

团年饭

宋扬

睛,他找来一些白纸,把灯泡一糊,光线便柔和起来。我偶尔也在灯光下装模作样地看书,却总是早早地就打起了瞌睡。江水哥考上了大学,我家就是他的第二个家。大年三十的中午,从学校放寒假回来的江水哥是一定会赶来吃团年饭的。

江水哥来了,提着一瓶远方城市带回来的白酒和几把挂面。放下东西,江水哥带我去镇上买爆竹。江水哥真有钱啊,他摸出10元钱让我在爆竹摊上随便挑。我毫不客气地选了魔术弹、地牛儿和钻天猴。

从镇上回来,江水哥又塞给我那对机制米筒情有独钟的妹妹10元钱。妹妹飞也似的跑了。到中午时,她和她的小伙伴们已经把整整100根米筒塞进了肚子。母亲扬起巴掌骂我们:你们以为江水哥有很多钱哇?还不是从伙食费里抠出来的,就这样被你们两个不懂事的崽子糟蹋了。

江水哥忙把我和妹妹护在身后,母亲的巴掌滞在空中,她流泪了。

午饭快做好时,父亲让我去请三爷爷。三爷爷是我爷爷的亲弟弟。我的爷爷早已不在人世,父亲把三爷爷

当爹爹。我站在家门口的高坡上朝着三百米外的三爷爷家扯起喉咙喊:三爷爷,来吃饭喽。三爷爷听不见,他耳背。父亲知道我懒,不想跑路。他眼睛一瞪,我赶紧往三爷爷家跑。三爷爷60岁还不到,一入秋,就戴起一顶把耳朵放下来的雷锋帽,这让他看起来更苍老了。三爷爷的身体确实不太好,走路已经有些踉踉跄跄。

隔壁的么奶奶也是一定要请的。么奶奶和我家本没有血缘关系,但他带过我。大集体劳动时,我父母的时间根本不够,便把我托付给么奶奶。我家只要请三爷爷,也肯定一并请么奶奶。么奶奶豁着牙,吃不了什么东西,但她从不会白吃喝。她一来,就在灶头和母亲一起做饭。对于母亲的感恩,么奶奶心领身受,又用灶上的劳动回馈母亲的感恩。

冬日暖阳柔柔照软了村庄,喷香的味道在灶房流淌。江水哥开始出一些有趣的问题考我和妹妹,三爷爷和父亲欢快地谈论着开春后的农事;么奶奶和母亲在拾掇锅里的饭菜。我们都在等待一顿温暖的团年饭。

冬日暖阳柔柔照软了村庄,喷香的味道在灶房流淌。江水哥开始出一些有趣的问题考我和妹妹;三爷爷和父亲欢快地谈论着开春后的农事。我们都在等待一顿温暖的团年饭。



花开富贵

吴小青

作

春雨遐思

南木

这个季节,老天爷又逆龄发育,他耍脾气哇,呼风唤雨,时不时还撒下漫天琼花,他撒娇哇,卖萌哇,嘀嗒嘀嗒滴透2月的晨昏。

柳枝忍不住缀上了鹅黄的芽儿,梅花笑笑,一树梅前一放翁,粉色悄悄打发走那派枯败,草色遥看近却无,这么日夜不停息的模样,该如何说起,春雨贵如油?

江水却已经清凌凌的,快绿成翡翠了,可叹多少锦鲤,游在人世间,却忘了怎么回到那泓清流。

和春天一起欢迎你

田凌艳

是风儿比我,先得到你要来的消息,我在春雨中踮起脚尖,欢迎你终于,可以近在咫尺,把拥抱和思念通通都给你。

有时候,我甚至觉得你是,那么的不通情达理,把偏爱都给了我,遥不可及,我在朋友圈里一遍又一遍地,看着你在别人的视线里,漫天飞舞,都是惊喜,只好把一个又一个,季节的相思慢慢累积,还要走最不擅长的山路,一里又一里。

去那些你曾经落脚过的地方,默默地去寻你,在山顶,在树梢,在云溪,冰清是你,玉洁是你,我的抱怨,怎么藏得住欢喜,再多的等待与不易,在与你重逢的那一刻。

心底早就已经喜极而泣,我相信,你与我一直是有心有灵犀,那些你匆匆来到人间,却顾不上与我见的,一定总会有,你的不得已,我知道,我的那些词不达意,落在纸上,也悄悄落在了你的眸里,此刻,你就在眼前,我可以看清每一朵的姿态与纹理,和春天一起,被你拥抱的感觉,每一分钟,都充满了诗意。

一桌年菜 十分乡愁

潘江涛

年来年去,心底总被红红火火过大年的氛围濡湿。时空交错,那一顿顿挥之不去的年夜饭,虽说常常进入梦境,却再也品尝不到从前的美味了。

著,传统媒体的守夜人。那天,我一时兴起,请他说说最具代表性的义乌年菜。他不假思索,点了三款:佛堂羊肉、老笋炆肉和豆腐素包。

羊大为美。浙中盆地,羊肉并不鲜见,品质与口感也难分伯仲。原因就在于,山羊大多被散养在山坡田间,吃的是鲜嫩的青草,喝的是清澈的山泉。白切上桌,素面朝天,依然难抑香腴之美。

