

无鲞不成年

□鲁迪

后,放入海水中浸泡一会,挂于桅杆自然风干。此时,天干物燥,阳光内敛,海风劲吹。鱼肉水分被阳光慢慢烘干,在咸涩海风的阵阵吹送里渐渐缩紧。风干后的鱼鲞蒸熟后,味道咸香鲜嫩。这是被风和阳光轻吻过的风味,所有利用佐料加工的鱼鲞都算不上原汁原味。

没有保鲜技术的时代,为了延长所捕海鱼的储存时间,渔民会将部分鲜鱼晒成鱼鲞。他们家里的瓦缸储满了层层叠叠的鱼鲞,随时可以取出来食用。农历大雪过后,很多洄游鱼类冬眠,出海的人越来越少。这些鱼鲞成了渔民窝在家里,不能出海的底气。大自然给了人类均衡的食粮,只要勤快就不至于过得窘迫。

从秋冬到来年开春,晒鱼鲞的最佳季节,剖鱼人会根据不同的鱼选择不同的剖法。大鳊鱼肉质紧密厚实,皮面洁净,适用于背剖。剖剖时从鱼背鳍下进刀,沿着脊骨的上表面通腹腔一直切到头部,稍微用力,鲞刀在头骨正中切开。剖开时鳊鱼满红见血,去除内脏,用布在剖开的鱼腹部轻轻一抹后,在鱼头中间撑一小段竹片,整条鱼摊开成一个宽大的平面。鱼肉色粉嫩雪白,丰腴扎实,一看就是近洋鳊鱼,上等货色。

劈鲞鱼鲞的时候,左手握紧鱼背,右手持刀,刀口向下,朝鱼腹腔中心向鱼尾方向把肉片剖开,对称的两边肉片,呈现出张开翅膀的蝴蝶形状。鲞鱼身躯修长,肉质肥厚,有一副枪形般的完美体型。把鲞鱼平铺晾晒在竹笠上,先晒鱼背,后晒鱼腹肉。鱼身在阳光下泛着淡淡的金黄,晒个两三天后,肉质紧缩,色光白亮,微微泛红。

剖黄鱼不刮鱼鳞,从后脑处下刀,沿着背脊一口刀剖到尾部,鱼身片成两半,鱼腹并不打开。然后用刀背透鱼一翻,剖开的鱼身形圆,像一把蒲扇,也像一本打开的书。晒鲞时先背朝上,把鱼表面的水分晒干后,再翻面晒。冬季阳光温和,不带一点暴戾,西北风会将鱼肉中的水分慢慢吹干。用一根绳线穿过鳊鱼头部,吊挂于通风干燥处自然晾干。这样的鳊鱼鲞肉质坚实,洁净有光泽,不易泛黄变质。新鲜肥硕的鲞鱼经过两三天的风吹日晒后,体质平薄,身形均匀,肉质透着微红。黄鱼鲞晒干后,灰白中带点淡黄色,故被称为“白鲞”。

放眼望去,一些人家家院子里的竹笠、晾晒

网上晒满了鱼鲞,每日游走鱼鲞间成了必做的功课。为了均匀晾晒,他们隔一段时间就去翻动,让鱼鲞更好地接触阳光。经验告诉他们:时间过短还未晒透,时间过长则肉质太硬,口味不好。有时,晒过头的鱼鲞硬韧,如一块木柴,一拍,轻尘四起,抖落一些鱼鳞。掉在地上,碎如纸片。

密密匝匝的鱼鲞,全身透着微光,或泛橘红,或泛银光,肉质饱满,纹理清晰,柔软而鲜肥。它们排着整齐的队列,呈现一种静默的姿态,似乎海浪声一呐喊,鱼鲞便会齐刷刷地游向大海。一个鲜活的生命以一种标本式的方式呈现,来自海洋的气势依然犹存,令萧瑟寂寥的冬日变得热烈浓郁起来。

“鲞”谐音“香”,家里有鲞,光阴失色,日子生香。过年有鲞,充满了吉祥。阳光和海风捎来鱼鲞的鲜味,浓浓的气息弥漫在年味十足的大街小巷。

游子远离故土,行囊里装着来自大海的食物,舌尖上久久回味着鱼鲞的咸香。这种滋味,让他们感觉,即便远隔千里,过年不能回家,他们的记忆深处,依然深藏着家乡的味道。

这个新年有点暖

□刘小红

或许我们都曾在心底无数次勾勒远方的轮廓,想象着飞越千山暮雪,踏遍山川草原,去赏大漠孤烟的雄浑,去观云端天际的奇幻。然而,生活的琐碎有时会拖住我们的脚步,徒留“年少立志三千里,踌躇百步无寸功”的感慨。岁月悠悠流逝,只看到两鬓染上银霜,皱纹悄然爬上眉梢。

