

年夜饭

□ 赵宏宾

做年夜饭,大约五天前我就在折腾。双肩包一背,有点像四处觅食的灰喜鹊。对我来说,做年夜饭是一个极大的挑战,深知前任大厨的不易。我无路可退,躺在床上都在思考。

做年夜饭,我做到以下几点。

第一,笨鸟先飞,巧用外力。自己原来就是好逸恶劳的货色,过去,除了吃,什么刷子都没有。当其时也,定要找些讨巧的方法。比如,蚕豆、毛豆等,买剥好的、处理好的,拿钱换时间;去超市,买加工

好的叉烧肉、上等牛肉等,好吃又好办,拿钱换技术;买各种调料包,做平时不会做的菜,去装13。我今天做了个麻婆豆腐,家人居然一致点赞,纷纷问我怎么做的,我笑而不答,声称是自创,竟然一点都不觉得脸红。反正这个世界都时兴说假话,也不多我一个。

第二,一定要有仪式感。比如说,平时弄个松花蛋,临时加些什么调味。年夜饭就要讲究了,用碟子把切好的块块摆摆造型,然后用小碗,麻油倒点,香醋倒点,辣椒切点方丁,糖放点,搅拌均匀浇上。

第三,要略带花里胡哨。我熬的杂烩,食材胡乱添加,企图造成一种视觉上的震撼:鸡汤、排骨汤混合,加山药、茼蒿、胡萝卜、白萝卜、土豆、香菇、木耳、咸肉、鱼圆、蛋饺、鹌鹑蛋、肉皮甚至还有西洋参等。快熬好时,我尝了一下,总感觉还差一点什么,偷偷加了一小勺鸡精。大家吃了后纷纷赞赏。其实我心情很复杂呢,他奶奶的,是不是就这一小勺鸡精让我获赞呢?

第四,要投其所好。家人喜欢吃什么,你没点数吗?

今晚我做的年夜饭连汤八样。摆盘不错,荤素搭配不错。至于口味,大家一致点赞,听了开心。但我觉得:赞扬的话,也许是真话,也许是礼貌,也许是鼓励。一定要分析,不分析,就是个呆瓜、昏君。用我老家的一句话,麻里木子的,还自以为很厉害呢。

外婆家那年味

□ 孙明峰

外婆一家住在千年古镇上,青砖小瓦的老宅子,低矮、局促、破落,尽显百年沧桑。五十多年过去了,旧时的记忆依然清晰、甜蜜。

记得童年时,大年初一,我们兄妹几个虽有一两件新衣服,却没有与第一大节匹配的美食。我们嘴馋得能挂上油瓶。父母抚摸着我们的头愧疚地安慰道:“今天将就就将就,明天就有好吃的了。”好吧。那压岁钱呢?想多了,那些年正是我们家最困难的时候。“四体不勤,五谷不分”的父母奋力挣工分,勉强养活一天天长如狼似虎的三儿一女。真的难为他们了,不谈别的,谋个饱腹,难啊!

于是,外婆家就成了我们兄妹迫不及待想去的地方。每到大年初二,一家六口,风雨无阻,兴高采烈急切登上轮船,前往六十多里之外的外婆家,一是拜大年,二是打牙祭,还有“热乎乎”的红包等着我们拿。外公是镇上数一数二的名厨,谁家奢办红白喜事,约到外公掌勺,方算妥妥的安排。跨进腊月,外公能一天几跑菜场,精心采买年货。外婆家也不算富裕,平日里也舍不得吃、舍不得穿,但疼起孙辈来毫不手软,大有把菜市场全搬回家的架势。

硕壮的毛猪头两个,一手一个,外公哼唧唧拎弯了腰。到家先是烫后是刮再是镊毛,耗时一整天,把两只毛嘟嘟的猪头打理得粉白娇嫩。插朵鲜花其上,活脱脱的猪新娘。花椒、八角做伴,腌个十天起卤,挂在雨淋不到的屋檐下,任由风吹日晒,不久猪脸变色桃红,像极了喝高老酒的猪郎信。年前炖一只,生姜、小葱、高度酒倾情加盟,煤炭炉上猛火笃文火煲,少许香气四窜。解刀装盘,有孩子一旁咽着口水不离开外公的刀艺,外公懂的,顺手挑一块上好的塞到他的嘴中,小馋猫抹着油蹦蹦跳跳跑开玩去了。