鸡是家禽,比山羊更易散养。只是,谢年之鸡,笃定是当年公鸡。因为与猪头、猪爪同煮,即便白切,亦是咸鲜无敌。

炆肉馒头,是金华餐桌的黄金搭档,平日聚餐多得去了。炆肉,浓油赤酱,馒头,圆润饱满。排作年菜,寓意红红火火,丰盈团圆。

东阳炆肉弃五花用夹心,形呈三角,是炆肉中的翘楚,一块足有二两重。海碗盛装,叠床架屋似的,满眼都是富庶与客气。

馒头松软,掰开夹肉,既有大块吃肉的豪爽,又无肥油横流的顾虑,痛快惬意。只要馒头炆肉落肚,即可放胆喝酒。

义乌碗里的老笋炆肉,同样搭配馒头。但因为有了老笋,炆肉渗出的油水大多已被吸收,口感上会更绵软。说不定,那丝丝缕缕的笋片更惹人喜爱,炆肉人人有份,不会亦不敢少你,而老笋转眼就没了。

年菜菜式,无外乎荤素各半,或者说凉热对开。谢年之后,那些肉食端进端出,既剔又切,早已半温不热。好在上桌的素菜大多现炸现炒,又有温热的家酿米酒助饮,即便没有空调保温,也是满屋温香,滋味殊异。

三合菜,是典型的冷菜。我不晓得别地有无,反正磐安是没有的。5

年前,父母先后离世,终成浮萍,我已在金华城里连吃5顿年夜饭,三合菜年年没落。

三合者,黄豆芽、腌萝卜和海带丝也。三合三色,色色养眼;入口嚼嚼,不仅酸中带甜,且嘎吱嘎吱作响。抿一口酒,嫌一箸菜,冷热交替,舌底生津。一碟吃完,还可续添。

豆腐素包盛行于八婺大地,亦是年菜的标配。豆腐皮滑腻如脂,轻薄如纸。将其裁成方形,对折切4片。萝卜丝焯熟,老豆腐捏碎,并以佐料拌匀,裹进豆腐皮中,卷成长条。入锅油炸,外松里嫩,江南的湿润和美好尽在口中。

芹,勤谐音。过年吃芹菜,象征新一年勤劳致富。至于《吕氏春秋》菜之美者,有云梦之芹之美妙,人们大体不会太在意。

藕之为食,无论清炒还是糖醋,永远都是年菜中的常客。新鲜香菇是上世纪八十年代末才有的,冬菇炒冬笋、香菇拌菜心、鲜菇豆腐汤等时令佳肴,也就成了年菜中的后起之秀,一上桌便被人们广泛接受。

我的童年甚或少年时代,中国农村尚为吃发愁。即便过年,肉食也就那么几个,尽管有时花样翻新,上来猪皮熬的豆冻、杂骨炖的藕块等,也仅仅凑个碗头而已。

不过,荤菜再怎么少,也不至缺少年鱼。首选是鲤鱼,青鱼和草鱼次之,鲢鱼垫底。因为鱼,余谐音,年鱼只摆不吃,意谓年年有余。

一桌年菜,十分乡愁。当下早已摆脱穷厄之境,饮食丰富多元,所谓的年菜亦多为平日所见,原本稀松平常,但一旦端上除夕餐桌,何以成为最为隆重的仪式?

家园是根,年味是魂。阖家团聚,全家老少围坐一桌,陪着父母聊家常,你一杯,我一盅,小敬老,老回小,互相祝福,各自祈盼。吃的是美食,品的是亲情,根子里却是一方水土的文化与民俗。

年来年去,心底总被红红火火过大年的氛围濡湿。时空交错,那一顿顿挥之不去的年夜饭,虽说常常进入梦境,却再也品尝不到从前的美味了。

金华人过年,是从腊月杀年猪开始的。年猪是农家的开口笑,合家欢,有了它,年夜饭中的首个硬菜猪头肉就有了着落。

猪头味美,但只有那些活肉,才可充当年菜,俗称三件套。猪拱嘴首当其冲,全天候拱动,不但拱着食,还拱土拱槽拱圈,拱得鼻冲不肥不瘦也不皮,是猪头肉中最富有美感的部位。猪耳朵集脆骨、肥肉和瘦肉于一体,油亮香腴,柔糯弹牙,猪舌头既紧密又疏松,是活肉中的活肉。

割除三件套,猪头还剩大半个。两侧面颊,肉少皮厚,切成薄片,能唤醒胸腔酒虫。其余的,特别是连接颈项的部位,累积着几寸厚的油层,口感也不甚理想,拿来做什么好呢?

老笋,亦叫络笋,又干又硬。义乌人在淘米水中浸上三五支干扁的毛竹笋,三二天后取出洗一洗,紧夹在刨笋机上刨成稀薄的笋片。用棒槌将它们捶一捶,漂一漂清水,退去盐分。再将肥腻的猪头肉、老笋一同入锅,以煮肉之汁汤当水,大火烧开,文火慢炖。这锅老笋猪头肉,实乃义乌民间最家常的年菜。

猪大肠,俗称肥肠,也是好东西。屠夫擅于拾掇,将年猪开膛破肚,挖出内脏,一会儿工夫便把整串软塌塌滑溜溜的大肠翻转过来,盘成直径一尺来长的圆圈,拴一根草绳,挂在墙上。

大肠不外乎红烧或白灼。但我们家不是。屠夫前脚刚走,妈妈便取下大肠,以六谷面搓洗干净,将其与猪头同腌一缸。到了除夕,退却盐分,切下肛头。灌入浸泡一宿的糯米(酌量,否则涨破肠衣,煮成一锅糯米粥),剪成一节节的,两头以麻线扎紧。

除夕炖肉,欢天喜地。三尺八大镬先煮熟猪头、猪爪、猪尾和公鸡等肉食,釜底抽薪,仅留如豆炭火,再将糯米肠徐徐滑进镬里,文火慢炖半个时辰。

切片,装盘,上桌。那肠衣滑爽软韧,糯米饭软硬适中,越嚼越香。四十多年往矣,这一人间至味,连同年猪一起,终成绝响。

糯米肠是东阳、磐安的特色年菜。其他地方有没有?丁兄是义乌土