

过年，挺有滋味的

□石路

有人说,过年啥滋味
真有点嘴笨尝不出来
是味觉出了障碍,嚼不出鲜甜
还是生活出了问题,少放了盐

不是少了童话绚丽的故事
而是缺了抓挠人心的魅惑

住进高楼看地面小了
站在远处视野变模糊了

许是,该有的已有
不该有的,也躲进渺茫
幻想中摘几颗星星在屋外点亮
梦里撕下一片云彩,做新衣裳

我始终认为,过年
都是一件挺有滋味的事
就是直不楞登站那
也有股新的韵味悄然滋生

柴火灶里飘出那鲜香
搅动味蕾在喉咙里时而吞咽
谈笑风生,更有群无形的身影
无法抹去在他乡的记忆

千姿百态的窗花
吐露出眼花缭乱的妖娆
太阳照射在每个人自足的脸庞
胸中匍匐着几垄大地

鸟儿与你嬉戏,春天越走越近
河间的冰已难承受热情
满屋子人在晃动 coming 年的梦

新年乐(儿歌三首)

□王海

年夜饭

年夜饭,吃起来,
一家老小笑颜开。
圆圆桌子团团围,
小菜多多谁都爱。
牛肉羊肉炒三鲜,
全鸡全鸭搭蔬菜。
新娘敬老夹鳊段,
夹起滑落劲又来。
溅出笑声一串串,

爷爷奶奶乐开怀。
农家除夕喜事多,
爸当厨师红花戴。

守岁

看看电视聊聊天,
守岁守到十二点。
大钟一声迎春响,
欢天喜地又一年。

我大一岁长一智,

“勤”字当头“奋”为先。
学好本领读好书,
要为祖国作贡献。

拜年

新年第一天,
阳光金灿灿。
拜年队伍锣鼓响,
到我家中笑连连。

书记见叔叔,
说话情绵绵。
“光荣之家”真光荣,
当兵卫国保家园。

正月初一的仪式感

□俞富章

正月初一是一年之中最具仪式感的一天。这一天的所有活动,都是为新的一年奠基的。这一天的每一个心愿,将影响或贯穿整个新的一年——这是年少时过年给我留下的最深刻印象。

我的父母,是最普通的农民,他们没有进过私塾,没有上过学堂,但他们对于过年的传统倒是很熟悉的。且不说腊月里祭灶、扫屋、熨糕、祭祀等习俗一样也不会落下,单说大年初一这一天,日子过得慎重而仔细,守规遵俗,不敷衍,不潦草,不含糊。父母对于正月初一,不仅心怀敬畏,而且充满希望,既认认真真地过,也乐乐呵呵地过。

在我年少时,每年的正月初一,母亲会早早地把我从睡梦中喊醒,“年初一,要早起,起得早,美一年”。“穿新衣,过新年,我家小囡又大一岁了”。母亲一边念叨,一边帮我穿上新衣服。当年,也只是新年才有新衣服穿。衣服早在年前就做好了,做好后便放在箱子里,一直放到正月初一才拿出来。那时,箱子里放着樟脑丸,它的味道沾到衣服上,有一种清香气味。妈妈会问“新衣服香不香。”我回答“香,很香。”还故意将新衣服的袖子伸到鼻子前,使劲闻一闻,那一刻,母亲还会轻轻地

亲我的脸呢。

穿好新衣服,母亲又给我穿新鞋子。鞋子是母亲亲自制作的,从纳鞋底到做成鞋子,不知道熬了多少个日日夜夜呢,直到如今,母亲坐在床前纳鞋底的形象还留在我心中。新鞋穿好,母亲让我在屋子里走一走,还叮嘱我要走干净的路,不要走到泥潭里去。小时候以为这是母亲让我不要弄脏了新鞋,长大后才明白母亲的话里还有话!

新衣新鞋穿好后,母亲提醒我:“快去爬门闩吧,新年长高点!”年初一,爬门闩,这也是习俗。那时四合院的大门是木头做的,门后有几根横木,爬门闩就是爬门后的横木。住在四合院里的孩子正月初一早上都会爬一爬,传说小孩子年初一爬门闩,能长个子,有点像今天的“登高节”,承载着美好的寓意。

父亲早就烧好了糖汤糕。等我爬好门闩,洗漱完毕,糖汤糕已经放在饭桌上了。父亲说,年初一吃糖汤糕,新年的日子甜甜蜜蜜,福星高(糕)照。一碗糖汤糕,要甜一年的日子。我当然吃得净净光光。

吃完糖汤糕,父亲就给我“压岁钱”了。那时家境贫困,但父母却还是每年给我压岁钱。每年给的钱不一样,有时

伍角,有时壹元,最多贰元。钱的多少在其次,重要的是父亲给压岁钱时那庄重的样子。不仅钞票是新的,而且用红纸包好了的。我始终相信,压岁钱里有着父母对孩子新的一年健康成长的心愿!

吃好早饭,父亲挨家挨户拜年去了。等父亲回家后,左邻右舍和村里的伯伯叔叔也来拜年了。父亲站在门边恭恭敬敬地欢迎,母亲则给每位客人倒上一杯糖汤水。这既是礼数,也是心意,更是邻里关系的新起点。恩怨随旧岁过去,和睦伴新年开启!