与孩子等身的草鱼两尾,鸡公四只,腌!对咸味的酷爱,大人孩子一如既往从未改变过。这些,虽不是主打菜,但摆冷碟既方便又快捷,还是上乘的下酒菜。老母鸡两只,猪蹄爪要买好几副,肚肺两套,大肠两刀……凡此,视情只增不减。起早带晚连续作战,外公的老腰累得直不起来,外婆、舅舅十分不忍,偷闲施以援手,确保不误节点。

腊月二十八夜起,煤炭炉子二十四小时熊熊燃烧,煨好这个煨那个,歇人不歇炉。烂熟后,分门别类,大头盆盛装,一溜排在通风的条桌上,蔚为壮观,一家子泼吃到闹元宵保定无虞。点刀烧百叶、慈姑五花肉,各备满满一盆;老母鸡汤百搭,打底烧杂烩,人见人爱,餐桌上尊居C位。它们是家常菜也是永恒的主菜。蔬菜若干。芋头丁儿汤必需的,吉利菜,吃了遇贵人。

大早,起床的人络绎不绝,人丁兴旺生物钟不一也。排队洗漱过后,美好的一天从“皮包水”开头。外婆外公袖套、围裙武装以待。肚肺汤,大肠汤,蹄爪汤任选,也可兼选,喜欢就行。加个荷包蛋,扯几根粉丝,吱一声,大可满足。青蒜花儿,调味的极品,必不可少。外婆三指并拢轻轻啄起,天女散花般往热腾腾的碗里一抖撒,筷尖上下翻飞几下,人肚沁透五脏六腑。春卷算不上大菜,但肩负压轴的使命。外婆家的菜谱上,贵菜从未缺席过。为的是我们啊,在远离城镇的乡下,此“君”可望而不可即。那时没反季节蔬菜,馅儿只有菠菜和豆沙,足够了!菠菜馅儿主打菠菜,与咸肉粒、猪肉渣密切携手,堪称神仙配。“小心,烫嘴!”舅舅吆喝着端上了金灿灿脆酥的春卷。春卷闪亮登场,孩子们眼睛泛绿,起立撸袖,弃筷动爪,咬着嚼着呼着,打嘴都不肯丢。两大盘顷刻风卷“馋”云,孩子们这才拍拍滚圆的小肚打着饱嗝去放炮仗。

忙碌了一天的外公外婆,每到这时,终于可以屁股挨到板凳喘口气了。刁支烟,笑嘻嘻,眯着眼瞅瞅你看他,满脸的怜爱。

酒足饭饱,母辈们负责拾掇。锅碗瓢盆各归原位,方桌、凳子一律靠边,泥土地面扫得瓦亮瓦亮。收稻时精挑细选出来的几捆干草靠墙站立候场已久。解开,厚厚铺平垫底。为防不安分的稻草四溢,委屈张张长凳倒下,四脚朝外围成“方池”。两条方正柔软的蒲席,从榻底请出,直接铺在上面;晒得崩干的三条被子远远一摞,地铺立就。我们像发现了“新大陆”,蹬掉鞋子,一跃而上,又是翻筋斗,又是竖蜻蜓,又是哈咯肢窝。大的带着小的玩,主动俯下身,让小的当马骑。欢声笑语不绝于耳,赛过任何一家娱乐场。宽敞的地铺本来为大人定制的,我们这些孩子却兴奋不已,不肯撤退,“鸠占鹊巢”的闹剧诞生了。疯得不可开交,必有“惊喜”,各家的大人心中有数。几枚尿将级外甥,要大显身手啦。嘻嘻,睡梦中,众尿手不约而同同一通酣畅,蒲席都快漂浮起来。晨曦中,尿香盈室,叹为观止。此情此景,父亲张口即来:“外甥尿舅家,舅母生带把。”亲们哄堂大笑,齐叭叭山呼:“上红包!上红包!上红包!”外婆皱巴巴的脸灿若鲜花,放下手中的活,没打盹,小脚颠颠地奔向大姑爷,秒上!那一年舅舅新婚,此鸽(子)金贵。