当新年的钟声再度敲响,那蛰伏已久的渴望,宛如春日破土的新芽,不仅撩动着我们的心弦,也悄然唤醒了长辈们心底沉睡已久的梦想。

在表弟表妹的反复劝说下,姨妈终于与家人一同踏上了前往南海之滨的旅程,开启了一场别样的新春之行。这个消息在亲友间传开,欣慰、羡慕与支持的情感相互交织。这一次,无须再为筹备新年饭局而忙碌奔波,一家人轻装上阵,向着未知的风景前行,去拥抱远方。

北国正值寒冬,万里冰封,而南海之滨却暖阳高照。假日海滩的甲板上人头攒动,母亲和姨妈轻声地交谈着什么。当我将刚剥好的新鲜椰子递过去时,我发现姨妈正在擦拭眼角的泪。我有些慌乱,是我们照顾得不够周全?还是姨妈水土不服身体不适?询问母亲后,我得知姨妈是因为高兴,一颗悬着的心这才落了地。

姨妈感慨万分地说:“没想到我这一辈子还能坐上飞机,来到这天边看大海,这辈子知足了。”姨妈的话让我心里一阵酸涩。她为家庭和子女操劳了一生,总是鼓励孩子们勇敢地走出去闯荡,自己却从未离开过故乡半步。

“姨妈,以后孩子们都长大了,您就不用再操心了,多出来走走看看。”我们轻声安慰着。

“好好好,你们也一样,趁着年轻,有时间不要只顾着埋头工作,也四处走走转转,把自己想做的事情都做了,别等到像我们这般年纪,走不动了,还得有人陪着。”姨妈语重心长地说道。

曾几何时,姨妈也是青春年少,意气风发。母亲常说,年轻时的姨妈漂亮能干,操持家务、处理外事都是一把好手。她在民兵连扛过真枪,掷过手榴弹,是邻里乡亲们眼中令人羡慕的飒爽女兵,为了完成任务,还在寒冬腊月抱着葫芦强渡黄河,滔滔黄河水见证了她的英勇无畏。

结婚后,姨妈一心扑在家庭上,用勤劳的双手操持着,家中的日子过得甜甜蜜蜜,孩子们身上的衣物、肩上的书包、家里床上的铺盖,无一不是干干净净、整整齐齐。

上中学时,学校离姨妈家很近,为了方便学习,我平日就住在姨妈家。她对我的关怀无微不至,从生活起居的嘘寒问暖,到学业文具的全力支持,事无巨细。然而,青春叛逆的我,却常常觉得她的过度关心限制了我的自由,为此我们之间没少发生摩擦和冲突。记得有一次,就因为一本琼瑶的《窗外》,我和姨妈冷战了将近一个学期。那时的我觉得她触碰了我珍视的东西,而她则认为这类书籍会耽误我的学业。直到一个深秋的夜晚,我感冒发烧卧床不起,姨妈深夜里三番五次地起床为我端茶倒水、量体温,还在我稍有胃口时,为我做了一碗酸汤姜汁面,

我们之间的关系才逐渐缓和。如今回想起来,那时姨妈的担心完全是出于对我的关爱,只是年少的我懵懂无知,不懂得珍惜。

如今,时光悄然流逝,母亲和姨妈都已双鬓斑白。她们的腿脚不再灵便,身体各项指标也都需要依靠药物来维持正常水平。她们的言语和行动中常常流露出小心翼翼,总是担心自己成为儿女的累赘。

夕阳西下,椰风轻拂,海韵悠悠。两位老人手牵着手,静静地相依站立在甲板的栏杆旁,那饱经岁月沧桑的脸庞在余晖的映照下泛着温暖的红光,清风温柔地抚弄着她们的银发,丝丝缕缕间,闪烁着岁月沉淀后的从容与睿智。她们时而回忆往昔的点点滴滴,时而畅想着未来的日子,有说不完的酸甜苦辣,道不尽的幸福滋味。望着眼前这温馨而美好的画面,我的内心深处被深深地触动,泛起层层温情的涟漪。

望着她们脸上的幸福与满足,我不禁陷入沉思:新年的意义,绝非仅仅是我们从长辈那里收获关爱与慰藉,更重要的是我们要懂得反哺,去关爱我们的父母长辈,助力他们实现那些尚未达成的梦想,让他们的晚年生活被幸福紧紧环绕,让那些曾经被搁置的心愿在岁月的长河中逐一实现,使他们的生命旅程不留遗憾。

蓝天白云下,海鸥轻盈地掠过海面,两位老人满是惊奇与喜悦,幸福地说笑着。时光缓缓流淌,新年伊始,在这南海之滨,温暖的气息弥漫在每一个角落,续写着亲情的深厚情谊,也让爱与感恩交织成这个新年最动人、最温暖的篇章。



