

年节说家宴

□汪国华

年节就是春节，就是“过年”，除旧布新、拜神祭祖、祈福辟邪、亲朋团圆、欢庆娱乐、宴饮享受，“一夜连双岁，五更分二年”的除夕年夜饭更是重中之重、丰盛之至。物质匮乏的年代，年夜饭是儿时沉重的向往。而现在生活好了，物质丰盛，市场上什么都有买，天天都可年夜饭。到了年节，子女回来，阖家团聚，餐餐家宴，年夜饭只是家宴的一次了。

当然年夜饭是有一定俗规，年夜饭时，我们饺子是必吃的，不只是味道好，更因饺子形如元宝，有“招财进宝”之意；年糕必吃，尽管只是一小块，寓意“年年高步步升”；汤团必吃，寄托家人团圆，幸福圆满。而桌上白摆了好多鱼，黄鱼、鲳鱼整条烧，基本不动筷，以示“年年有余”，鳓鱼也摆上，希望“富贵有余”。

现在，菜品应有尽有。海参、大闸蟹、鲍鱼、扇贝，山珍海味，就是鳗鲞，有时也换成了沙鳗鲞。满桌的菜肴，看都看饱了。可能因为过去年节，到正月初一不能动刀，所以年夜饭准备满桌的菜，正月初一还能慢慢享用。现在不一样了，讲究卫生，不管年夜饭还是日常家宴，既要吃得好，吃得充分，又要少留过夜菜，所以必须努力提高菜品，在常规菜品的基础上，有点新鲜花样；菜的用料讲究，如三鲜用的正宗炒鱼胶、自制肉丸；杂烩不再是鸡骨鱼头……每次家宴，我总有几道自制含海产品的菜肴，上桌即成光盘，便嬉戏而为之命名，记录成文，聊以自存。

一 雪地红梅

这道菜，最初我称之为白玉鲜丝。鲜丝，有四种材料组成，一是蒸熟的梭子蟹肉，洁白似冰；二是煮熟的鸡胸脯肉，白透乳黄；三是开水冲泡的鸡蛋清成丝，柔白晶透；四是小菌金针菇，雪色纯洁。这四种材料都滑嫩细腻、营养丰富、味美适口。做这道菜是五十年前留

下的印象。那天，从吉林回家过年的朋友在家设宴，我们这帮患难朋友相聚。掌勺的是朋友的哥哥，他用蟹丝蛋丝鸡肉丝做了这道，最先品尝的一位大声道鲜品，于是，这道菜就光盘了。那味道现在想起来似乎还在舌尖上流动。而我增了金针菇，海上地上树上腹中的鲜物交合，不加味精，只放点盐。炒时先用一点点油，把生姜和蒜头的香气炒出，去掉姜蒜，加焯过的金针菇翻炒，然后加蟹丝鸡肉丝，再加蛋丝汤，勾芡起锅就成。

有一次，蒸的是膏蟹，我把蟹膏切成颗粒放到炒好的菜肴上，孙子一见连声说，好看好看，雪地红梅。红梅报春，好兆头，于是，这道菜就改名为“雪地红梅”。没有膏蟹时，就用胡萝卜或西红柿装点红梅，也很美妙。

二 春芽蜃花

这道菜，曾是故乡特有。我只是作些微改进。主料为黄豆芽和海蜇。豆芽新绽，芽长不过寸；海蜇皮切成细条抽淡。加工时，先把黄豆芽炒熟，而后加入海蜇，迅速翻炒几下，便用淀粉勾芡出锅。海蜇不能时间煮太长，时间一长，海蜇会煞水，同时变老生硬，就不好吃。淀粉勾芡，就为保持海蜇的水分和脆嫩。盛在盆子里，海蜇条卷曲似花，嫩白的黄豆嫩芽冒出其间，很有点“黄金芽嫩先春发”之感，似乎感受到春天降临的美好。尝一口，海蜇脆嫩爽口，豆芽柔嫩润口。孙子外孙都争着品味，齐声赞“味道清幽”。

三 紫气东来

这道菜出锅就端上桌时，外孙看着冒着热气的菜，冲口道：“紫气东来。”孙子即刻接续说：“幸福临门！”于是，这道菜就名之为“紫气东来”。紫，来自这道菜的主料——紫

闹个婚礼暖春意

□惟楚

祝词结束，主人与新郎即起身，再四拜。如此，初拜礼毕。如此往复，到第四次，在两位执事者第三次敬酒后，主人和新郎即走上前来，平身，作四揖；再送神，鞠躬。不同于前的是，这次不是四拜，而是八拜。到最后，纸马在烟火里加鞭而前，鞭炮在半空中响成一片，鞭炮礼成了。

这仪式，是这岛上三百年间婚礼必有的序曲。

这岛上，婚礼多的是繁文缛节，所谓“纳采、问名、纳吉、纳征、请期、亲迎”，一一不漏。譬如新婚的前夜，婚房要“压床”，要请人相伴而眠，而且最好是找男孩，有早生贵子的寓意；迎亲时，要吹吹打打，燃放鞭炮，让新娘热热闹闹进门，寓意为家室人气旺盛。鞭炮自是不可或缺，它有驱邪之功，说越是大喜日，恶鬼越会来捣乱，须震以炮仗将之驱离。还有诸多的禁忌，譬如姑娘出嫁那天，要跨火盆；起身时要由大哥抬出门；不但要哭，而且要伤心落泪；新娘出门时嫂嫂不能相送，因为“嫂”与“扫”同音，有“扫帚星”之讳……