到了午饭时候,一家人团圆圆围在桌旁。菜桌上的菜多数是年夜饭之前烧好的或者是年夜饭吃剩的。其中的红烧鲫鱼,是只看不吃的。这盘鱼,年夜饭已经端上饭桌了,没有吃,年初一中午再端上来,也不会吃。这样做,寓意“年年有余”,寄托着对新年的一种期待,一种希望。

记忆中小时候每年正月初一,父母还会让我读一会书写一会字。父母告诉我,年初一干什么,会影响一个人一年的“运气”的。父母说得郑重其事,我是一直当真的。当我的孩子开始上学之后,每逢正月初一,我也是这样告诉孩子的……

崇明糕

□施炳刚

“自有崇明在宋朝,同龄就是崇明糕。”崇明糕是我们家乡民间流传的一种美食,历史悠久,源远流长。

每当春节前夕,各家各户都会忙着淘米打粉蒸糕。可以这样说,自制崇明糕,是我们农村过年最热闹、最隆重的传统习俗了。

地道正宗的崇明糕直径足有五六十分,厚度在十公分以上。一笼糕需要用米二十斤、糖五六斤,蒸好了重约四十斤。过去以红糖糕为主,现今以白糖居多,且偏向于低糖少糖。

蒸糕看似简单,实质很有讲究。先说糯米和粳米的比例要求。糯米多,蒸出来的糕会糯一些,但不容易蒸熟;粳米多,糕比较疏松,但口感会差一些。粳米与糯米的比例有三七开、四六开、对半开,也有倒四六的。淘好的米要放在大木盆里浸泡一段时间,再放到竹匾里晾干,最后装进布袋拿到加工场打成米粉。米浸泡及晾干的时间长短,将决定了打出来的米粉的粗细,米粉的粗细又直接影响着糕的口感。

打好的米粉倒在一个直径一米五左右的竹匾里,加上适量的水和糖,根据不同的口味再加入其他配料,如红枣、核桃仁、葡萄干、蜜枣、桂花等,把这些东西拌在一起,这道工序叫做洩粉。洩粉除了将放入的糖、水和各种配料拌匀,最主要是为了控制米粉的干湿度,以手捏成团、手放则散为宜。然后在大灶的尺八镬内倒上七分水,开始烧水。烧水也有技巧,火头要旺且均匀,水也不能太多,多了滚烫的水会冲溢到笼底,造成米粉黏住水蒸汽上不来,糕不容易蒸熟。在水面上放几双竹筷子,可防止水开后剧烈翻滚。等镬子里的水烧开,就可以开始蒸糕了。

蒸笼是用木片加工拼接成的圆形器具,底部用一公分宽的竹片条排成间距一公分左右的笼格,有的固定,有的可以脱卸。蒸第一笼糕之前,要把蒸笼放在镬上先预热一下,然后在内侧涂上食用油,再在笼底先放上一层薄薄的米粉,镬子周边垫好棉垫,把蒸笼搁上去。蒸笼和棉垫一定要弄得严丝合缝,不能漏气,不然糕就蒸不熟。接着就可

以边烧水边撒粉了,要密切注意水蒸汽上达的速度,一点点地把米粉一层一层撒到蒸笼里去。撒快了会夹生,撒慢了米粉湿透黏住,水蒸汽上不去也会引起夹生。

其实上述几道工序都相当重要,如果粉洩得不透、火候掌握不好、粉撒的时间不对,都有可能失败。等到笼内全部放满,表面的米粉逐渐变湿变透明,就可以盖上镬盖再蒸几分钟,这意味着一笼糕马上就要蒸好了。

蒸汽冒足,掀开镬盖,把一块洗干净的纱布盖在蒸笼上,把蒸笼端起放到桌子上,用竹筛子扣上,然后双手合力猛地一翻,把整个蒸笼倒扣过来。顷刻间,一笼热腾腾、香喷喷的崇明糕就此完工。

守候多时的孩童看似帮忙清理笼格,实质早已迫不及待地拿起蒸笼,刮下粘在笼格上的小块糕屑来,顾不得烫手,边吹着气,边吞了下去。糕边和粘在蒸笼上的糕屑是最好吃的,因为上面抹过菜油,味道特别香!

从蒸笼里倒出来的糕还只能算是半成品,真正的成品应该是切成长条糕丝或扁薄的糕块。刚蒸好的糕不宜马上用刀切开,要放置一两天时间,等整笼糕完全定型后才可以。早先没有冰箱,切好的糕如果不及时摊开晒干,很容易发霉,每天打笪晒糕是必不可少的。把糕丝、糕块叠架起来,像多米诺骨牌一样,一直晒到干透很硬好保存为止。

以前过年蒸了糕,饭碗里会有块糕就开心得不得了。现在条件好了,不用等到过年,随时可以蒸糕吃。蒸好的糕只要放在冰箱里速冻保存,一年四季都似新鲜的,一样十分好吃。

随着世界级生态岛建设步伐的加快,来崇明岛观光旅游的人逐渐增多,有经济头脑的人早已嗅到了商机,把一些传统美食拿出来当土特产卖。一踏进车站、码头、旅游景点,叫卖最多的就数崇明糕了。

崇明糕对崇明人来说,不仅代表一种好吃的食品,从某种意义上说还代表着团圆、美满、幸福和甜蜜。每当吃上崇明糕,更多品味到的是浓浓的年味和悠悠的乡情。



《龙腾》

摄影 王志强