年糕轶事

□妖微

天渐冷,转眼冬至,又到一年中吃年糕最好的时节。年、年节,新的一年开始的那天及前后几天;糕,用米粉、面粉等为原料制成的食品。按照传统习俗,舟山人一般在临近春节前家家户户用米粉打年糕,然后将其请上供桌,喻示“年年高,步步高”。所以我一直认为,年糕这个名字是有讲究的,可以涉及到制作原料、时间,甚至寓意。

掰扯一下年糕的前世今生也较有意思。在它成为年糕之前,是大米。人们一般会选晚粳米,因为相比于早粳米,它具有更长的生长周期和更充分的光照,所以更软糯。晚粳米的收割季节通常在10月下旬至11月上旬,经过干燥、脱粒、碾米等由谷到米的工序后,时序已临近农历过年。据我父亲回忆,从生产队分得的晚粳米,都是用来做年糕的。他所说的,是上世纪八九十年代的村,村民们每年都会集中打年糕,这为我的童年增添了不少年味。

它们成为年糕后,是餐桌上的主食,但却并非主角,因为不添加其他食材及调味品的年糕与米饭类似,寡淡,缺少滋味,它们的味道通常需要别的食物衬托。一盘蟹炒年糕上桌后,食客们往往津津乐道于蟹是否鲜美,佐料放得是否恰当。人们喜闻乐见的桂花炒年糕,桂花的品相和香味,甜度是否适中似乎更适合谈论。按理说,当它们被蒸熟后独立装盘时,应当成为主角了吧?其实也不然。是包裹上榨菜肉丝呢,还是蘸着糖吃?是用白糖还是黄糖?仿佛这些问题更值得人们思量。年糕也并不争宠,被切成各种形状,躺在其他食材边或沉在汤底,安安静静做着碗盘中的附属品。

但当你了解到传统年糕制作的艰辛与不易后,或许会对肤白似雪的它们多看上几眼。

我以父亲的叙述为引子开启了记忆引擎,打捞些儿时打年糕的场景。

和许多传统食品相似,年糕的手工制作过程也较为烦琐。米要提前几天浸泡,同时需要多关水,勤翻动,免得它们发霉变质。然后将浸过的米磨成米浆。那时候,生产队只有一台电动磨粉机,还时不时地需要停运散热,村民们又挤在那几天来轧米,排队到深夜是常有的事。轧好的米浆需要在细密的竹筛中晾上几天,去湿后搓成粉。一切准备就绪后,就等着最后几道需要集中完成的工序了。

一大早,村民们在院子里用门板和长板凳搭起了临时的操作案板,集中打年糕就此开局。按照顺序轮到的人家将自家的米粉放到大铁锅上的蒸桶里蒸,负责蒸粉的大叔会不时用手捏一下米团察看火候,待到满意时直接出锅倒入院门外的石臼中,开始下一步的捣米团操作。这一步骤是年糕是否软糯的关键,需要体力,也需要经验,一般是身强力壮的年轻人轮流拿木槌操打,经验老到的长者负责翻动石臼中的米团。周围热闹起来,拿木槌的吭哧吭哧喘着粗气,翻米团的双手忙碌着,既要顾着石臼里的,又要留意木槌上粘着的,嘴里还一刻不停指挥着;我们这些孩子则叽里呱啦满院子追逐、嬉闹。

待到米团被反复揉打变得细密绵糯后,就可以放上案板揉搓成型了。人们对年糕的样子并不讲究,长的、方的、圆的、扁的都可以,但每家都会做几锭大元宝,用作祭祀。母亲有时也会求人捏几只小动物,譬如小鸟、小鸡之类的,供我们玩上几天,然后再成为盘中餐。

在年糕的各种做法中,我最爱吃的应属塌年糕了。平底铁锅浇上油烧热后,放入切片的年糕,待到噼噼作响时,拿平板铲子往下摁压,压完一面翻转后压另一面,让其表皮与锅底充分接触,焦糊的米香味渐渐弥漫,再撒上葱花和细盐继续双面摁压,塌塌年糕就此出炉。

我的高中三年是在定海度过的。晚自习后,我会跟着人群涌向学校大门。铁门是关闭的,门外摆着各种小食摊,其中的塌年糕摊是最受欢迎的。将零钱顺着门缝递出去,装在塑料袋里热乎的塌年糕就递到手里。我也不嫌烫,迫不及待咬上一口,脆脆的年糕皮怦然断裂,里面的软糯带着适度的咸瞬间爬满唇齿,焦香、葱香、炉火香交织在一起,由此带来的舌间愉悦至今难忘。