但这样的繁文缛节是这岛上婚礼仪式不可分割的一部分。这个以渔为业的岛，自“海禁”废而得以展复后，其习俗始终延续着农耕文明的温暖气息。在四季的劳作忙碌中，他们以清明、端午、中秋、春节等节日为媒，以婚庆、满月、做生诸礼俗为介，营造出诸种走亲访友、表达喜悦、追求快乐的方式，也表达自己敬天敬地敬鬼神的内心归属。在这样的方式中，他们祈愿五谷丰登，百业兴旺，家族绵延，子孙满堂。“芝芹花开千年盛，桂芳秀来百年好。”飧饨祝词中所言的这两句话，表达的正是人们对于美好生活的期盼。

就在这样的繁文缛节中，新娘被迎娶过来，拜堂开始了，整个婚庆也进入到高潮。天地桌上，红绸丝布早已铺上，坐北周南。三支香点燃，主礼者的引令在堂屋内回响：“红红绿绿满堂红，挂挂结彩闹盈盈，多福多寿多子孙，曰富曰贵曰康宁。”唱罢，鞭炮一声响，新娘出轿了。“把酒添浆，跨安移步入华堂。”

新娘步入堂前门口，新郎搭躬，携手延

菜。紫菜不仅有丰富的营养价值，且有很高的药用价值，能化痰软坚、清热利水、补肾养心，平时都是用来做汤。年宴上，做成一道烧菜。先把紫菜剪成一寸宽二寸长的条子。在锅中煸炒少许肉丝、笋丝，然后加上少量水，烧滚，把剪好的紫菜倒入锅中，让紫菜在水中化开，加上点盐就可以了，不放味精之类调料。那味道用女儿的话说，为“鲜美”。

四 花开富贵

这道菜名各大菜谱原本就有，名称看起来有点俗，却是人们美好的向往，颇接地气，故用之。以此为名的菜肴品种繁多，本人便借鉴以白菜梗卷包肉馅的这一品式，稍作变化，一半用肉馅卷包，一半用鱼馅卷包。鱼馅是马鲛鱼制作。马鲛鱼不但肉质细嫩，味道鲜美，更具有滋身补血等功效；而且马鲛鱼只有骨刺，没有细刺，取肉作馅方便。以半条马鲛鱼剔去骨刺刺成馅，用豆瓣酱与番茄酱调和成绛红色。洗净的白菜帮子放进锅里焯一下水，变软后捞出，过一下凉水，再把白菜帮子斜刀片成薄片，在这薄片上，放上调好的肉馅或鱼馅，包成花束的形状，而后把它摆放在盘中。盆中外沿两圈均匀摆放肉馅卷包，中间几圈摆放鱼馅卷包。肉色淡红，鱼馅绛红，色泽加深。而后用蒸锅蒸15分钟左右。蒸熟出锅后，做点薄薄的芡汁，淋在蒸好的菜上。最后切一点葱丝和辣椒丝放在菜的中心，再撒上少许的葱花和辣椒丁。色彩艳丽的花开富贵端上桌，孙子拿着筷子，睁着眼睛，却久久不忍下筷，说的不忍破损这满盆妍丽。儿子就说：来，我们不是破损，而是享受富贵的美好。于是孩子们一齐下筷，脸上洋溢着美好的笑容……

请新娘迈入华堂，一并至香案前。新郎位西，新娘在东，面北对着天地桌而立。

那一刻，室外又是一阵鞭炮，半空中礼花朵朵，大地上红屑飘飘。随后，新郎和新娘向神位和祖宗牌位进礼香烛。那一刻，大红花烛高烧正旺，成家立室的意义与福祉彰显于宗祠华堂。

“一对鸳鸯双并立，千年鸾凤五世昌。”“……××弟子率×××儿子×××，谨以诗经关雎之情，大学礼记之义，昭示于天地，感召于人伦，于日月三光诸神位前曰：乾坤定位，家居文子之先；男女完婚，礼在五伦之首。夫唱妇随，乃杨庙兄之议。

弟子新婚者×××，年逾弱冠，理宜受室。前凭媒妁之言，聘娶×氏之女×××为室，配使百年之好。今择良辰吉日，拜完花烛，唯愿：

夫义妇仁，家庭和睦；夫唱妇随，百年好合。宜室宜家，白头到老；海誓山盟，永记今日。卜於五世其昌，敬告呈议天地。

吟唱毕，主礼者气不喘来神不慌，只见两眼炯炯，一脸庄严。也许，在他这儿，这美丽的祝颂成为生命的一部分了。

拜过天地，再拜祖先；寰转香案，再拜高堂；再是夫妻对拜，吃交杯酒。不同于其他海岛民俗的，是躬拜有四。这真是：

“一对花烛并并在，和合夫妻百年爱。”又有长歌吟声而起：“一枝杏花红十里，状元归家马如飞。大红花烛通天光，天赐麒麟入洞房。前头花烛后面郎，一对童子送进房。”

