

我们的节日

年味

□卢林



回家过年

□王天锦

春节是把春天闹醒的节日,爆竹声声锣鼓喧天响彻云霄,神州大地春潮涌动万象更新,家家户户张灯结彩,每个人脸上都笑开了颜,穿新衣戴花帽恭贺新春,那是朴实善良的人们,对春天的热情邀请。

一年之计在于春,一日之计在于晨,写春联剪窗花挂灯笼贴门神,高高兴兴装点佳节,在欢乐喜庆的日子里,人们憧憬美好未来,放鞭炮舞龙狮,踩高跷扭秧歌,春节阖家团圆的欢天喜地,普天同庆地久天长歌舞翩跹。

喜庆的过年,人们都要贴春联,豪门大户贫寒之家,家家户户如此。在庭院挂灯笼,让喜悦照亮每个角落。每当过年,少不了贴门神镇宅,人丁兴旺平安是福。春联可算是中国独特文化现象,从什么时候开始,也已经无法考证,何时兴盛风行起来,已不那么重要,无论斗转星移朝代更迭,这种民间风俗习惯依然存在,伴随人们走过年复一年。

张贴大红春联,成为一种文化传统,这是雅俗共赏的时尚,传遍大江南北,引领时代风向标,神州大地其乐融融,天南地北相互拜年,温暖彼此的心灵,欢天喜地过大年。一副副春联,似红红火火的生活,行云流水的思绪,从笔尖流淌出来,笔走龙蛇的潇洒,凝结着美好时光,敞开心扉憧憬明天,书写美丽华章,依偎在乡愁边缘,春联墨迹未干。

春天的脚步渐渐近了,女人们满面红光坐在炕头上,专心致志地剪窗花,双手把往事轻轻折叠,封存已久的记忆深处,早已春风荡漾波光粼粼,冰清玉洁的温柔指尖,悄悄剪开羞赧的雪白。

窗外白雪皑皑,小溪潺潺地流淌,那是凝滞的亘古相思,融化了满天冰雪,明媚的冬日暖阳,映红思念的绚丽,长出年轮的绿意,生命再次轮回,飘逸花朵的芬芳,吐露淡淡馨香,笑靥如花的璀璨,年复一年地灿烂。

洁白的窗户一尘不染,窗棂流淌着红色的骚动,那薄如蝉翼的相思,缕空了女人们的心扉,舒展柔美的身姿,深情凝视山路的尽头,开门见山的祈盼远方的游子,山那边还是山的辽阔,等待风雪夜归人,有情人终成眷属。

朴实善良的山里人,走进青山绿水的怀抱,畅游在广袤的山山水水,从山林里砍下了竹子,精神焕发神采奕奕地忙碌,那布满老茧的手,顿时变得灵动起来,剥离出柔软笔管,时光交错重叠,编织着美好未来。

庭院深深,大红灯笼高高挂,照亮游子的归途,眷恋薄如蝉翼的丝滑,覆盖不了回家旅程,走四方路迢迢,走过一村又一庄,回家的路只有一条,回家的时候别忘了,双手捧来鲜花,送给亲爱的父老乡亲。

轻柔洁白的宣纸上,民间艺人妙笔生花,描绘故乡的绝妙山水,妙手回春的丹青图景,胸有成竹从笔尖划过,青绿山水的美好画卷,让思绪万千的感慨,点缀记忆的斑斑,透过夜色阑珊的凝望,照亮历史的星空。

高原的人性情歌直爽豪,伸长粗壮手臂迎接新春到来,洋溢着欢乐的笑脸,春风满面祝福新年快乐,走村串寨的喜庆,双手合十默默祈祷,阖家团圆国泰民安。蜿蜒曲折的石板路,在风风雨雨中穿梭,祖先远去的背影,已变得模糊不清,凝固成了慈祥的面孔,色彩斑斓祥瑞的门神图画,终生守护家家户户的平安。

