



闹新春

卷向溪对岸。

昨晚一踏十二点,鞭炮声就整夜轮番轰炸三村四寨、河岳山川。年兽这个憨货,被炸得七荤八素、筋疲力倦,直到早上七八点,才消停了一些。抵不住,小孩子偶尔“嗖——呼”一声,往天上放火箭炮,他被吊锤扯下来的狮子眼皮,和耷拉到地上的脑袋,被惊悚得同时蹦起来。

“我才没那么傻,费五万头的鞭炮跟你们半夜里混战,谁知道谁呀?够姜够辣,就明摆车马单挑。”三哥的话放得特别拽。

大哥二哥和我都说做人就做个光明磊落的大丈夫。

金蛇舞锦绣,红梅映云霞。看着漫天的喜庆,我捂着耳朵眯着眼躲闪。

大哥二哥满头满脸沾着红星般的炮屑——那炮屑一粒粒都是战场上的荣耀。

当大哥手中的鞭炮燃完,抽出竹竿走到二哥后面,架住长长的未点燃的鞭炮——鞭炮不落地,落地不吉利。

只见三哥,丰神倜傥,如冠插花翎、背摇锦旗的薛仁贵。他手擎着竹竿,如擎着八百斤的大戟,岿然不动,竹竿鞭炮的最上面,可是连着搪瓷盆大的炮头。

“嘭嘭嘭”连珠炮的炮头响后,落英缤纷,三哥像被盘泼冰雨,瞬间通体畅爽。

炮声刚熄,就听到村东南河对岸,音响播放的年歌如微风送海潮,荡漾而来,刚才只是被我们的鞭炮声压制住,我们没有听到而已。

“阿弟,放歌。”三哥的豪气又上了头,“我就不信赢不赢他。”

我飞奔回到上厅,按下三洋录音机的播放键,又把旁边的功放音量旋钮满格拧死。

爆竹声声

临近岁末,村里喜事连连,噼哩啪啦的爆竹声从村头一直蔓延到村尾。

我穿过小巷准备去晚公家饮酒,没想到遇见发小阿九。多年不见,他一见到我,就兴奋地说他要回来过一个真正的年。我笑他,“难道在城市里过的不是年?”没想到他很认真地说:“城市里不能烧爆竹,感觉不像过年。小时候过年,可爆竹声声,年味满满。”我不由得点了点头。

上世纪七八十年代,小孩子最盼望的就是过年了。每天扳着手指头算呀算,年终于来到了。早上起来,阿婆阿妈忙着割鸡,准备三牲,我和哥哥弟弟协助阿爸贴对联、门神和挥春。下午三点多,阿爸担上三牲,阿妈领着我们,笑容满面地走向村头的公庙。想到很快就可以烧爆竹了,我们一路连蹦带跳,无比高兴。

公庙门口,人头攒动。阿九和阿娥等小伙伴跟着大人正从庙里出来,准备烧爆竹。我们赶紧进入庙里。阿妈把三牲摆上台面,准备开始祭祀仪式。啪啪啪,急促繁密的爆竹声从庙外乍然响起,宛若一支欢快的贺年曲,迅速把喜庆的气氛营造起来。哥哥弟弟像两粒爆竹,立即就要蹦出庙门,可惜被阿妈一把拉了回来。我们乖乖地跟在阿妈的后面,虔诚地完成了祭祀仪式。

随后,阿爸便一手拿起爆竹,一手捏着一支香,向庙门口的空地走去,我们三个也屁颠屁颠地跟在后头。哥弟俩嚷着要烧爆竹,阿爸却

■ 叶毅

屋外檐下挂着的两个大音箱瞬间乐了起来:“祝福你,在每一天里,永远多彩多姿……”

对面的歌声飘然而至:“好一朵迎春花,人人都爱它,好一朵迎春花,迎来大地放光华……”

歌曲都是粤语,不是林子祥就是汪明荃,这下可是大水冲倒龙王庙——自家人专打自家人了。

母亲从东厢的厨房里捧了半锅糖丸出来,大声说:“你们把声音拧小点吧,我的心都浮了。”

父亲转脸笑着对我说:“老么,你就听从了你母亲吧。”

音乐声一低,三哥五经六脉都气滞,像搁在墙角的山药黄皮黑斑的,没一点神采。

我们几个一起吃糖丸时,母亲又埋怨说:“阿叔(我家都叫父亲阿叔),你净让孩子埋汰钱,买这些花钱图个响的东西。”

父亲笑说:“钱都是孩子们帮忙挣的,过年放肆一下,就由他们吧。”

母亲说:“要买就买点实在的吧,阿三也不小了,该娶老婆了。”

三哥闻言,头埋得更低,糖丸吃得更使力了。

父亲慈眉慈眼地摇摇头,笑了,心中早暗有打算。

第二天年初二,一家吃早餐时,父亲恍然大悟说:“嘿,我昨晚做了个梦,梦见有许多孩子在上厅这里演戏呢。老大,等一下你和我到县城,看看有什么新奇东西。”

中午,一辆三轮车载着父亲和大哥,还有一台二十一寸的彩电回来。父亲笑说那是华侨商场买的,全县就两台,另一台让一位养鸡专业户买了。

你还不说,有了彩电,新年里为三哥一说媒,男的英俊勤劳,女的秀丽顾家,一下子就相中了。

■ 汪蝉

寒风,唱起了欢乐的歌。当——十二点的钟声响了,爆竹声从四面八方涌起,喜庆热闹铺天盖地而来。“爆竹声中一岁除”,旧的一年过去了,我们又迎来了新的一年。阿爸摸摸我们的头,说:“你们又大一岁啦。”

