

拜年忆趣

於可训

不知道是从什么时候开始,跟着大人出去拜年了,但当时的情景,却记忆犹新,恍然如昨。

年初一清早起来,穿上头天晚上准备好的新衣服,出过“天方”,拜了天地祖宗,就给自家的老人拜年。

吃过早饭,再由大人带着我们,到本族本房的长辈或村里最年长的老人家拜年。

拜过了这些尊长,就轮到拜叔伯一辈了,带我们去的大人因为是同辈,这时候,只拱拱手,说句吉祥话就退到一边,任由我们这些小辈子趴在地上拼命磕头。磕够了头,行过了这样的跪拜礼,站起身来,就该接受回礼了。

俗话说,拜年拜年,杂八食儿向前,所谓杂八食儿,也就是杂七杂八的零食,无非是些自家炒的花生蚕豆,切成片或揉成团的米泡糖,也有从商店专门买回的糖果,都是年前准备好了的。

乡下那时还穿斜襟长袄,外面罩着布衫,我们操起布衫的衣摆,任由主人大把大把地往里面填塞这些零食,不到主人罢手,我们绝不转身。

不穿长袄的,还特制一个围裙,挂在颈上,围裙正面,有一个四方的大口袋,也是专装这些零食的。

在村里拜了一圈下来,便兜满袋满,有的中途还要回几趟家,倒了这些零食,腾空了再拜。

对我们来说,这些零食的意义,要远远大于拜年本身,接受这些零食的获得感和满足感,是我们拜年的最大享受,也是我们拜年的最大企盼。

我们收获这些零食的时候,退到一边的大人,往往坐

在堂屋的方桌边喝茶。

茶是一种名叫元宵茶的饮品,我们那地方把茺茺叫“元宵”,茺茺,俗名香茺,茺、元同音,茺的发音在黄梅话中与宵相近,就把茺茺叫了“元宵”,顾名思义,元宵茶,便是用茺茺泡的茶。

元宵茶并非元宵时才喝,从春节到元宵,都是招待来客的主要饮品。

我们不喝元宵茶,却盯着茶汤喝干后剩下的那点干货。元宵茶是用晾干的茺茺碎末,配以炒熟的芝麻、糯米或豆类、花生的碎末,开水一冲,异香扑鼻。

我们守在大人身边,像戏台上的跟班,等大人喝干茶汤,茶杯甫一落桌,就抢过来,仰头把杯底的碎末倒进嘴里,细细地咀嚼,倒不干净的,还要把手指伸进茶杯里掏掏刮刮,生怕漏掉了一个碎粒。

后来我长大了,拜年不用大人带了,自己分得清长幼尊卑,先后次序,就跟一帮同辈人自组团队,自由行动,于是初一的村巷里,穿梭来往的,尽是这些自组的拜年队伍。

因为没有统一的领导指挥,就不免组织纪律涣散,乱了章法,坏规矩的事,也时有发生。

最不讲规矩的,是拜溜几年——也就是拜过了的人家,因为回馈的零食好,又去拜第二次。一个人单独拜了又拜,容易被认出来;跟在一群人中间,就很容易蒙混过去。所以擅长拜溜几年的孩子,没有固定的队伍,往往是在不同的拜年群之间游走。趁乱混进一群人里,进了大

门,纳头便拜,拜完起身,接过东西便走,就是被人看出来,也不打紧——大过年的,热闹就好,不关道德品性。

自组的队伍多了,也有一个好处:群与群之间可以互通信息、调剂有无,谁家的花生炒得香,谁家的蚕豆炸成了开花豆,谁家的米泡糖里撒了芝麻,谁家还有从商店里买回来的水果糖,这些信息瞬间便传遍各拜年队伍,为了证所言不虚,有时还要分出一小点给友队尝尝。

得了这些信息,尝过这些甜头的孩子便奔走相告,那些还没有拜过的,也跟着蜂拥而去。受拜人家的门前顿时人头攒动,闹闹嚷嚷。这些人明知是自家的零食招惹来的,也乐得看这种人气兴旺的场面。有的还事先透出消息,有意吸引这些拜年的孩子来闹——闹年,闹年,就是要闹,不论穷富,越闹越火,越闹越发。

