

我们的春节

爆竹声声,乙巳蛇年如期而至。我的家乡赣县田村的年味如一坛老酒,历久弥香,丰富多彩的年俗活动交相辉映,熠熠生辉。

家乡流行“不打黄元不过年”“有钱没钱回家过年”的说法,意思是每年腊月廿四后,家家户户开始办年货迎新春,在外的游子,无论是否挣到大钱,都要赶回老家过年,新街老街,人头攒动,好不热闹。

家乡的小年是农历腊月廿四,小年之后,人们不约而同打扫房屋,还要打黄元米果,做鱼丝,磨豆腐,煎酥粿等,左邻右舍相互帮衬一起做,热闹有趣。制作年货的过程,既是年俗活动的一种演练,也是客家人在一起庆祝丰收、祈福新年的呈现方式。

腊月廿九,年味更浓了。除夕下午或傍晚,家家户户准备好丰盛的祭祀用品,到祠堂烧香祭祖。这时候,大人会带着小孩到祠堂,教育小孩要勤耕苦读,要感念先祖的大德,光大先祖的基业。而后,迎来一年中最为丰盛而独具象征意义的除夕团圆饭。

吃年夜饭时,男女老少聚在一起,谈论起一年的收获,气氛融洽,长辈将提前准备的压岁钱发给儿孙,小孩得了压岁钱,嘴巴甜如蜜,给长辈拜年,长辈听了笑呵呵,互贺新年,相互祝福。

除夕晚上十一点到次日零点,城里人叫跨年,田村人叫“出行”。大家提前准备好三牲、香烛,一家

小时候对于新年,我总是既期盼又忐忑。虽然贫寒的家境在喜庆的春节里让人窘迫,但妈妈总是竭尽所能备好年货,我印象最深刻的莫过于两件大事——晒红薯片和做豆腐。

秋收冬藏,地里挖回来的红薯也风干了一段时间,渐渐变甜了。选一个起霜风的闲暇日子,便开始洗红薯。妈妈洗得极为仔细,红薯连皮儿都泛着白,洗净后摆在箩筐里,红白相间,煞是好看。从邻居家借来铰刀,晚上妈妈就在昏暗的灯光下忙活起来。我和妹妹围坐在箩筐边,帮妈妈递红薯。妈妈手势极快,只见一块块红薯片从铰刀座下飞快地抛出,划一个弧线落在箩筐里,淡淡的薯香轻轻漾在鼻尖。渐渐地,箩筐里的红薯片堆成了尖,我们也渐渐失了趣味,隐隐有了睡意。而妈妈依然弯着腰,挥着手,连绵的“嚓嚓”声牵引着我们入梦。

第二天,窗外还是浓浓的夜色,爸爸妈妈就已经在厨房里忙起来了。先把水烧开,然后把红薯片倒入锅里,待煮个七八成熟,快速用笊篱捞起,装入篮中,急步送到禾坪上晾晒。禾坪在村头东边小土坡上,农忙时晒谷子,平时是孩子们的游乐场。晾晒红薯片的时节,各家都已事先寻好向阳的一块,并清洗干净,只待一早晾上红薯片。在浓郁的红薯香中,我们醒了,急急忙忙起床,胡乱洗漱几下,就跟着爸爸往禾坪上赶。此时,已隐隐有了天光,路旁草丛沾着白霜,我们在凛冽的寒风中穿过田野,远处有几道忙碌的身影,正是在晾晒红薯片的人家。

爸爸先脱了鞋,走进晾晒处,把热气腾腾的红薯片倒出,教我们一片一片摆齐整。刚倒出来,烫得很,又怕拿坏,手忙脚乱。等薯片不烫了,这时,手指又冻得又僵又痛。爸爸怕我们冻得厉害,往往会带上一个火笼,让我们在等待下一

爆竹响起,另一家跟着燃放,一边烧香打爆竹,一边拧开家里的水龙头,往水缸里蓄水,代表新的一年财源滚滚,顺风顺水。如果是过去的话,人们还要成群结队到公用水井里挑水。“出行”,是田村一项十分重要的民俗活动。

大年初一,人们起个大早,邻里见了面都会相互拜年。这一天的早饭,家家户户有吃素的习惯,但吃的素菜颇有讲究,一般吃芹菜、芥菜,因为人们将芹菜称为“富菜”,寓意富贵平安,称芥菜为“长命菜”,寓意健康长寿,祝愿新的一年好运连连。这一天上午,人们会结伴出行,或登高踏

随着红薯片的制作落下帷幕,安静了一年的豆腐坊热闹起来。村头樟树下,村民一头挑着木柴,一头挑着泡好的豆子,带上盆桶,来豆腐坊做豆腐。这样辛辛苦苦磨出来的豆腐,有的变成了豆腐干,有的用来油炸,有的做成了豆腐乳,不一而足,为春节待客做足了准备。