年初一的早上,不用到田里干活,也不用起来做作业,我睡醒了还赖在床上。爆竹声陆陆续续响起,虽没有大年夜的壮观,却把年味渲染得余韵悠长。阿爸不等我们起床就烧爆竹了,等我起来后,见到院里满地红纸,便拿起扫帚准备打扫。阿婆一见,频频摇手,说年初一不能扫地,免得把财气和好运扫走。看着一地红红火火,日子似乎也被染红了,我的心里暖乎乎的。

爆竹声声,带着温暖,带着喜气,穿过两千多年的历史隧道,向我们走来。更愿它能响彻美好的未来。



年粄记忆

■ 石雪萍

大寒一到,年味便像石缝里的清泉,开始慢慢地渗出来了。日子每过一天,水流量便大一些,等到水声由潺潺细语变成哗哗作响的时候,出门一看,往日颇为萧索的街巷,一下子就挤满了回家过年的人们了,他们拥着,笑着,像灯下的花影,热烈地恭迎年的到来。

老家在过年前有做年粄的习俗,寓意团圆和美、幸福安康。母亲是做粄的好手,有她在,不愁没有年粄吃。

除夕的前两天,天还没亮,厨房里的砧板和菜刀就敲响了欢快的鼓点,仿似催人起床的闹钟。母亲是在忙着做年粄了。做粄的糯米在头一天晚上浸泡好,第二天一大早把水沥干。经过一夜的浸泡,原本干硬瘦身的糯米像娃娃吃饱了的小肚皮一样白胖圆润。母亲把糯米挑到碾米站碾成米粉,来回得一个多小时,遇上碾米粉的人多,得排队,耗时更久。面粉碾好后,要“过筛”,把粗糙的米粉过滤掉,精面粉做的粄口感更加滑嫩细腻。粄的馅料根据口味的不同可选择不同的食材,常用的有猪肉、鸡肉、鱼肉、花生、韭菜、芹菜等。花生米下热锅干炒几分钟,劈啪作响后盛起,手一碰,外衣便掉了。褪去罗衣的花生米粒粒爽脆,香且更有嚼劲。猪肉、白萝卜剁碎,蘑菇切丁,韭菜切细,加入花生油、酱油、蚝油、盐等佐料搅拌,下锅翻炒至七分熟。母亲勤奋且做事利索,这些功夫早在我这些孩子醒来前已经做好了。

做年粄的当天,家里人是不用叫我们这些毛孩子起床的,炒馅的香气自会把我们从睡梦中唤醒,我们牙也来不及刷,鞋也顾不上穿,赤脚跳着赶到灶前去吃第一口馅料。母亲笑骂着,用汤匙舀了满满一勺子的馅料,塞到我们的嘴里,催促道:“赶紧穿衣、刷牙去!”如此一来,我们便心满意足地洗漱去了。

母亲平日里干的大多是些粗活,粄却做得相当的精致。她用筷子在小山堆一样的米粉中间挖个坑,加入沸水搅拌,米粉遇水粘聚成团,在母亲的一来一回的揉搓中,面团变得柔韧而软糯。取一小块,滚成乒乓球大小,压扁摊薄,用作粄皮。把粄皮摊在掌心,将适量馅料放置其中,再将两侧粄皮粘合,即成。这是普通人家做的粄。母亲却不如此,她的大拇指在粄皮边沿斜角轻压,食指往回一勾一按,一个漂亮的扭花便现出来了。我看得出神,赞叹母亲有一双巧手,却不知,巧不仅在手,更在于心。我看着白胖胖的年粄,心里直痒痒。母亲看出我的心思,把一块软糯的粄皮摊在我小小的手心,叮嘱我放馅料时要适量,我不听,贪心,偷偷放了一大勺,结果皮破馅漏,惹得众人大笑不已。我不甘心,取皮补漏,结果越补越漏。“难道这就是所谓的漏洞百出?”此话一出,又惹来一阵笑话。欢乐的笑声像礼花一样在空中绽放。

粄做好后要放到热汤中煮。母亲教我往灶里添上一小撮柴火,点燃,“嗞”的一声,火红的光亮将黑暗撕开了一个口子,火苗在跳跃、扩展,口子越撕越大,最终亮成一片。红色的火舌贪婪地舔着锅底,幽蓝的火线像一缕轻盈的丝绸,给火舌镶上了漂亮的滚边。母亲说,好日子就像生火,火引子点着后,得加好柴草,不宜多也不宜少。多了,压着火势,火会熄灭;少了,供给不足,也会熄灭。长大后,我才明白,这生火的道理也是生活的学问:为人做事万不可莽撞,急反倒坏事;过于缓慢,也会成事不足。

母亲将粄下锅,黄鸡汤、绿葱花如秘钥一般激活了馅料的鲜美滋味。糯米的黏韧,花生的爽脆,萝卜的香甜,肉糜的醇厚,蘸点辣椒酱或陈醋,更是增添了浓郁的口感。我们一个个吃得肚子圆滚滚的,像是要胀裂了肚皮,被母亲强压着放下了碗筷。记得有一年,母亲一个不留神,二妹年粄吃多了,肚子胀得不行,哼哼哧哧地原地打滚。母亲见状,一把拎起二妹泡在水里,促进胃消化。如此一来,二妹吃年粄又成了一桩趣谈。

眼下,年关将至,母亲特意打电话过来嘱托,要早一点回家,一起动手做年粄。这世间,还能有什么比得上一碗年粄更能抚慰游子的心的呢?