写到这里,想吃塌年糕的念头突然攀爬出来。喊了先生一起前往定海文房四宝园,据说那有家店卖塌塌年糕,还能体验手工打年糕,光听着就觉得十分“老底子”。

那就走起,探店去。

旧年如梦

□蒲斌军

记忆中的年味,总是从忙碌和喧嚣间开始的。

“廿三祭灶灶,廿四掸掸尘”。腊月除尘,除尘布新,为的是把一切厄运、晦气统统扫地出门。一年忙到头,难得利用年前的空当收拾下屋子。老屋的门楣房梁,密布了蛛网,网上晃动着飞蛾或甲壳虫的尸体;里间的床铺和灶台,积满了厚尘,风一吹还四处扬洒……孩子们负责擦洗凳子、桌椅、灶台,长辈们打理擦洗门楣、屋梁。个子不够,搬来方桌再架上板凳,底下人死死地紧握凳柱,上边的则像个杂技演员踏上板凳轻拂尘埃。遇到顽固的灰尘污垢,先用井水浸泡一会,再用刷子来回搓洗,最后用报纸或毛巾擦净。倘若实在没人帮衬,碰上急性子比如我妈,就会采取如下的做法:直接将一桶水泼向门板,再用竹扫把象征性地抹几下,也算是过年掸过尘,图个心理安慰罢了。

杀猪,是过年最血腥,也是最热闹的场景。离老街不远处有处屠宰场,平日里“冰骨丝冷”,见不得几个人影。只有临近春节有了生气。从家里赶去屠宰的牲口多了起来,候在屠宰场门口伸展脖子的也多了起来。我和哥哥,赶着大肥猪,来到屠宰场。半个小时后父亲提着几刀条肉和猪头,母亲则提着一桶“肚里货”红光满面地出来,另一只木桶还漾着冒着热气的猪血,这些都是新年祭祀的必需品,也是绝好的下酒菜。杀了猪,卖了好价钱,便可以为家里添置新物,比如一台期盼了一年的西湖牌黑白电视机。一家人围在一起,除夕便有了另一种光景——看春节联欢晚会。这过年的格局一下拔高不少。

村口路边的爆米胖声也响了起来。“爆米胖勒”的吆喝声一响,村民们便纷纷围拢过来。各家的器里盛满了年糕片、玉米、大米等,客气的人家,还会捎上了木柴。打炮人放了糖精,和原料搅拌均匀了放入黑铁罐,哗啦啦地转上几十圈,等气压表上的指针指到

某个点位,在“打炮啦”的一声提醒警告后,孩子们“嗖”地一下退开十来米。但听“嘭”的一声,众人便冲入白雾,去抢食散落的美食。当然也可以直接到生产队里,灌上几壶大米,伴着轰隆隆的机器声响,看柴油机头吐出丝状的长胖,再按一定长度折好后放入备好的袋子,最后用细绳扎好以防受潮。这些米胖,除日常食用,更多的是和糖果混在一起,作为大年初一送给孩子们的拜岁礼包。

大年初一,孩子们都会挨家挨户拜年,又称“讨糖”。穿上母亲赶制的新衣,新衣里外都是深深的口袋,主要目的是为了多装些零食。清晨四五时,阴沉沉的天,一群孩子如小兽一般结伴出发了。一户户地敲门,高喊“拜岁啦”,主人早已将准备好的“汤水”一个劲地往孩子们的衣兜里塞。嘴巴甜一点的,“阿公好阿婆好”唤上几句,得到的美食自然就超多。有时也会遇到几个刁蛮的,年纪轻轻硬是让你喊他“阿公”,对此我是深恶痛绝的——为了自尊宁愿不受嗟来之物。于是头也不回地转到下一家。从蒲家一路拜到史家,直到将袋子也装得鼓鼓的,心满意足地回家了,交由父母分配。

等尝过糖果,用过早餐,就到附近的祠堂拜祖先。对于祠堂而言,祭拜仪式常暗含游戏的成分。在祠堂前学着长辈的模样,举三支香象征性地磕几个头,念“祖宗大人保佑阿拉身体好,学习好”之类的祷词,似乎有点非懂似懂。去祠堂更多的是凑热闹,活跃过年的气氛。对于长辈而言,初一头等大事就是去坟头拜岁,俗称拜“坟头岁”,一则尽孝道表达晚辈的思念,希望他们在另一个世界过一个好年;二则是希望祖先有灵保佑晚辈平平安安,顺顺利利。带上纸钱香烛贡品等物,还不忘将坟头的杂草、灌木割除,为几个月后的清明打扫扫障。小时候,祖父祖母、父母健在,拜坟头岁自然也轮不到我,于是也便省去了这复杂的礼数。