与师傅约好日子后,爸爸挑着泡好的黄豆和劈好的木柴,也前往豆腐坊。爸爸推磨,师傅放豆子,在两人默契的配合下,白白的豆浆沿着磨台涓涓流下,略带腥味的豆气飘在小小豆腐坊的空间。在吱吱嘎嘎的推磨声中,爸爸与师傅你一言我一语聊起了庄稼事。而我,则静静地蹲坐在灶膛旁,看熊熊火光把大锅里的水烧得咕咚作响,再时不时往里添上一两块木柴。待水烧开,豆浆也磨好了。师傅把磨出的浆缓缓倒在纱布上,过滤掉豆渣,再把豆浆倒入锅中,煮沸,捞去豆泡,几级沸腾,豆浆才算煮熟了。坊间内外飘起浓浓的豆香,我痴痴地候着,用盆装上几大勺滚烫的豆浆,捧着盆急急往家送。睡醒还在睡的小妹,倒出,撒些许白糖,一同细细品着这香甜的豆浆。

喝完豆浆,再回豆腐坊,师傅已经点好了卤水,大锅里翻滚冒泡的豆浆已转盛到大桶里,只待它凝固。静置一段时间后,豆浆变为了豆腐脑,就可以出豆腐了。师傅将一板一板的豆腐层层叠放,最后压上一块大石板,豆腐便会顺着豆腐板的边缘流下来,湿了一地。妈妈一边数着板数,一边盘算着:过年油炸豆腐一板,豆干两板,剩下的都用来做豆腐乳了。师傅则在一旁滋滋地说,今天这一锅豆子好,豆浆吃得少,豆腐就出得多。

如今,村头的豆腐坊,禾坪、大灶台等物事已不见踪影,只剩幢幢别墅矗立在村头,一派新颜。但那段最为纯粹的时光,依然存放于我心中最柔软的角落,成为不可磨灭的记忆!

古朴有趣客家年

刘七生

时光知味

柳



山村春色 王国红摄

青,或串门拜年。以前,族长会带着族人挨家挨户道贺,每到一户都要坐下来吃东西、喝水酒,极有仪式感。而如今,无需族长带领,村民也会相互串门,邀请族人到家里坐,七八个人围坐在八仙桌旁,端起饭碗干杯,喜气洋洋,直到周边的几户人家都走遍了,这才作罢。

除了相互拜年,还要说些吉利的话,“不好听”的话不能说,骂人的话更不能说。比如,遇到要说“没有”时,要说“有”,如有人无意犯了禁忌,旁边的人一定会即刻纠正:“还会有哟?过了年,什么都有,想有什么,想多少有多少。”这时,说了“没有”的人也会笑呵呵地跟着说:“对,对,有,什么都有。”

