

“吃”年

潘江涛

不经意间,又迎来新的一年。

过年过年,年是用来过的。一个“过”字,道出了所有的艰辛与愉悦。平日里,经常听人说,如今的吃穿,哪一天都像过年,这年是越过越淡,越过越没味道了。

此话不无道理。因为与过往的穷年相比,现在的日子确风顺水,大人们少了一份盘算,孩子们少了一份祈盼。不过,现象始终替代不了本质。年难过,年年过。春节依然是炎黄子孙的第一节日。

年是家的呼唤。只要那个家在,年就是一种无法排斥的魂牵梦萦。为赶上过年,远离家乡的游子打拼一年,不论老年年少、家贫家富、多远多难,个个扛着大包小包,顶风冒雪,日夜兼程,行进于归家途中。多少次,似乎一年的辛劳就是为了这样的一次归途。即便因为疫情影响,大家响应政府号召,就地过年。但那颗滚烫的心,早已回到朝思暮想的亲人身边,回到家的怀抱。

口福与幸福是如此接近。一进入腊月,便有一种急迫在心头。这种感觉年少时强烈,即便是成年之后,依然喜欢那种忙碌而又不失温馨的情调,俗气而又充满喜庆的气氛。不为别的,就因为过年可以尽情地玩、舒心地穿,还能放胆地吃、畅怀地喝。

吃与喝是千百年的俗事,过年尤甚。腊八祭灶年到来。到乡下过年,是大多数城里人的企盼。起先,我不理解,因为自己蜗居在乡下。进城之后,我才明白,乡下之年不止一天,而是整个腊月。酿年酒、杀年猪、切年糖、春年糕、买年菜等,都是为了那张嘴,而且必须赶在小年(腊月廿三)之前筹办妥当。之后,人们才有心思掸灰尘、赶大集。

红红火火过大年。能够将一个节日过得那么漫长、那么系统的,是中国的春节,能够将一顿饭集中于同一时间、同一对象的,是中国人的年夜饭。

下馆子吃年夜饭是最近20年才兴起的。除夕,天刚擦黑,男男女女便身着盛装,匆匆赶去座无虚席的饭店。菜是餐厅的灵魂。但因为人多,年夜饭的所有菜肴犹如工业产品,都是从同一流水线上下来的,徒有菜名,实无年味。倒是老家的团圆饭,虽比不上城里年夜饭豪华,却洋溢着浓浓的亲情和暖暖的乡情。

有钱没钱,腌个猪头过年。猪头,俗称“笑臉”,虽说其貌不扬,但猪头肉却是团圆饭中的主角,最宜下酒。敬神祭祖之后,家父用力将温热的猪头掰开,骨肉分离,将猪舌头、猪耳朵、猪拱嘴、猪脸等不同部位切成片,再把煮熟了的前猪腿和猪尾巴切成段,拼成一个全猪大肉盘。

猪是人类密切的家畜。乡下的团圆饭未必有多丰盛,但农家自养的鸡、鸭、羊之类还是有的,只是那些肉远没有那盘猪头肉来得鲜香诱人。因此,能否养猪及猪之肥瘦,便成为农人生活水平和富足程度的标杆。像“肥猪拱门”“猪胖年丰”等民谚,都充满吉祥的企盼和美好的愿望。

团圆饭中的鱼,犹如戏台上的“龙套”,虽非主角,但必不可少。猪头只有大小之分,而鱼却有种类之别,必选1公斤以上的肥硕鲤鱼,代表着“富裕与幸运”。要是家里尚有读书人,则寓意“鲤鱼跃龙门”。鲤鱼是整条的,红烧之后置放在一口巨大的瓷盘中,上头撒着香葱或蒜叶,虽说好看,却绝对不能动筷。因为除夕是一夜连双年的日子,上桌之鱼象征“餐餐有余”,年年有余,用完餐后必须原封不动地撤掉。

荤素搭配是餐饮原则。乡下人虽不讲究,但也要上几盘芹菜炒肉丝之类的家常菜。例如,莲藕是水生草本之物,有“节节壮”“年年高”之意。咸菜炒冬笋,书写着冬天的梦幻,是难得的时令佳肴,人见人爱。特别是青菜豆腐,清水煮熟,不沾油腥,青青白白,素净淡雅。喝一口入肚,顿觉肠胃舒畅,神清气爽。

饺子有“更岁交子”之意,是北方人除夕守岁的必吃之物。而我们南方人,特别是磐安山区,一点也不时兴。摆上餐桌的主食,或红饅或年糕或麻糍。

蒸熟糯米,用稻白木杵舂烂,捣成一小坨,丢在碎芝麻、细红糖的混合配料中滚一滚,即成麻糍。黑不溜秋,软软乎乎。模样虽说难看,但黑白分明,闻在鼻尖,吃在嘴里,能香死个人。

年糕,谐音“年高”,是用粳米与糯米混合制成,其意不言自明。红饅的制作类似包子,是以碎芝麻、细红糖为馅,包成偏圆形,滚上用酒曲上色的红糯米或是小段索粉,上笼蒸熟。因其艳若杨梅,故称“杨梅”。

麻糍、红饅皆含甜蜜、红火之意。对游子而言,那便是年的味道。某年腊月,曾赶回老家舂麻糍,留下的纪念是左手掌上一粒大大的血泡,一周后血泡方才慢慢消退。而在城里,虽说也能偶尔尝到,但总觉得不是一个味儿。问了才知,它们统统都是机器制造出来的,又怎会有记忆中那弥漫着炊烟、饭甑、石臼味道的绵绵香甜呢?

