



做年糕

□安殷

那时候,年糕不是买来的,而是自己做的。

作为70后,我从记事起,做年糕已经不是手工活,用机器了。纯手工的做法只是听祖父和父亲说起过:泡米、拉磨、渗干、粉碎,要提前四天做准备,单是做年糕就要一整天。那都是苦活,特别是推磨,腰里压着根木棍,人就像驴推磨一样不停地转。父亲说,费力不说,最主要的是头晕。新人上去推磨,没转几圈就会头晕,一停下来就会倒在地上,严重的还会呕吐。

年糕年年高,做年糕一般是在过年前,为农历年增加气氛。晚稻收割晒燥以后,刚好是农闲期,庆祝一年的收成也正是时候。那时是村里统一做年糕,就在碾米厂里。做年糕是件大事,全家老小都要出动,亲戚邻居也会来帮忙。有时轮到我家已经是深夜,有时又是凌晨三四点,冬天里正是赖被窝的好时候,被大人提溜起来,我不情不愿。

但一到做年糕的现场,睡意顿时就消失了。那是一幅热火朝天的景象:大灶上冒着浓浓的蒸汽,大桶里的粳米粉蒸熟后,直接倒入电动斗里,很快一条白色的长龙就从机器口子里出来了,还带着团团热气。旁边的人要眼疾手快,估摸好长度,拿一把快刀斩下去,“噗”的一声,一条年糕就成了,流到底下的大竹筛里。竹筛子满了以后,就有人端着到另一间屋子,在草席上一倒,我们这些小孩就派上用场了,把年糕三根一层的码起来。一般码个七八层就可以了,放到一边去放凉。码的时候年糕还很烫,手要在凉水中浸一下才不会被烫出水泡。

有手巧的大叔会帮忙用年糕做成鱼、兔、牛、马之类模样,装上红豆的眼球更是小孩所喜欢的。做好一般舍不得吃掉,在家里当作摆设。

小孩子永远是记得吃的。干点活后,就寻思着吃了,何况从被窝里出来时肚子还是空的。抓一把刚蒸熟的年糕粉,塞到嘴里就是好味道。母亲考虑周到,已经从家带了一盘雪里蕻冬笋丝炒肉片,把新鲜的年糕摊平,放点咸菜笋丝肉丝在里面,

一裹,那滋味,比现在的汉堡之类的好吃得更多。或者和小伙伴一起,拿根硬了的年糕,钻进烧火的地方,扔到热灰中埋起来,让烧火师傅翻一下,到外面玩一圈后就可以吃了。煨年糕,外焦里嫩,一拆开,立马就香气扑鼻,和新鲜年糕比是另一番滋味。如是在大雪纷飞的冬日,吃着热气腾腾的煨年糕,那绝对是种福气。

拿回家几天后,年糕就变硬了,为防止开裂,要把年糕泡在水中,过年后就要放到大水缸里了。年糕多的时候可以吃到初夏,但味道已经是酸的了,那个酸味很特别。想吃的时候,捞出几条,用年糕机切成小片。或是炒年糕,或是汤年糕,家里有什么食材就合着什么吃,比做饭简单多了,有时父母不在家,自己就能做了。烤大头菜或烤青菜时,把一条年糕切成两三段放在里面,菜做好的时候,年糕条也熟了,已经吸收了满锅的菜味,劲道而味美。如果是在炖排骨时一起煮,那简直是种奢侈了。记忆中,最好吃的还是年夜饭的年糕汤了,过年时煮肉剩下的汁水放上几碗,切些自己家腌的雪里蕻咸菜,放点冬笋丝,就是不放肉,煮出来的年糕汤都是透鲜的。何况刚煮熟的猪肉、鸡肉、鸭肉之类的,总是会放几块到年糕汤里的,咋一个“鲜”字了得!

最近,有个朋友回奉化乡下老家,遇到村里做年糕,在群里发了几张照片,引发了大家的热议,都说好多年不见了。以前用的是自家种的晚稻米,如今是买来的大米。据说用本地大米和东北大米,口感不一样。把大米浸泡一天一夜,过长或过短,都不合适。放入小型机器中碾成粉,把米粉倒进木制的大蒸桶,放在蒸笼上蒸。白色的蒸汽袅袅升起。当诱人的米香飘过来,米粉蒸熟了,再倒入不锈钢的大斗中,经过机器的挤压,从口子里出来的就是两条年糕长龙。不再是人工切割了,而是改成了四个刀片组成的自动切割装置,保证了年糕的长短统一。最后把年糕摆放在大竹片上,等待自然晾干。

可能是奉化特色,每一条年糕上,都被点上了喜庆的红点点,像是一张张的笑脸,准备迎接过年。

杀年猪

□严明夫

小时候过年,到了腊月十几,就开始备年货,做年糕、做馒头、磨豆腐,年味渐浓,到了廿五六就是杀猪宰羊鸡鸭的时候。

印象中,最早是村子里的畜牧场里,每逢到了这个节点,总会宰杀几头大肥猪。在一个空旷地,很多村民老的少的围在四周,看几个壮劳力手忙脚乱地抓猪、拎开水、褪猪毛;看屠夫手起刀落,利索的把一头大肥猪分解成一块块、一条条,瘦的、肥的,猪肝、猪心,猪肺、猪肠、猪蹄、猪头,分门别类,任由大家排队挑选,买到自己称心的肉。场面很是热闹。几只狗更是忙开了,奔前跑后,争抢从案板上掉下的碎肉小骨,一旦惹烦了杀猪屠或旁边的围观者也会遭受脚踢棍打的后果。

后来畜牧场取消了,每家每户家里养一两头猪,过年了,一般是几户人家拼杀一头年猪或一家杀一头。我家基本上年年都要杀一头大肥猪。还在睡梦中的我,被一阵尖利的猪嚎叫声惊醒了,连忙穿衣起床,给父母帮忙去。

几个邻居帮手抓猪耳、拎猪尾,正把一头大肥猪从拆了栅栏的猪圈里使劲地往外拽,而大肥猪却死死地把四蹄抵住地面,不肯前进半步。“一、二、三!”众人齐心协力,好不容易把大肥猪从猪圈里拽了出来,抬上了杀猪凳……几声惨烈的哀嚎后大肥猪一命呜呼。杀猪屠直起腰,擦擦手上的猪血,长舒一口气,如释千斤重负。而后大伙儿又合力把大肥猪扔进盛有开水的大木桶里,屠夫拿起褪猪刨,“唰唰唰”几下,手过之处白净一片。再大家一起细心在猪身各个部位拔毛,等褪净猪毛天已放亮,预先约好买猪肉的左邻右舍也赶来了。屠夫喝了口水,歇息一会儿后,把大肥猪剖肚、解体、切块、过秤、报账,我在旁边握笔记账。卖掉了大部分猪肉后,剩下的就是我们自家的了,再加猪头和“肚里货”,年货已经相当充足。

杀好了猪顺便还叫屠夫杀鸡鸭,当然褪鸡毛鸭毛的事就由我们自己去解决了。杀猪屠还要给下一户人家去杀猪宰羊呢,这几天是杀猪屠夫最忙碌的时候。

杀猪宰鸡,村子里猪嚎鸡叫声此起彼伏。办好了肉又忙着煮肉,炊烟四起,烟气氤氲,浓郁的年味已经弥漫在村口巷尾了。

时过境迁,这样浓浓的年味场景已经很难看到了。