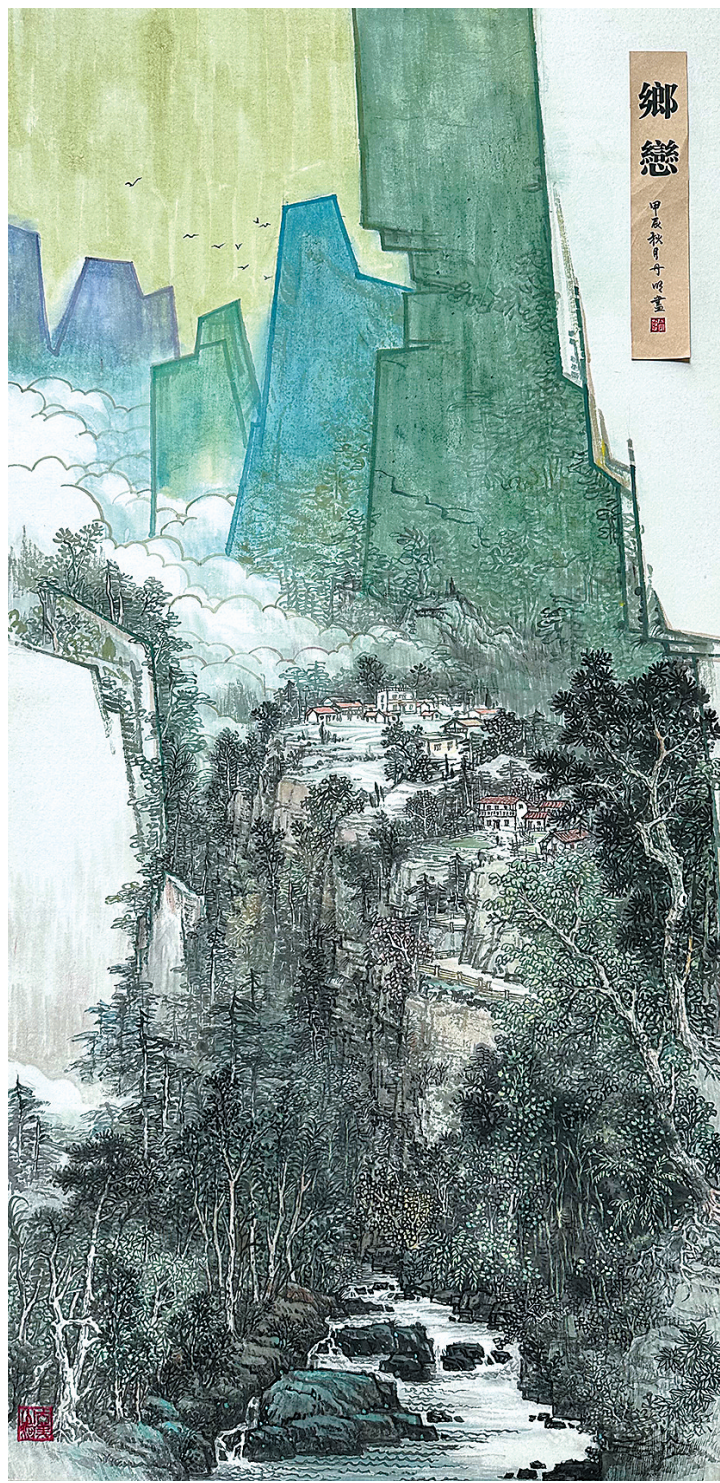
大年初二,一般是走访亲戚的日子。嫁出去的女儿要回娘家拜年,女婿要准备好礼物去看望岳父岳母,岳父岳母也会用鱼丝、黄元米果、荷包蛋等烹煮“满碗”来招待,这样才能显得重视。正月里的每一天都吉利喜庆,所以这段时间好事连连,婚嫁、三朝宴、乔迁宴等让人应接不暇。

车水马龙,烟火璀璨。如今农村客家年多了现代科技的赋能,但客家经典习俗和仪式象征并没有发生根本改变,客家人过年时内心的欢愉和对美好生活的向往也没有发生改变,反而多了许多现代动感因素,让客家古镇在节庆的装点下,显得更为妖娆美丽和富有活力。

随着红薯片的制作落下帷幕,安静了一年的豆腐坊热闹起来。村头樟树下,村民一头挑着木柴,一头挑着泡好的豆子,带上盆桶,来豆腐坊做豆腐。这样辛辛苦苦磨出来的豆腐,有的变成了豆腐干,有的用来油炸,有的做成了豆腐乳,不一而足,为春节待客做足了准备。

喝完豆浆,再回豆腐坊,师傅已经点好了卤水,大锅里翻滚冒泡的豆浆已转盛到大桶里,只待它凝固。静置一段时间后,豆浆变为了豆腐脑,就可以出豆腐了。师傅将一板一板的豆腐层层叠放,最后压上一块大石板,豆腐便会顺着豆腐板的边缘流下来,湿了一地。妈妈一边数着板数,一边盘算着:过年油炸豆腐一板,豆干两板,剩下的都用来做豆腐乳了。师傅则在一旁滋滋地说,今天这一锅豆子好,豆浆吃得少,豆腐就出得多。

如今,村头的豆腐坊,禾坪、大灶台等物事已不见踪影,只剩幢幢别墅矗立在村头,一派新颜。但那段最为纯粹的时光,依然存放于我心中最柔软的角落,成为不可磨灭的记忆!



乡恋

甲辰年正月十四日画

乡恋 利丹作

客家酿豆腐

肖春花

葱花,再打入一个鸡蛋,沿着顺时针方向搅拌均匀,让肉馅能充分吸收调料的力道。

接下来就是关键的“酿”的步骤。母亲用小勺子在豆腐正中间挖一个小洞,但要注意洞可不能挖穿。然后轻轻捏住豆腐,将调好的肉馅慢慢塞进洞里,尽量塞得饱满一些,这样酿豆腐就做好了。

随后,热好油锅,待油温至六成热时,把一块块塞了肉馅的豆腐轻轻放入锅里。先用小火慢慢煎,等到底部变成金黄,再翻面继续煎一会,直到两面都变得金黄酥脆。这时,加入适量的清水,放入盐、鸡精、生抽调味,盖上锅盖焖煮十多分钟,让豆腐充分吸收汤汁的鲜美。最后大火收汁,撒上一把葱花,一道色香味俱佳的客家酿豆腐就大功告成了。