拜年,实在是孩子们的狂欢节,也是村人的嘉年华。

再长大了,接近大人或成了大人了,虽然拜年的习俗还在,在学校读书或工作后回乡,大年初一还要在村里拜年,但村巷里,已少有见到成群结队的孩子,还有那种轰进轰出的热闹景象了。

时代在前进,风俗在移易,渐渐地,许多新拜年方式的出现,阻断了我那延续了整个童年的拜年史。

这些年又时兴微信拜年,大年初一清早起来,忙着回复各个微信群的拜年信息,这边拜完那边拜。每每这时,就会想起村巷里游走的那些拜年队伍,还有那些拜溜几年的孩子,常常会禁不住会心一笑。

除旧岁

林友侨

除夕,农历一年的最后一天。不管这一天是腊月二十九还是三十,家乡海陆丰一带都叫它“三十夜”。小时候,平日早出晚归的父亲,这一天不再下地,从早到晚,都在为过年忙碌。早上,父兄齐动手,杀鸡又宰鸭。鸡是自家养的,鸭则要去圩镇换购。再加上头两天抽干村前大池塘所获淡水鱼,每家每户大概可以分得十几二十斤,这个年就过得相当丰盛了。

鸡鸭杀好后,洗净切好倒进滚烫的粥里,再撒上一把蒜苗,一锅香喷喷的好粥就成了。除夕中午吃粥,既吃得饱,又吃不饱,留着一个肚子,年夜饭时正好敞开怀吃。这是我家过年的前奏曲。下午,父亲用箩筐叠好整只煮熟的鸡,整条炊熟的鱼,整片熬熟的猪肉,配上腐竹、鸡蛋、鸡血等物什,另加三大碗装得尖如山峰的米饭,挑到祖屋祭拜祖先。

敬过祖先,我们吹着口哨蹦蹦跳跳回家,烧热水,挨个洗澡,换上刚做好的新衣衫。除夕下午三点多钟,暖暖的太阳还高高挂在天边,过年最温馨的时刻到了,翘首盼了一年的年夜饭即将开席。年夜饭俗称“围炉”,要一家人全部上桌,围坐一起,才能举筷开饭。围坐也有讲究,家中辈分最高的要坐大位(主位),然后依次而坐。我们家爷爷早逝,由奶奶坐大位,父亲坐在她身边伺候着。平日总在厨房忙碌的母亲,这时终于放下手中活,上桌吃饭。奶奶嫁给我爷爷后育有三子,晚年在三个儿子家轮着“食伙头”,年夜饭却必须一餐吃三家。她先在我家吃,吃个半饱,再去两个叔叔家接着吃。奶奶不到,叔叔家是不能开饭的,所以烧菜、开饭的时间要安排好,不然上桌的菜就凉了。堂弟堂妹们也只能闻着满屋、满村的鱼肉飘香干着急,不时跑出巷子来张望一下。百善孝为先,风俗千年传。村人一代又一代,都记着前人的教诲。

吃过年夜饭,太阳还舍不得下山,大大的脸盘红彤彤的,像喝醉了酒。我们趁着天未黑,高高兴兴跑出去玩耍。放眼眺望,冬天的田野空旷寂寥,呼啦啦的北风无处歇脚,天地间透着一股子难以形容的“冷”。此时此刻,只有家是温暖的,只有村巷是热闹的。奶奶和父亲在“围炉”的时候给我们派了利是,不多,图个吉利。我们得了利是,可以买糖吃,买腌果子尝,还可以买公仔书看,别提有多开心了。

“年三十守夜,年初一守夜。”过年的高潮,在年三十跨入年初一的午夜,类似城里跨年晚会的倒计时。乡村的跨年,以鸣放鞭炮为号。此时夜深人静,寒风长啸,村巷里已难觅人踪,所有人都守在自己的家里,静待吉时到来。忽然,“噼啪”的一声如平地惊雷,划破了夜的宁静,一串鞭炮在村中的某一家率先炸响,紧接着鞭炮声啪啪、啪啪噼里,全村家家户户争先恐后点放鞭炮。古老的村庄,瞬间被轰隆炮声和滚滚浓烟淹没。