过年的吃喝,各有各的不同。即便是老家磐安,因为毗连新昌、天台、仙居、缙云、永康、东阳等地,竟有五六种不同的年俗。不过,有一点却是相同的,几乎所有的菜肴,照例由母亲摆弄,大盘小碟,依次排开。而丰盛的酒宴,则由父亲召集。

团圆饭虽说不是饭局,但还得讲规矩。长幼有序,正襟危坐。平常日子,大家都忙,难得见上一面。今天是除夕,终于可以围着八仙桌,彼此相望抱拳问候。此时,那些名片上冠冕堂皇的职务头衔全不存在,关起门来述说的都是家常话。而最先开口的总是父亲,他在一一历数子女们的业绩后,主动端杯相敬。

中国人的年夜饭是以家庭为单位的集体团聚,一代一代传承,虽然岁月更迭,但也未曾改变。就像这团圆酒,若要好,老敬少。只是,杯中之酒,既不白,也不红,更不会是啤酒。它只能是米酒,立冬之后用糯米、红曲、冬水酿成,俗称年酒。

家酿米酒,橙黄色,通明透亮,又香又醇。所以称作年酒,原因有二:一是过年喝。从小年开喝,直到元宵迎灯;二是喝整年。从耘田插秧开始,直至秋收冬种结束。

乡村流行米酒,只因其兼采众酒之长,少了白酒的刚烈,弥补了啤酒的清淡,汲取了黄酒柔和的绵长。更难得的是,米酒度数不高,宜大盅畅饮。这年头,无论城乡,“三高”患者比比皆是,大快吃肉,大碗喝酒的场景恐怕只能在温温暖暖的团圆饭中见到。

年三十,吃年夜饭,是一个漫长的喝酒过程。菜太丰,酒也太多,而肚子其实是不饿的。想来,那是一种心境吧,一年的劳累与丰收,仿佛都集聚在眼前的八仙桌上,只好用筷子一遍遍地浏览它们。酒呢,一盅见底再斟一盅,喝得最是豪放,连走路都觉得轻飘了。然而,大家就是觉得不尽兴,还不能表达此时此刻的内心欢愉,便纷纷用鞭炮来替代。

鞭炮点啊,点燃回忆,点燃梦想,点亮一张张笑脸,更点亮一个明媚的春天。要不了多久,这儿亮那儿响,整个天空五彩缤纷,耀如白昼,一个小山村就像一个火树银花的世界。

团圆饭无疑是过年的高潮,而从正月初一这天开始,人们不再劳动,只是走亲访友,尽情地吃、喝、嬉闹、玩耍,一年之中的紧张、背井离乡、痛苦都在这短短十天半月内得到了最大的弥补。之后,大家又各奔东西,为着新的一年忙这忙那。

登长城

嗣林

春日欣然去园周，
长城吾与亲亲游，
岂敢问君谁好汉？
且看高台客如流。

庚子回顾

叶红绿

开篇

庚子年 情何堪。
瘟疫起 风雨狂。
路封堵 车不畅。
种养户 心不安。

畜牧篇

猪禽饿 缺给养。
新农人 敢担当。
通关口 协调忙。
送饲料 保运转。

直销篇

农产品 买卖难。
农民急 市民慌。
察基地 访商场。
直销点 两头牵。

专班篇

急重难 有专班。
三服务 到田间。
送技术 献专长。
果蔬丰 粮满仓。

保供篇

猪肉贵 反响强。
省内外 找猪源。
上项目 提质量。
促转型 谋发展。

监管篇

健队伍 张法网。
重源头 强监管。
严准出 净市场。
抓检查 保安全。

生态篇

施肥药 控减量。
废秸秆 纳循环。
有机肥 大提倡。
稻田渔 做示范。

村居篇

新产业 新田园。
新庭院 新牧场。
新流转 新确权。
新平台 新云端。

尾篇

一件件 一桩桩。
出成效 闪金光。
辞旧岁 迎新年。
续佳绩 创辉煌。



人勤春来早

春节过后,气温上升,春天的气息越来越浓。近日,农贸市场花卉苗木区交易红火,各地优质精品花卉苗木品种纷纷亮相,令市民目不暇接。大家竞相挑选自己喜欢的花卉苗木品种,呈现出“人勤春来早”的热闹场面。

融媒记者 杨成栋 摄