我和父亲都对母亲做的这道客家酿豆腐情有独钟。平日里,只要母亲做了这道菜,我和父亲必然会同大快朵颐。父亲总是边吃边赞不绝口,直说这味道是外面的高档餐馆也无法比拟的。而我呢,每次都吃得肚子滚圆,还意犹未尽。

到了年夜饭,这道酿豆腐更是必不可少。我和父亲有时也帮母亲打下手,直到所有菜肴完成。一家人围坐在一起,桌上摆满了丰盛的菜,酿豆腐总是占据着最中心的位置。大家在迎新年联欢晚会的开场舞蹈中欢声笑语,共同分享着这道美味。

祖父祖母年纪大,牙口不好,酿豆腐正合他们的口味。父亲会夹起一块酿豆腐,放进嘴里慢慢咀嚼,脸上洋溢着满足和幸福。我和哥哥也不甘示弱,一边狼吞虎咽地吃,一边不忘竖起大拇指夸赞母亲手艺好。这道客家酿豆腐,不仅仅是一道美食,更蕴含着温暖的亲情,是客家人对生活的热爱和对家庭的珍视。

又是新的一年,我们品尝着这道酿豆腐,仿佛将过去一年的疲惫和烦恼都抛诸脑后,充满希望地迎接未来的每一天。

在龙虎山看古街

温谈升

距鹰潭市龙虎山十几公里的上清,有一条两里多长的古街,每年来此的游客络绎不绝。

上清古街临水而建,早在唐初,这里便有众多河埠码头,水运繁盛,商贸云集,布商、茶商、米商、烟商、盐商等商铺门庭若市。如今,上清古街依然保留着大唐时的建筑格局,尤其是沿泸溪堤岸的十多个码头,麻石砌成的台阶宽厚坚实,被一代代人的脚力踩得溜光,成为历史的见证。古街因泸溪河而显得恬静、幽美,有江南水乡的韵味。码头边,捣衣少女棒槌下溅起的温情,成为古街小镇的最靓风景。如今,泸溪码头依然是重要的商品集散地,船只竹排,就近抄水路,把山货和土特产运往古镇销售。

过惯了城市的喧嚣,来到小镇古街,惬意无处不在。小街幽巷,几乎是清一色的鹅卵石路,或长或短,或宽或窄,古朴悠悠。我们来到古街时,正遇三伏天,看见不少街坊老人、小孩打着赤脚,踩在比按摩器还管用的鹅卵石上,怡然自得,让人羡慕。

徜徉古街,我发现这里的房子并非沿着直线而建,店铺民宅,有的靠前凸出,有的后退凹进,整条街看过去宽窄不一,层次感尽收眼底,独具风韵。民间传说这是斗拱式建筑,一个老人告诉我,古街风格体现的是上清人千年不变的谦让,邻里之间互相谦让,右邻谦让左邻,右邻建房时主动靠后让出两尺或三尺,这令我不由得想起安徽桐城六尺巷的故事,这些都是浸润在中国人血液里的礼让佳话。

古街与河平行而走,有水有埠头,有商贾有烟火,两里长街上,店铺一家挨着一家,蒸笼、打铁、木器、篾匠、中医抓脉,行走其间,让人仿佛回到了久远的年代。传统行业的生意在这里并未没落,聪明的上清人还把生意做得风生水起,野生红菇、泸溪鱼干、上清豆腐干应有尽有,游客纷纷抢购。古街挂的店牌大多是布的,颜色各异,下部边缘为齿状,格外引人注目。店也有用木头刻制的,有一家首饰店,专门卖耳环,招牌上一笔一画写着的均为繁体字,好奇的游客会蹲下来认真辨认。店内虽然全是名贵耳环,但门庭若市,年轻的老板娘忙得不亦乐乎。

马头墙、古戏台、门第、古道……无处不在带“古”的,使人感受到古建筑工艺的高超。尤其是沿河而建的砖木房子,上为厅堂、住房,下为商铺,晚上睡在楼上,诗画意趣尽显;白天凭栏远眺,泸溪河竹筏穿梭,村舍相望,山岭凉亭、车马行人尽收眼底。

上清古镇,人文底蕴极其深厚,有中国道教第一镇之美誉,天师府就在古街的中心之地。唐末镇遏使倪岳、南宋“象山书院”创始人陆九渊、元代著名医学家朱震亨、元代画家方从义、明代嘉靖朝首辅夏言、明代著名旅行家徐霞客都在此留下过足迹。更妙的是,古镇还为施耐庵提供了《水浒传》扣人心弦的情节,开篇第一回的故事就是取材于这里。正是这些名人,为上清古镇留下了不朽的传奇。

来龙虎山,可别忘了去上清看古街。