我们兄弟姐妹守在大厅,看着父亲左手拿一联炮,右手执一支香,点燃后迅速拉开厚厚的木门,将已经噼啪响的爆竹抛向空中,降落天井或巷子里去。这叫打“开门炮”,须从门内响到门外,所以外人听到的鞭炮声,先沉闷,后响亮。开门炮一定要选得好,打得响,炸得干净,以预示新的一年红红火火、顺顺利利、丁财两旺。鞭炮声过,村里的男孩子三五成群,手持木棍,挨家挨户翻找有无未打响的鞭炮。捡到了,或当场点燃,“嘭”的一响,引来一阵欢笑;或留到白天,插在烂泥、牛粪上,“啪”的一声,一片狼藉。那时全村哪家宽裕,鞭炮打得多,响得彻底,捡炮的孩童最有发言权。

“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。”捡完炮,可以回家安心睡了。一觉醒来,春风入怀,新的一年开始了。

年味里的汉味

张颂华

丙午马哒哒走来了。

江城主干道和大桥上挂起了红灯笼,家家户户的晾晒竿上,腊肉腊鱼在冬阳下泛着油光,肉圆子、藕夹的香味满街飘散。新春的年味,一天浓过一天。

年味是团圆、喜庆、祝福交织出的气息,甜里带香,香里带醉。记忆里的年味,光是想起,心里就暖了。

年味本就是百味杂陈的,如冬日围炉,暖香四溢;又如晨雾里的老街,烟火氤氲。

走在大街小巷,耳畔不时传来熟悉的汉腔汉调,热辣辣的,又糯糯的,听着就亲切。方言是乡愁的根,是回望故园时最先亮起的那盏灯。

那么,所谓“汉味”,又是什么味呢?

武汉话直率、生动,一听就“接地气”。不分前后鼻音,也不像北京话那套儿化韵。外地人听武汉人聊天,常以为在吵架——其实只是嗓门亮了点,尾音收了点。有人说,汉腔没有南京话、上海话婉转,武汉话有点“粗”。不过这“粗”不是糙,是直,是热,是不跟你绕弯子。

记得儿时,武汉人拜年爱说:“恭喜您家,老的们越老越仙健,小伢们狗头狗脑!”

“仙健”是武汉话里顶级的祝福——仙是长寿,健是硬朗,两样俱全,再有得比这更好的话了。

“狗头狗脑”乍听不好听。狗在成语里多是挨骂的角儿,但这一句是例外。其实这是“狗头虎脑”的变体,武汉民间有“从卑”的讲究:小仔不能夸得太满,怕惹天妒,便故意往贱里叫。明明是虎头虎脑,偏说成狗头狗脑——爱到深处,反而不敢直说。

“炼初一的话说。”这是一句老武汉话,意思是过年要讲吉利,讲喜庆,不但不能说些不吉之语,还要尽量拣最好的话说。方言是故乡的河流,静静地淌了几代人。那些词,那些腔调,是河面的涟漪——远看细细碎碎,近了才知每一圈都连着根。

作为土生土长的武汉人,我至今说不好普通话,不是不会,只是三句话不到,就觉得自己在空中飘着,摸不着地。只有那口江汉关下泡大的汉腔,一出口,脚就踩实了,人和这座城、这片江水,倏地连成了一座。

年也是。岁数不同,心境不同,年的味道也一天天在变。我一直觉得,听汉口人讲方言,就像喝一碗排骨莲藕汤——纯,香,润心,有滋有味。

如今,春节的年味里,汉腔汉调依然热腾腾地飘着。老词还在用,新词又长出来了。前些年冒出的“蒜鸟”,从老话“算鸟”变来,年轻人把“算”换成“蒜”,平添几分无厘头的喜感,成了火遍全网的“武汉和平鸟”。过年聚会,谁较起真来,一句“蒜鸟蒜鸟”,满桌都笑了。汉味就这样,老的没走,新的又来了。

