

“文学进军” 擂台  
征文 第九季

母亲的  
新年「倒计时」

闫立新

母亲热衷于忙年的身影,深深地印在我的记忆里,每年腊八节一过,就开始为新年进行自己的“倒计时”了,嘴里常念叨着“还有多少天就过年了”,对春节期间的各种菜肴准备,各种事物的忙碌,乐此不疲,似乎也很享受这种忙碌的过程。

母亲擅长和喜欢腌制各种鱼肉,加上性格又真挚热情,因此,邻家腌制鱼肉时,也总是来找我母亲来帮忙,她也从不推托,比如腌制腊肠时,告诉人家做腊肠要肥瘦搭配,配料里放少许糖,腊肠腌制出来后,肉质较嫩,味道适中,晒干后香肠紧实,吃起来柔软味香。

到了腊月二十一日的那天,街巷里卖糖葫芦的、糖瓜的和挑着糍粑走门串户推销零食的小贩们就多了起来,很是吸引我们这些孩子们的购买欲望。听到小贩们售卖的吆喝声,母亲也会上前去问,去观察,但并不购买,只是想知道这些小零食所用的材料和制作过程,学会一样后,回家开始照葫芦画瓢,也给我们制作这样的小零食。其实,母亲虽然很用心问,用心学了,可味道仍远不及那些小贩售卖的。但我们从不嫌弃,总是连连称赞母亲做得味道更好。

腊月二十二,母亲可不管我们睡得香不香,醒没醒,就叫我们赶紧起床,她要抽床单,拆被面了。那时盖的被子不像现在有外套罩着遮灰挡脏的,而是把被面子缝在棉花胎上的。上午抓紧时间洗净晾晒,傍晚时,再一针针缝合好,不耽误夜里使用。我记得,母亲在洗被面时,不是用洗



衣粉,而是先抓了一把碱粉放在盆子里,倒入水,充分搅匀后,将被面放在里面泡上十几分钟。因为不懂放碱粉的作用,我好奇地问母亲,她说碱水能杀死粘附被面上的“脏”,效果更好。

母亲真是热心肠,这天也会用毛巾包住头,把鸡毛掸子绑在竹竿上,来到隔壁刘奶奶家,帮助打扫屋子,掸去尘垢蛛网,擦洗桌椅等等。干完这一切,又烧了一壶热水,帮刘奶奶洗头发。这时,母亲虽已累得腰酸背痛,但毫无怨言。刘奶奶已七十多岁的,无儿无女无老伴,母亲不忍她孤苦无助,所以一有空闲,能帮助多少就帮助多少。

二十三,过小年,对于母亲来说,这一天非常重要,会把糖果瓜饼等一起摆放在八仙桌上,供奉灶王爷,心中默默地祷告,新年里保佑我们一家人平平安安等。这一天,大人们也是相互之间串门,走走亲,叙叙旧,然后温上一壶酒,炒几个小菜,什么豆腐鸡蛋、油炸花生米等,围坐在一起划拳行酒,不亦乐乎。

小年一过,母亲就忙碌着做肉圆子了,肉圆子比街头卖的美味多了,一直是我们家年夜饭必不可少的菜肴。我看到母亲剁肉馅子时,很有耐心地把一块五花肉摊平在案板上,先切出不要的臊子,再横竖反复地细切肉丝,直到最后剁碎成肉糜,和早已准备好的葱姜蒜和油盐一起搅拌均匀,等这一切融合好后,起锅烧油,炸出乒乓球大小金黄色肉圆子。当然,母亲也没有忘记给刘奶奶送去一盘。

二十五,蒸年糕。绿豆糕、发糕、枣子糕……母亲会做家乡盛行的各种年糕,家里灶台上的烈火熊熊,蒸笼里冒着热气。一屉年糕蒸熟,母亲装起年糕端到门口屋檐下放,接着下一屉的已经上笼。

从二十六到除夕,这段时间年味更足,更浓烈了,母亲忙着炸馓子、打糍粑、做鸡蛋饼,做花生酥。

除夕当天,我和父亲忙着在门上涂浆糊,贴春联。在窗户上左右对齐,贴寓意团圆幸福的剪纸,门口的屋檐下,悬挂两只大红灯笼。家里面人人动手,洗菜的洗菜,蒸鱼的蒸鱼,做着丰盛的年夜饭。在那个物质不太丰富的时代,一顿年夜饭要准备很多天,往日常珍藏的食材,都和盘托出摆在团圆夜的八仙桌上,鸡鸭鱼肉和蛋蔬,满桌杯盏。鱼是各家各户必不可少的一道菜,寓意“年年有余”。伴着阖家团聚的融融气氛,吃上一顿一年里最丰盛的饭菜,这是岁末年初之际,父母给孩子最好的祝福。

吃完年夜饭,对我们这些孩子来说,最重要的环节就是排着队,恭恭敬敬地跪下给父母磕头,说一句“新年大吉”,父母开始给我们发压岁钱。讨得压岁钱后,便像小兔子一样跑出门外去玩耍,见到认识和不认识的人,都会恭恭敬敬地说一句“新年好”,人家也会很开心地从口袋里掏出瓜子、糖果塞给我们。当我们孩子开始津津有味地观看春晚时,父母已经端上早已揉好的面团和拌好的肉馅,为年初一的早饭开始忙活开来……

泡饭是上海人,乃至江南地区人的主要早餐样式,因为电视剧《繁花》的热播,使得它一下子火出了圈。

泡饭,顾名思义就是把饭泡在水里即可。过去大家普遍烧的是煤球炉,清晨一大早就要去菜场排队买菜,如果回家再生火做饭,根本就没这个时间。隔夜的饭用热水泡一泡就能吃,既简便又实惠。到了冬天,开水泡饭很容易凉了,这时候就要用到煤油炉来加热一下,这样吃才暖胃。