爷爷安静地坐在屋檐下,抽着旱烟,凝望春回大地的沃土,突掉了的牙再也关不住故事,双鬓斑白的老奶奶,唠唠着陈年旧事,残透着风月缠绵,人们口中念念有词起来,风调雨顺幸福安康。



□卢维 摄

年味佳肴看黔中

□李梓红



后仍感觉若有若无的麻。用岳父的话说,叫顶嘴。

我吃到的是什么味道呢?一抿即化,关键这“化”是贴着口腔进行的,舌尖感觉不到抵触,涩味?半分也无!有的只是一抹清甜。岳父得意地笑,说道:这是野山药,黑黢黢的挺难看,旧州人叫它黑山药。这东西平时很难发现,只有到了年前,才会有识得的人上山挖来赚酒钱。

我是幸运的,连续几年,旧州的年味家宴上,都少不了这碗鸡蒸黑山药。闲聊追思岳父时,他唯一的妹妹悄悄同我讲:他晓得你爱吃黑山药,但这东西实在难得,假的又多,他不放心,每年都亲自去找。一开始是拄着拐杖去;到后来,坐着轮椅去。我们见天寒地冻都劝他,他只是摇头……我听得眼眶一热,下意识的反应——这碗黑山药,再也无可替代。

(二)

慈姑之于安顺,最常见吃法是炸。炸慈姑不能切块切片,得用刀背逐个拍,拍得裂而不散,放油锅炸制。先大火后转中小火,待慈姑水分收干变脆变硬,色泽略带焦黄便可起锅。炸好的慈姑,又酥又香,略带回甜;以之酒,远胜花生。做到这一步并不简单,刀工、火候、耐心,缺一不可。

每年立冬过后,在安顺周边市场上,能看到这样一种慈姑,个头极小,只寻常慈姑四分之三,宛如蝌蚪;颜色偏黑,远不如寻常慈姑卖相好,价格却要贵一倍以上。这是在山野池塘边自然生长的野慈姑。因其个小采摘花功夫,自然

慈姑秉性若此,格岂不高?

(三)

两年前,安顺名厨罗顺成立志恢弘地方菜系,一番爬梳剔抉,整理出安顺四季菜谱;其中“秋宴”六道主菜之一,正是“冰糖皂角筋”。据顺成兄言,这是道甜菜,做法简单,用冰糖雪梨熬制即可;但因材料难得,旧时安顺只大人家才吃得起,据说可以养心通脉、清肝明目。

对今天的许多安顺人来说,皂角筋闻所未闻,菜场里踪影全无,遍论摆上餐桌?然而,真正让安顺家家户户离不开的下饭菜,是糟辣椒拌皂角豆。安顺人所称之皂角豆,其实和真正的皂角树半关系也无,不过是大豆的一个变种,因其颜色似皂角,故以称之,多数地方称作黑豆。

安顺人菜单里的皂角豆,做法上殊为简单,曰:一炸,二拌。先说炸。和炸黄豆一样,无非提前泡发,再下油锅炸制即成。但因皂角豆皮较黄豆要厚,豆肉更紧密,倘简单按炸黄豆一样炸制,口感或失之绵(不脆),或失之铁(硬),总之不酥。事实上,笔者遍尝安顺市区大小菜场炸好的皂角豆,满意者十难有一二,说明简单炸制中自有其讲究。

首先,皂角豆泡发时间较之黄豆长些,大约需一整晚。炸制前要把泡好的皂角豆下热锅余水约5分钟,这一步极为关键。皂角豆沥干水,便可下锅炸制。锅置热油,下皂角豆,加极少许盐,转中小火炸;至锅中噼啪声渐消,皂角豆静浮油面,便可关火,借锅内余温续炸3分钟捞出晾凉。另一下关键环节,在于上桌之前,需热油下锅,转中小火复炸5分钟,沥油后趁热淋入白酒,搅拌均匀,这才算炸好。

用此法炸制的皂角豆,入口即酥,皮瓢共酥;较炸黄豆,香味更醇,回味更甘,放置得法,几天都不回软,怎不讨人喜欢?但单是这样,也只合下酒,欲摆上千家万户的餐桌,还需赋味。