汉味是江风吹进骨子里的豁达。不纠结,不内耗,天大的事,过了今晚就是明天的谈资。

武汉的年味,武汉的味道。年味浓浓,情意切切。汉味悠悠,韵律深深。年味是故土难离,汉味是乡音难改。但那些在腊月里、在除夕夜、在初一清晨从嘴边溜出来的汉腔汉调,早已腌进了日子

的纹理。

过年了,记得回家。家的方向,总有那口熟悉的腔调,等你。

回家过年的路

龙建雄

京港澳高速公路离老家房子一公里有余,坐在堂屋晒太阳,它近在咫尺。

近二十年来,我都要从最近的新塘出口上下高速。广州到老家555公里,这个数字用车轮不知测过多少次,相当准确。每一次来回,从我家到老家,从老家回广州,总是让我觉得,这边的家、那边的家,只是空间不同,感觉没有不同。我天真地想着,啥时候在石湾开个高速出口,这该是多好的事。

几个月前,父亲给我打来视频电话,他兴奋地说:“快了、快了,以后你回家,再也不用绕路三十里了!”父亲站在热火朝天的工地,背景是再熟悉不过的京港澳高速,他笑呵呵地对我说:“你看,你看,国家想得很周到,一边把路扩成八车道,一边就给咱们石湾开个口子,两不误,通报说2026年春节前准时开通。”

父亲“快了、快了”的话语,犹如一颗石子投进了我的心海。看着他拍过来的画面,我脑海里仿佛穿越时空,看到十七岁时的自己,穿着一身并不合体的绿军装,也是站在那片土地上,心却早已飞到了外面的世界。

那个时节,祖辈是一代又一代守护着深沉的稻田,而我年少时,总是向往远方。1994年元旦,离家那天的路,一辈子都难忘。拖拉机“突突突”喘着粗气,把我从村子里送到石湾老街口;换乘去新塘的中巴车,在尘土飞扬的乡道上摇摇晃晃晃,三十多里路,能把人的骨架摇散;在老衡山火车站,终于等来那为数不多带“K”字的绿皮火车,咣当咣当,十五六个小时,载着一个农家少年的所有憧憬,一直向北,向着武汉,驶向未知的未来。

军校毕业后,扎根广州,回家的路,就成为了每年春节必须攻坚的一场“战役”。世纪之初,广州火车站时常人山人海,无数焦灼的面孔望着售票窗口,为了那一张归乡的车票,不知要磨掉几层皮。春节回家的路,不仅是疲惫不堪,更是不确定的煎熬,每一次顺利抵达,我都像侥幸中了一回100元的彩票。

家里添置小车以后,我便和朋友结伴开车回湖南。除107国道之外,京港澳高速公路是最佳选择。广州城出发,走

过清远、韶关、郴州、衡阳,最后到新塘出口下高速。韶关那绵延不尽的山路,是归途上最险峻的一段路。长长的上坡,货车如负重老牛,慢慢悠悠地爬;长长的下坡,必须全神贯注,紧握方向盘,生怕刹车片冒出青烟;遇到雨雪天气,路面结起一层薄冰,车行其上,心跳到了嗓子眼上。忘记是哪一年春节,归心似箭,却遇大堵,我在韶关那段山路上足足熬了二十个小时。那时便想,这回家过年的执着,究竟是温暖奔赴,还是自讨苦吃?虽然那般想,但方向盘依然向着那个叫“石湾”的方向,心中执念,若不回家过年,这一年可能就不算完美。

