“文学淮军”擂台征文 第八季

灯前小草写桃符

高峰

传说古人过年,以桃符悬于门首,用来辟邪,后来演变为春联。冰心《三寄小读者》中说:“每到新春季节,总会看见人家门口贴的红纸春联,上面有的写着:‘爆竹一声除旧,桃符万户更新。’——桃符就是春联的别名。”

春联,吾乡又俗称为“门对子”。

春节临近,父亲从集上买回红纸、毛笔和墨汁,叫我写“门对子”。那卷着的红纸放在装有杂物的箩筐里,被压得皱皱巴巴,展将开来,上面有一层洒金,如黄蝶飞舞,弄得我满头满身都是。裁纸用的是母亲做针线活的剪子,有时干脆拿厨房里的菜刀。打开墨汁瓶,一股墨香又夹杂着臭味扑鼻而来。那时村里识文断字的人少,能拿得动毛笔的更少,通常是村干部或小学老师。有一年,写毛笔字的人揽活多了,腊月二十九我家还没排上队,直到年三十上午,有的人家都开始放鞭炮过年了,父亲急得团团转,发狠心要让我们读书识字,至少写“门对子”不求人。

小学五年级的时候,上面突然通知,由冬季改为夏季毕业。多出来的半学期,由新来的一位陶老师代课,这个学究般的慈祥老人,破天荒地给我们开了一堂“写大字”课。没有教材,全凭他用粉笔在黑板上画出一个个空心字,又在里面标注笔划顺序和走向。“大、天、夫、丈、上、下”,就这么六个字,足足让我们练了半年。另外,他尤重握笔方法和写字的坐姿,甚至到了苛刻的程度。反复强调,写字要做到“正直”二字,胸不贴桌,背不靠椅。握笔的力量也在他的考察之中。有时候,他会趁你不在意,从背后突然提你手中正在书写的毛笔,若提不动,说明过关。交上去的描红本发下来了,我的本子上几乎每个字都被打了红圈圈,特别满意地打了两个、三个红圈圈。回家拿给父亲看,他对满纸的红圈圈表示满意,再向他伸手要钱买笔买墨,均获支持。

父亲没文化,但是,有几副春联是雷打不动,年年如是。比如大门联:“忠厚传家远,诗书继世长”、“新年纳余庆,嘉节号长春”。比如灶台联“上天言好事,下界保平安”。比如菜橱联:“才饮长沙水,又食武昌鱼”。比如横批“鱼游春水”,“鸟占高枝”,等等。我家住在江淮分水岭丘陵地带,古属六安州和庐州交界之地,一般都在天近黄昏时吃“年夜饭”。也有性急的人家,或是穷人提防有人上门要账的,年三十上午就把“门对子”贴好了。

小麦面熬煮的浆糊要不稀不稠,恰到好处。如果熬过了,熟透了,就失去了粘性,刚贴上去的春联,一转身就会脱落,不吉利。刷子是用几束稻草扭结后,对折捆绑,再剪齐而成。贴大门的时候,父亲要亲自把关,尤其是要在恰当位置以手抠出一个小洞洞,让两个铁制的门鼻子穿过,以服贴不皱为要。

四间门朝南的土坯草房,进门左边是大哥结婚的房间。当初,漆家具的漆匠很有才华,把房门漆成了红色,再用黄漆涮出两副对联,写的是隶书婚联:“鱼水千年合,芝兰百世馨”,这房门是不需要贴春联的。后来大哥一家分开另住,那副婚联还在,油光锃亮,色彩不减当年。当所有的门都贴好春联后,父亲又嘱咐我们在大门的背后靠近门栓的地方贴上“开门大吉”,在大门正对着的别人家的后沿墙贴上“抬头见喜”,在粮圈贴上“五谷丰登”,在猪厩鸡笼贴上“六畜兴旺”,在水缸、窗台、石磨、犁耙、井栏等处,在房前屋后所有属于我家的树上,都贴上“福”字。我曾经问过父亲,为什么要贴这么多?他说,这是祖上传下来的规矩,这些地方,都住着一个神仙,它会保佑我们全家的。

宋代陆游《除夜雪》诗云:“北风吹雪四更初,嘉瑞天教及岁除。半盏屠苏犹未举,灯前小草写桃符。”看来陆游也忙,捱到除夕才写,可能图快,用的是草书。这在我家,是不允许的。父亲规定,写春联必须用“颜柳”楷体,中规中矩,不得潦草。

转眼几十年过去了,工作之后,我“吃鸡又抓鸭”般忙乱,且没有恒心和耐力,虽实现了父亲的愿望,却没把写“门对子”的握毛笔的幼功练成书法艺术。“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。千门万户曈曈日,总把新桃换旧符。”而今岁月流转,过去老祖宗传下来的“写”春联,突然变成了大批量生产,人们也开始图省事了,心甘情愿为那些行业商家做着免费广告。有时穿行街巷,千联一面,令人不忍细观,心中的年味也因此寡淡……

年的记忆

刘慧新

俗话说,“好吃不过饺子。”一早,我去菜市场买了五块钱饺子皮、一斤猪肉、一斤芹菜,外加一把香菜,准备包饺子。

午饭后,洗涮完毕。把肉焯水,切成肉丁再剁成肉沫,放进油锅里加上生姜、蒜泥炒熟,再把芹菜、香菜洗净切碎,拌入肉沫中,加入适量的生抽和盐,再打上两个鸡蛋,搅拌均匀。空气中飘散着淡淡的芹菜香。我把饺子馅端到饭桌上,打开手机,一边听音乐,一边包饺子,享受着一个人独处的慢时光。

