手艺,三下五除二,一头猪就处理完了,庖丁解猪,游刃有余。围观的人没忘喊一嗓子好,不时有调皮的孩子,点几个小爆竹丢进人群。几声炸响,年味更足了。

养猪的人家拿着猪下水和猪板油,再割几斤肉,美滋滋地回家了。余下的猪肉作价给生产队,生产队再卖给社员过年。那年月,不是每户人家都能养得起猪的。

猪板油是家庭主妇的最爱。回家大块切好,放在大锅里,加满水,灶下的火旺旺地烧,水焅干了,猪油也炼出来了。洁白如雪的油脂储存在罐里,来年炒菜,锅里能见到油花了。处理猪头、猪蹄是孩子们的事,沥青、松香、烙铁、火钳齐上阵,干干净净的大猪头和蹄子下锅,再宰一只大公鸡,满满一锅炖,炖好后,全家美餐一顿,剩下的冻成一大盆冻,是正月招待客人的上好菜肴。

腊月里,空气里飘散着炖猪炖鸡的香味,嘴馋的孩子们围着锅台转悠,母亲的脸上也闪烁着甜美的笑意。

出了正月,开春了,再到集市上抓两头猪崽子回家,辛苦地饲养着,等来年的春节,猪肥了,出圈,再迎来下一个年。

日子就这样一年一年地过着,一年又一年地盼望着,盼望着一个有滋有味、幸福快乐的年。