……
时过境迁,云卷云舒。“丰衣足食”过去可是奢望,现如今小菜一碟。然而,外婆家那年味,那地铺,那蒲席、稻草的芬芳,永驻我心!



图片来源于网络

过年,年夜饭最重要。家里大厨前几天跌坏了腰,很严重,年夜饭我弄。这段时间,外交内政、杀伐决断都由我。掌权后,膨胀了一会儿,但也知道责任重大。

面临的问题不仅是年夜饭,接着是下来几个月的伙食安排。未来的事未来再说,年夜饭先弄好。

和咸菜

□ 王洋

我说“和咸菜”,可能好多宝应人听不懂,小时候我老家的人都这么叫。我七岁才到宝应县城,宝应人叫“蒸咸菜”,我也不知道是不是“蒸”字,便问太太(我奶奶),太太告诉我,这种菜必须是正月里煮制并晒干,过了正月便没有那个味了,所以叫“正”咸菜。我一直以为是正月里的那个“正”字。

老太太说的话都是有一定的道理的。老太太说咸肉要在腊月里腌才有腊香,果不其然。现在人借助冰箱,什么季节都能腌咸肉,但味已不是那个味了。老太太讲究的就是“那个味”。

再说“和咸菜”。正月后,开了春,腌的咸菜就变酸了,再做成“和咸菜”,就不

好吃了。前两天得闲,将腌的大咸菜从腌缸中捞起,分了十小份,用食品袋分开包装放入冰箱,要吃时就拿一份,方便。剩余的全焐了。

不要以为煮熟晒干就成“和咸菜”了。用老太太的话说,这才哪儿到哪儿啊。接下来,你要用坛子将菜干装起来,坛口要用荷叶密封保存,置于阴凉干燥处,好让它第二次发酵。真正的“和咸菜”是绛红色的,泡出来的水跟酱油一样。

老太太告诉我,你要得到“那个味”,你得用心。

我一直把老太太说过的话记在心里。我也一直在寻找老太太说的“那个味”。

老家的“年供”

□ 王荣华

年供,顾名思义就是过年期间敬供祖先和神仙的供品及其风俗。又一个农历新年就要来临,家家户户忙着准备年货,少不了也在准备年供的供品。看着身边人们忙年的匆忙身影,不禁想起以前老家年供的许多事情。

老家的年供很讲究,不仅供品丰富,而且时间拉得较长,从“过冬(冬至节)”开始到“龙抬头(二月初二)”结束,前后两个多月时间内要举行多次年供仪式,正是这些丰富多彩的年供活动,把“过冬”“送灶”“三十晚上(农历除夕)”“大年初一(正月初一)”“小年(正月初五)”“正月半(正月十五)”和“灯节”多个节日的年味渲染得浓郁喷香。

“清冬大似年”,老家把“过冬”看成是忙年的开始,视“过冬”的敬供为“年供”的一部分。“过冬”的供品是千年不变的“汤饺子”,“汤饺子”俗称“驴打滚”,用糯米粉包馅心搓成的瘦鸭蛋形的大圆子,青菜肉末、荠菜香干丁、糖腌猪油和芝麻糝是传统的“四喜”馅心,母亲总会把素馅心“汤饺子”搓得瘦一点,把荤馅心的“汤饺子”搓得胖一点,便于区别。“过冬”的早上,在堂屋的“老爷柜”点上红香红烛后,父母便恭恭敬敬地供上四碗不同馅心“汤饺子”,每只碗里有汤(汤饺子)有水,碗上还要竖放一双筷子。中午吃饭的时候,要先用一桌酒菜敬供一下祖先,其中油煎饅头、红烧鲫鱼、茨菇烧肉、豆腐青菜是必不可少的供菜。待给祖先烧过纸钱后,“过冬”的敬供仪式才算全部结束。