我很少包饺子,技术更是一般。不会和面、擀饺子皮,包出来的饺子也是极为普通的半圆形。好在饺子的形状并不影响它的口感。晚上,儿子一边吃着饺子一边对我的手艺赞不绝口。

小时候,家里很少吃面食,一是嫌麻烦,二是奶奶和妈妈都不擅长做面食。有一年过年,从外地上学回来的二姑提议要吃饺子,奶奶犯难了,家里有面粉,但是没人会包饺子。二姑自告奋勇地说,她会。这下可把我激动坏了。午饭后,全家人一起上阵。奶奶和面,小姑剁馅,二姑擀饺子皮,我们包饺子,没有擀面杖就用空酒瓶代替。奶奶一边和面,一边笑,“面多加点水,水多加点面……”我也跟着哈哈大笑,眼前浮现出一座“白面山”来。二姑忙得不亦乐乎,一会儿擀饺子皮,一会儿示范包饺子,我学着二姑包饺子,可小手好像不听使唤,一使劲,馅从饺子皮里露了出来。奶奶怕我捣乱,就给我一个小面团,让我到一边玩。我哪里舍得走,就在一旁看着她们包出形状不一的饺子。

那年春节,在二姑的精心安排下,我们一家人第一次吃到了饺子。当一碗碗热气腾腾的饺子端上桌,我馋得直想流口水,奶奶再三叮嘱,“不要慌,小心烫!”咬开饺子皮,唇齿间留下猪肉荠菜的香味,那是我有生以来吃过最美味的饺子。

自从弟媳娶进门,我们再也不愁吃不到纯手工的面食了。每次放假,她都会把她的一套装备带回家,为一家老少献上一顿美味的饺子。擀饺皮、剁饺馅、包饺子,一个人轻轻松松完成全部工序。每次看弟媳包饺子,就像在欣赏艺术表演。

随着生活水平的提高,人们越来越注重生活的品质。市场上,经常可以看到五颜六色的饺子,有加胡萝卜汁、菠菜汁、紫薯汁做成的红皮饺子、绿皮饺子、紫皮饺子;饺子馅更是五花八门,有猪肉白菜、牛肉粉丝、虾仁猪肉、鸡蛋韭菜、香菇青菜……让人眼花缭乱,赞不绝口。而最令我怀念的,依然是在老家的厨房里,一家人热热闹闹围坐在一起,包的团圆饺子。

百般滋味在饺子

靳敏

我家先生看我费劲巴拉抱着一个特大号的银杏砧板回家,好奇于向来不爱做饭的人怎么想起买它?我笑称:“想念快刀起落如马蹄的日子了。”他恍然,我是想剁饺子馅了。

此时,这家起,那家落,村庄犹如古战场,菜刀和鸣,主妇们剁馅子剁出了万马奔腾的气势,待到好几种馅子剁好,胳膊酸疼得几天别想抬起来。

农村的厨事,包饺子算是技术活,首先和面要面光手光盆光。然后是醒面,面醒好后要揉到什么程度呢?就是面团已被你的意志控制,你让它咋它就咋;面揉倒,饺皮才能擀得像荷包蛋。边缘薄易捏褶,中间肉嘟嘟包馅不破皮;饺子的灵魂在调馅,一样的萝卜丝猪肉,一百双手就能调出一百种味道,你总能在大同下品出小异。而对讲究的长辈来说,一只饺子的形象,圆浑、秀气才算圆满。这形容词矛盾吗?一点都不,饺子肚子要浑圆有货,秀气是说褶,一只小小的饺身,捏出纷繁的褶子,才会让饺子像花一样好看。奶奶曾经叮嘱我:“饺子不要样,来回捏三趟。”这是说饺子的边缘要来回捏牢,下开水锅煮,才不会破皮漏馅。

婚后第一年,我在夫家过春节,年三十守夜开吃肉饺子,而且一咬一个肉疙瘩,没搭配萝卜,暗忖,婆家看来蛮富裕。我说我家肉饺子要到初一才开吃,家里有个黑釉盆,过年专用来盛饺子馅,差不多够吃到出正月。我婆婆说:“十里改规矩,咱这里年三十时兴吃肉饺子,年初一才吃素饺子,寓意新的一年素素静静的。”

这个“咱”字,一下拉近我这个新媳妇的心理距离,让我把夫家当了家,把婆婆当了妈。

新年第一顿饭吃素饺子寓意素净,吃肉饺子就代表富足,如果谁“硌嘣”咬到饺子里隐藏的硬币,哪还顾得上硌痛的牙,偏要嚷嚷得全村都知道,这可是“卜一年之吉”,寓意新的一年不差钱,会高兴一整年。

“饺子来了!”除夕夜,一声吆喝,大家站起来,七手八脚把各种菜盘往桌边挪移,一盘冒着热气的饺子放在了桌子中央。

30年光阴飞逝,众多美食里,站C位的为什么总是饺子?

我婆婆笑问:“啥C位?不吃饺子还叫过年吗?”又说,“饺子形状像元宝像福袋,寓意招财进宝福气临门。”我妯娌说,“过年吃饺子,那是象征一家人和和气气来团圆。”我们娘几个,边包饺子边唠嗑,从家庭的添丁进口,谈到工作的与时俱进。

80岁高龄的婆婆依旧精神矍铄,只见她把饺子馅用筷子头夹进一片云朵般的饺皮里,右手拇指食指一上一下捏褶,犹如把开枝散叶的亲情紧紧包进了饺子,也把百般滋味包在心里。