那时候,上海人吃饭定量,而且以籼米为主,大米的比例很少。籼米的膨胀性很足,一碗饭可以烧出两三碗泡饭。这样看似每天早晨吃得饱饱的,但没多长时间就会肚子饿。假如早上第三、第四节课是体育课,经常会有同学头晕无力,那时候只是认为是身体素质差,其实现在才知道,那是饿的低血糖了。

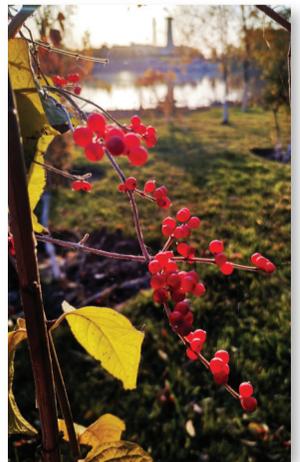
吃泡饭原本就是为了节约时间,不可能再专门去炒个菜。搭配泡饭的主要就是酱菜与腐乳,这是基础版。中级版就是隔夜剩菜,或是炒咸菜、萝卜干、炒毛豆等,都是一些加工过的下饭菜。高级版则是油氽花生米、油氽豆瓣、油氽黄豆,以及油条等,这些带油的东西又香又脆,当然价格也贵。至于咸鸭蛋只有夏季吃得到,皮蛋也是过年才配给供应,而那些糟货和醉货,大多数上海人并不好这一口。

现在人们都说隔夜蔬菜不能吃,里面含有亚硝酸盐。但在以前,早上烧泡饭时,隔夜剩菜倒进去一起烧,那真是美味,这样做出来的泡饭便是“菜泡饭”。就在《繁花》拍摄的那个年代,“菜泡饭”突然间成了饭店的新宠,上到了酒席的台面上。饭店“菜泡饭”当然不能用隔夜剩菜来做,它的用材十分高档,什么鸡鸭鱼肉、海鲜山珍等都可加入到“菜泡饭”中,一下子把“下里巴人”的泡饭提高了不少档次。

上海人的酒席上较少提供主食,最多也是来点点心作为点缀。“菜泡饭”既不像主食,也不算点心,就这样堂而皇之地登上了大雅之堂。也许是没有碳水加持,或是吃得太过油腻,一些人酒席过后,一回到家就会烧点泡饭吃吃,特别惬意,这大概就是上海人逃不脱的“泡饭命”。

有一年,一位外地堂哥顶替他父亲的工作来到上海。当时通讯落后,他在没有通知我们的情况下就突然来到我家。中午我们家刚吃了菜汤面疙瘩,也没什么菜。锅里只有一点面疙瘩的剩汤,父亲把家里的剩饭倒进了锅里烧了个菜泡饭。端上桌时,父亲不停地说着抱歉的话,但堂哥连说,没关系。看着堂哥喜滋滋吃着,我不知道到底是菜泡饭真好吃,还是年轻人心里有着对未来生活的美好憧憬。

我们小区有位八十多岁的老阿姨,闲聊时说,她每天早晨就爱吃菜泡饭,这样隔夜饭和隔夜菜都有了去处,一点都不浪费。老阿姨对泡饭的情有独钟,也许是节约,但更多是一种情怀,一种难忘的回忆。都说人的胃是有记忆的,以前吃惯的东西慢慢就会形成固定习惯。山珍海味固然吸引人,但天天吃也会倒胃口。而记忆深处的那些朴素的食物,却常常会让人回忆起时光里的那些美好。



时光里的  
那些美好

邓为民

乡音是最响亮的声音

刘希

那日在城市的街头,突然听到一阵熟悉的乡音,不自觉地往乡音传来的方向探望,这才发现是一群跳广场舞的大爷大妈,他们正在花园的长椅上休息,其中一对年过六旬的老人,熟练地说着我家乡的方言,见我好奇地打量他们,他们微笑着朝我点了点头。当我用方言向他们表示问候的时候,两位老人瞬间惊讶地站起来,紧紧握着我的手,还邀请我去他家坐坐,颇有一番“他乡遇故知”的味道。

“这么多老人,来自五湖四海的都有,你怎么就断定我们是老乡呢?”事后,老人家这样问我。我想了想,告诉他:“是乡音,乡音是最响亮的声音,一下子就拉近了我们的距离。”老人赞同地点了点头。

老人告诉我,二十年前,他们就随经商的儿子来到这儿。这些年,他们爱上了这座城,很多生活习惯也改变了,他们对这里的一草一木都有了感情,但是,无法让他们改变的,只有乡音。老人也试图学过普通话,但总觉得说方言最顺口、最亲切。这么些年,老夫妻俩用方言对话的习惯始终没有改变。并且他们还教年幼的孙儿方言,让他们记得自己的家乡,记得自己的根在哪里。

其实,当初听着他俩说着熟悉的方言,我心里的激动有过之而无不及。在异地他乡,能听到熟悉的家乡话,就像一尾鱼在陌生的鱼缸里,突然遇到熟悉的朋友,那份陌生感会瞬间消失,取而代之的,是温暖和感动,是并肩向前的勇气,是战胜困难的支柱。

乡音是最响亮的声音。那些在外漂荡的游子,永远都把家乡记在心上,乡音在他们心里,永远是最美、最响亮的声音。

永远不变的是乡音,永远割舍不了的,也是乡情。