“送灶”当日敬供的神仙是“灶阁老爷(灶神)”。送灶时间虽有“官三民四船家五”的区分,但敬供灶神的供品则是一样的,都是“灶饭”。“灶饭”用糯米煮成的烂饭,用碗反扣成半球形的圆顶,圆圆的“灶饭”顶上还要粘上几颗红枣,据说“灶阁老爷”吃过这样又黏又甜的“灶饭”后,上天汇报时就会黏着嘴巴少说话。“送灶”仪式一般人家当晚在厨房里举行,小供桌上除了鱼、肉、饅头和豆腐外还要放上“灶饭”“灶糖”和一盘碾草剪碎的“马料”。焚烧纸钱时,还要将“灶阁老爷”准备的“灶马”“灶疏”和“马料”一同烧掉。等纸钱焚烧结束,父亲会把“灶饭”碗供放在烟囱墙的肩膀上,等候“灶阁老爷”上天汇报回来时继续享用。

“三十晚上”的敬供是年供的重头戏。一般人家除了在“老爷柜”的中间供上香炉烛台之外,还要供上三香“年食饼”摆成的宝塔形“元宝饼”。讲究的人家还要在“老爷柜”的东头供上“元宝锅巴”。“元宝锅巴”是“三十晚上”煮“陈年饭”时炕成的一个整锅巴,锅巴口朝上放在小笆斗口上,锅巴里放满了“年食饼”、年糕、“糟面饼”和苹果,并插上碧绿的松枝。笆斗的肚皮上贴上“黄金万两”的红绿年纸。过年期间要办大事的人家,还会在“老爷柜”上供上一对鲫鱼和一只猪头。“老爷柜”上这些供品不仅表达了人们祈求来年幸福的愿望,也渲染出百姓家庭喜迎新年的热烈氛围。

“大年初一”“接天地”时必须先“供天地”。“天地”就是指节前上天汇报工作的

沁园春·贺年

□ 管国银

共度新年,喜气洋洋,瑞气绵绵。看四海五湖,张灯结彩;千家万户,挂画贴联。城镇欢腾,乡村喧闹,一片祥和景象妍。全华夏,享小康岁月,幸福无边。

民安国泰欣然,皆缘党功勋大过天。喜拼经抗疫,行行获胜;兴科振武,样样当先。舰母飘洋,天宫翔宇,高铁飞驰直向前。续奋斗,创辉煌业绩,再做大千。

天上人间的各路神仙,每年的“大年初一”零时一过家家户户就要供上三碗圆子、点上两支香烛、打上满屋“醋掸”,然后燃放鞭炮恭候各路家神光临。

财神比较特殊,要在天上过年,初五才到人间上班。因此,小年初五就成了人们“供财神”“抢财神”“接财神”的日子。初四深夜家家户户都已供好圆子、大糕、水果,初五零时一到,就抢着燃放鞭炮迎接财神,期盼新的一年财源广进。

“正月半”和“灯节”重叠在一起,长达六天的喜庆氛围把过年的年味掀起了又一个高潮。人们在张灯结彩、提灯游街、猜谜摸奖、燃放鞭炮的同时也没忘记“年供”。俗话说“上灯圆子落灯面”,人们在“上灯(正月十三)”“正月半”两天上午敬供圆子,祈求全家人团圆幸福;“落灯(正月十八)”上午敬供面条,祈求全家人幸福长久。

“二月二”是过年的结束之日,也是家家户户撤下“年供”的日子。人们恭敬地搬走“老爷柜”上“元宝锅巴”和“元宝饼”,取下烟囱肩上“灶饭”碗。撤下的供品不能随便浪费,一般都会在以后的日子里慢慢吃掉。至今我还记小时候母亲将风干的“灶饭”和“年食饼”煮成早粥,再放一勺老红糖,吃起来特别地有滋味。

