

季节



诗词



年味三记

贤三

炸圆子



游古月山庄有感

王家富

冬访灵山书院



扎只灯笼过大年

查鸿林

年俗



年味三记

贤三

炸圆子



游古月山庄有感

王家富

冬访灵山书院



扎只灯笼过大年

查鸿林

年俗



年味三记

贤三

炸圆子



游古月山庄有感

王家富

冬访灵山书院



扎只灯笼过大年

查鸿林

年俗



中饭后,我在客厅喝茶,不知谁家一股炸圆子的焦香味从楼道传来。下午两点多钟,那焦香味道又变成了炸带鱼的咸香,我知道,邻家的过年炸圆子的工程已经结束,正在用锅中的余油顺手炸些带鱼块,晚餐已经开始预备了。

似乎人不分南北,地不分东西,炸圆子总是我们家户户春节饕餮盛宴的序曲。小时候,老家过春节时,外婆也一样要炸好多好多肉圆子。仿佛总是在下午,外婆佝偻着腰,总要忙乎一中午,总算剁好肉末,调好味道,然后投开炉子,旺火热油开始炸圆子。外婆炸圆子的时候,只是简单地用左手从黄盆里握住一团肉馅,一搦,肉馅就从虎口钻出一个团团的圆子,轻轻吐入沸腾的油中。一个一个的圆子就一身油泡泡地翻滚着,浅浅地滋滋啦着,幸福地变着色,懒懒地被外婆右手的筷子轻轻推来推去。

母亲大抵没有学会外婆单手挤肉圆子的技巧,她只是用半握的左手手心与右手的勺子配合,把肉馅轻轻地在掌心团上三四下,匀出的圆子特别圆。当然,味道终归是家乡的味道,始终如一。我想全中国的外婆和母亲抻圆子时,大抵也就这两种手法吧,味道各异那是唯一的区别。

外婆炸圆子的时候,我总是佞在外婆腿边,边看边等待。隔不了三、五分钟,外婆就会捞出油锅里飘散的肉末,一粒一粒的肉丁,一口嚼下去那个焦脆酥香!当然,更加期待的是炸完圆子后,外婆会用竹筷穿上三四

个最后出锅的圆子给我,糖葫芦一般拿在手里,焦香脆烫,可以边吃边向小伙伴炫耀。

那是春节序曲的快乐。总记得那些年月,外公用大竹篮拎回许多猪肉,然后外婆就开始剁肉调馅炸圆子,堂屋里和面的粗黄盆堆得满满的。家家如此。

一般来说,卤菜大抵是年三十的上午才开始上锅卤煮的。外婆会用家里最大的锅架在炉子上,然后一层层码上猪耳朵、鲜猪肉、口条、肥肠、猪蹄、猪肚,还有我们老家特有的用千张和海带卷的素卷子,当然也少不了会把咸鸡咸肉放进去,满满当当的一大锅。放入各种香料,再放进各家不同的陈年老卤,然后用一个巨大的草编锅盖盖严实了,大火顶开小火慢卤,一上午一屋子一院子都是那卤菜的香味。

除夕,当天色擦黑的时候,烧煮的香味渐渐散去,所有的肉食都进入了切剁和摆盘过程,那时候是我和舅舅在院子里放鞭炮的时间,只有家里的狸花猫忠诚地蹲在外婆脚边,等待着随时从案板故意漏下的肉丁。厨房里,那些用过的油脂正在厨房里安静地冷却和凝固,“灶老爷”前两天已经回“总部”述职了,厨房里也没啥可聊的。



又到了小寒过后的腊八。早晨,老妻问我,去哪儿能喝到腊八粥。我想了想,感觉今年似乎是喝不到了。

小时候在淮河边的老家,可能是年纪太小,又或者是没怎么在意,童年的我对腊八粥的印象相当淡薄。说到底就是一碗粥,外婆哪天不煮粥呢?白米粥、红米粥、绿豆粥、玉米杂和粥、山芋干粥,偶尔还有红枣粥。反正那时虽说家家薄薪贫困,物资匮乏,但每天晚上一碗粥、一块烙发面饼、一碟咸菜,于我的童年而言,总是没有挨过饿,好像也不怎么觉得生活苦。要是哪天外婆熬的粥里多了几样豆子干货,还真难以察觉。