锅置旺火,下熟猪油烧滚,旋即依次下入姜蒜末、糟辣椒、西红柿碎及猪肉末炒香,再烹入高汤,俟汤汁稍黏,撒入苦蕒(野葱)、葱花,调味,即成皂角豆之蘸料。需强调者有二:一曰西红柿,剁碎的西红栢不但可增加蘸料之清甜,还可收拢汤汁,是糟辣椒和皂角豆间绝佳的桥梁;二曰苦蕒,其独有之辛香与皂角豆之醇香可互相相生,相得益彰。

炸制好的皂角豆拌入蘸料中,一道安顺名菜——糟辣椒拌皂角豆即可食用。这道菜,饮者可轻嚼一口,慢拈一箸,徐品其味;饭者等不了,直用勺舀,连汤带豆舀入碗中,一大口扒进嘴里嚼嚼:酸甜回甜,酥糯互动,辛醇并彰;诸味渐次纷呈,于口腔内奏出一曲完美交响。

故乡的年事

□陈雨声

每近年关,不由得想起年事。电影慢镜头似的,在眼前不断切换。一到腊月,年味便浓起来了,人们早早停下手中农事。谋划过年——该打打阳春了;老大的头发该理了;老二该添添新衣了……一桩桩,都得提上日程。

在老家,做达尔巴和杀年猪绝对是所有年事重头戏。腊月初十左右,便会将粳稻碾成米,准备做达尔巴。我们寨子是没有加工达尔巴机器的,要加工,必须到邻村才行,早些年没通电,机器是用柴油机带动的,从天亮叫到天黑,由月初叫到月尾,寂静乡村因此变得鲜活,灵动起来。

家里做达尔巴时,母亲是最忙的,大米得提前两天就浸泡好,然后滤干,装在大木甑里蒸,蒸好第一遍,倒在大簸箕里揉散,洒上适量的水,待凉了,上木甑里蒸第二遍,蒸到什么程度算好呢?蒸的过程中,母亲不时从木甑中取出几粒米饭,夹在拇指和食指间不停地搓动,用母亲的话说,什么时候把米心搓没了,就可以加工达尔巴了。

蒸好的米饭装在铁皮桶,用毛巾捂严实,可以挑到邻村加工达尔巴。加工时,手上抹些蛋黄或者猪油,待洁白的达尔巴从机器挤出来,用刀子从机器口迅速切断,然后放在案板上来回揉搓,成型后,白白的,圆圆的,像极了白白胖胖的猪儿,因此达尔巴又叫猪儿糕。其实,达尔巴就是外面称呼的年糕。达尔巴吃法很多,可汽蒸、水煮、火烤、油炸。在杭洲,也会偶尔买些当地年糕,可无论如何吃不出老家达尔巴那种香糯柔韧的味道来。干透了得达尔巴,放在大缸里,用没有开春的水浸泡,存放一年半载也不会变质。

过了腊月中旬,陆续有人家杀年猪了。那些天,村里的杀猪匠是最忙的,这家还没有开始,那家便来催了。自打记事起,家里每年都要杀一头三四百斤的年猪。除去用来熬制猪油的大肥肉和一些晾肉,余下的全部用来熏制腊肉。那年头杀年猪,膘越厚越好,谁家要是杀年猪有一巴掌厚的膘,再撕下几

乡村的除夕

□玉心

今夜,村子里每家每户的餐桌上有一年中最丰盛的晚餐每家每户的屋檐下有一年中最明亮的灯火

平时节俭的老人早早准备好了烟花鞭炮还不到零点,就催促孙子拿出去放在震耳欲聋的鞭炮声中和漫天灿烂的烟花里日子仿佛一直那么热闹而美好

今夜,无论是在外务工回来的游子亦或是留守在家的老人小孩全都不肯早早去睡只想在这一天

把一年没吃到的美食吃个遍把一年没说的话没说个遍也把这一年的心酸焦虑和烦恼所有种种,暂时忘却

这一年里在除夕这一天,最像过日子



黄菓树