一时间，礼已成，业已功，婚庆乐事，琴瑟齐和，长辈晚亲，同学朋友，齐心祝福。

我从未听到过如此古俗的婚礼，一如自己观赏了一番千年稼穡的图景。这个渔家的婚俗与过年的习俗一样，随着河姆渡的独木舟漂流而来，在这个孤悬的岛上绽放出生命最为动人的底色。

这个岛，就是鱼山。这一切，都是渔山村一个姓林的老者告诉我的。当老林师傅拿出一张泛黄的纸来，那纸折叠得齐整，周边却已是褶皱斑驳。我小心地接过硬，如接过一个千年的礼俗。

渔山村这个地方，还是重老习惯，拜天地什么的，多是老样式。

福

围炉过新年

□陈瑶

年关将至，回到乡下。还未到家门口，就闻到了浓浓的年味。村子里所有在大城市打拼的年轻人，都划着倦舟归来了。

回老家，过新年，许是这一年最深切的期盼了。回到生命的原点，安放心灵的港湾，终究还是乡土。

老街上挂起了一盏盏红灯笼，农贸市场上摆出了走亲访友的礼品盒，各式花样，一应俱全，主打色“红”，红红火火，喜气洋洋。年岁渐长，越发喜欢热闹，陪父母逛逛农贸市场，不只是为了采购年货，有时就是去闻一闻那乡间烟火味，感受人间世俗的气息。

家家户户贴起了春联，小孩子放起了红鞭炮，门楣上一个个大大的福字，更是浸透着乡村春节风俗的喜乐安宁。

隔壁邻居，家家大门敞开，年货都置办好了，堆了满满一屋子。对门的阿婶家正在谢年祈福，鸡鸭鱼肉，五色糕点，井然有序地摆放着，正中间供奉着一盆大猪头，烛火燃起，香气袅袅，祈求着来年平安喜乐，福瑞绵长。看着阿婶阿伯脸上洋溢着的笑容，忽然觉得这才是真实拥有的生活，淳朴，踏实，温暖。幸福，其实可以很简单，一呼一吸间，能感受到一份安稳妥帖的气息便好。

母亲正在院子里忙碌着，生炉烧水，杀鸡新鹅；屋檐下挂满了鳗鲞，带鱼；道地上晾晒着一大盆酱油腌过的熏鱼，一阵风吹来，飘来缕缕鱼腥味，那是海岛人闻惯了的诱人之味。而此时，父亲正蹲坐在土灶前，烧火煮肉。每逢过年，家里都会买好几斤猪肉，在大锅里慢慢炖煮，炖得汤汁油亮亮，香气四溢，才算入味。

记得小时候，家境贫寒，日子过得拮据，一年到头，只有过年了才有肉吃。那时，“吃肉”也算是一件奢侈的事情，父亲炖肉，我和姐姐早早地围在灶台边，待到肉香味溢满屋子时，我们早就馋得直流口水了。父亲每每回忆起几个孩子争着吃肉的情景，总会感慨万千。从前，每年大年初一，家里人都要吃上一碗大蒜肉汤炖年糕。如今，生活条件好了，这油腻腻的肉可都不敢吃了，反而是母亲种的绿色蔬菜，备受青睐。厨房里，母亲煎炒烹煮，忙碌不已。我在旁边帮衬着母亲，剥冬笋，择芹菜，洗碗盏……灶台的火烧得透亮，映照在母亲褶皱却红润的脸上。母亲虽是一乡间村妇，却种得一畦菜地，烧得一手好菜，一生所去之处，不过是院落堂前，田间地头，守着方寸之地，勤劳耕作，俭约素净。待到一个个时蔬、海鲜、汤羹新鲜出炉，袅袅香气弥漫开来时，厅堂里已是满桌的美味佳肴了。

曾经的年少时光，都在乡村度过，柴门犬吠，陌上花开，皆是朴素可亲。许是人心老了，行走在陌上，呼吸着乡村的气息，我的心也跟着笃定下来，安静下来。岁月似一把利剑，削掉的是青涩和浮躁，留下的却是回忆、感恩和淡然。

暮色四合，院落里，红灯笼亮起来了，家人们开始一起围炉煮茶。冬日里围炉煮茶，已悄然走红好多年了，但在我们家的小院里，却是第一次。一大家子围着一个小烤炉，炉子里炭火通红，炉面上放一个钢丝网，摆上煮茶壶，地瓜、花生、橘子、红枣、土豆、玉米、栗子等各种各样的食物摊在网上，尽可烤着吃。茶水蒸腾，氤氲飘香。我们闲散地围坐着，嗑嗑瓜子，喝喝茶，说说话，尽享这难得的团聚之乐。任时光慢慢流淌，只待新年的钟声敲响。

围炉过新年，这样古老的休闲方式已被一点一点唤回来，所有的美好也都会被一点一点拾起来。