冬天,堂屋里的炉子火光忽明忽暗。老猫儿早早地钻进炉膛下面睡觉了。合上堂屋的木门,在黯淡的

天光下,我和外婆一同守着寂静的午后。

外婆望望天,会讲,这是老天爷在捂雪呢。我就问,什么时候下雪呢?外婆会说,别急,等下雨的时候就下了。我又问,什么时候下雨呢?“喵”的一声尖叫,老猫从炉膛里蹿出,拼命抖落身上的炭火。就在那时,北风起了,开始扑打着堂屋的木门,呼扇呼扇地发出低低的吱扭声,院子里那几棵泡桐树的枯枝断裂了,清脆的声音咯啦咯啦也传了进来……

外婆早就做好了晚饭。炉子上钢精锅里焐着晚上的粥,锅盖上是毛巾包着的烙发面饼,四条腿的小矮桌上摆着咸咸的大头菜丝炒辣椒,还有一盘子凉拌豆腐。外公的酒杯也空着,和我们一起等待着外公下班归来。老猫呜呜叫着,用腰腹蹭我的小腿肚,我摸摸它的头,它又用头蹭我的手。外婆呢?每每回忆到这儿的时候,我总是想不起外婆在做什么。纳鞋底?缝夹袄?外婆总是被老慢支折磨得弯着腰,花白的头发在空中一颤一颤的。



大约每年的腊月十来号吧。总归是一个阳光灿烂的晌午,小巷中就会传来那淮河两岸特有的俚腔:柴——禾!

吆喝声传,但我们乡里乡亲的是听不出来。卖柴火的好像是我们临县的一个黑瘦汉子。用木架子车拉着堆尖的一车柴火。说是临街叫卖,其实是外公上次买柴火就为过年预订好的,所以也不完全是叫卖的吆喝。

于是外婆就会佝偻着腰,打开院门,让那汉子把一捆一捆的柴火摆在院子当中。我帮不上忙,但我会选择那些细瓢的柴草,自个儿选个向阳的角落,把几捆柴草铺在地上,拽着花猫儿一起躺在草捆上面晒着太阳。柴草的干香味传入鼻腔,有时候会晒着晒着就睡着了,也是一乐。到了下午,外婆会慢慢收拢那些晒了一天的柴火,堆尖的一堆,盖上一些能防雨雪的塑料布,那就是一个春节的柴火了。

小巷的吆喝起于早晨,卖牛奶的小贩来得尤其的早,因为睡懒觉,我很少跟着外婆去打牛奶,所以那个

小贩的长相很是模糊。但牛奶的滋味非常清晰。那些鲜牛奶都是小贩家自养的两头奶牛刚挤的鲜牛奶,每天早晨他背着一个大大的铝桶,沿着固定的线路叫卖。说是叫卖,其实基本上是定点的配送,小县城能喝鲜牛奶的人家不多。外婆把牛奶买回来,会用小铝锅装了在炉子炖上,不一会儿,那牛奶上面就会结出一层厚厚的奶皮儿。那可是牛儿挤出的鲜奶啊,又醇又香。外婆会用筷子把奶皮挑给我吃,然后把牛奶分成两碗,我一碗,外婆一碗。只不过每每外婆喝不了两口就指定会说,宝,今天的牛奶太膻了,你喝吧。

每天半晌,小巷还会有一个叫卖声,那是卖豆腐的。这个我有印象,卖豆腐的会拖着音,长长地喊出三个字:卖——豆腐。那个“腐”字有点颤音,挺有趣的。买豆腐是我的任务,拿一个宽口的搪瓷碗,一出自家院门,卖豆腐的老头儿就在那等着,笑咪咪的对我热情地说:宝,打两块!