转机出现在2010年。武广高铁像一支银色的箭,呼啸着掠过粤湘鄂三省的山山水水。忽然间,回家的时间单位由“天”变成了“小时”。广州南站宛如大鹏展翅,候车大厅明亮宽敞,屏幕上滚动的车次信息,密集得让人心安,几乎每十分钟左右就有一趟北上列车。不过,春节回家的票,依然要抢,只不过抢得很文明,手机上设置预订,不限定车次与时间,一般都可以皆大欢喜。从容地去广州南站候车,两个多小时车程,保温杯里的水还未凉透,广播就提醒“衡山西站到了”。高铁,重新定义了家乡的距离,它不再是需要坚定毅力的征程,而是一段惬意欣赏窗外风景的短途。要是开车回家,随着乐广、广连等新的高速公路贯通,选择多了,路途也顺,听听音乐,说说闲话,差不多六小时就到老家。

今年春节,我带着老婆孩子开车回家,不再需要在新塘提前拐出那条奔腾的车河,而是顺着改扩建后的京港澳高速一路向北,继而听导航说:“前方即将到达石湾出口,请提前走最右侧车道。”我把方向盘轻轻一打,车子滑出主道,不要两分钟,我就能看到茶石村那头缕缕熟悉的炊烟,也飞快见到翘首盼望儿孙归的父母。

我一直以为,家乡不是地图上一个静止的点,它是一条路,起点是离开时的急切,终点是归来时的安然。国家铺就的条条大路,是奔向星辰大海的坦途,是无数普通家庭团圆的加速器。三十里弯路的颠簸,到出口抵达家门的便捷,这缩短的不是物理距离,连接的是这个时代与我们个人,国运与家运,同呼吸,同频共振,相向而行。

故乡的年味

姜典静

我的故乡在鄂西北汉江边,四季分明,物产丰沛。一入腊月,年味便漫过门槛,腊味也随之在舌尖绽放、跳跃,令人回味无穷。

农历腊月初八,家家户户都要用各色豆类,配红枣、花生等八样食材熬煮腊八粥。一碗热粥,象征着对来年的期盼,也寄托着对家庭团圆的眷恋。俗话说:“吃过腊八饭,要把年货办。”腊八一过,年味便真正浓郁起来,如万紫千红次第绽开,各呈姿色,各吐芬芳。

腊月里父亲从集市买回肉,母亲细细分割、抹上佐料,挂在通风处。腊味便从肉纹里淡淡渗出。若遇上雪天,经霜雪洗礼的腊肉风味愈发醇厚。它们静静悬在檐下,只待灶火燃起,那蕴藏已久的浓香便被瞬间撩拨,四散开来。待卤锅在村里肆意飘香,清凉菜——鸭脖、凤爪、猪顺风——也已“浓妆艳抹”,只待新年宴席上打头阵。母亲的拿手菜很多:酸菜扣腊肉、腊猪排炖莲藕、酸溜腊鱼、清炖腊肉……每一道菜的腊味都在舌尖起舞,每一次品尝都是一场绝妙的释放。

有菜无酒不成席。故乡人称米酒为“腊浮子”,取“纳福至”的谐音,图个吉利,家家户户都要做几罐。母亲把糯米蒸熟,拌上酒曲,倒入罐中。几日工夫,米粒渐渐软化,清亮的酒液渗出,一滴沾唇,满口甘甜,醇香随即在舌尖漾开。待客人酒足饭饱,主人再端上一碗腊浮子卧蛋花——金黄的蛋絮与洁白的米粒在汤汤里浮沉,香气缠绵,纵是撑得不行,也忍不住再尝一口。腊浮子越陈越香,留到来年春耕夏收,喝上一碗,解乏止渴,顿觉精神百倍。如今耕种早已机械化,待客的瓶装酒也琳琅满目,但乡亲们还是习惯自酿自饮,图的正是那一份田园之乐。

腊月二十六,“炒谷皮”。母亲将玉米、花生、蚕豆在霜雪天里冻一冻,再下锅炒,出锅的炒货格外酥脆。听见锅里噼啪作响,闻着焦香的腊味,我们忍不住伸手去抓,一边烫得直呵气,一边喊:“呀!真烫!”母亲总会爱怜地说:“急什么,一会儿管你们吃个够。”那一刻,刚出锅的炒货烫手烫嘴,心里却是满满的欢喜。



福马迎春(套色版画)

傅树清 作



骏马奔锦绣,金鞍跃新程。

高冬媛 书