



◎往日情怀

春节,令人怀念的情感盛宴



□魏增瑞

春节年年过,但从没有系统整理过对春节的记忆,只是有时偶尔闪过一些春节的片段,像胶片一样在脑海中反复播放,那些反复播放的内容,就成了有关春节抹不去的记忆。

腊月廿三祭灶

上小学二年级时,一天下午,我走在街上,突然发现家家户户似乎飘出了与往日不一样的味道,这种香味一阵阵撩拨着心中那种诱人的渴望,离家门口越近,这种味道就越来越浓。回到家,看到院子被打扫得很干净,奶奶正坐在锅台旁打锅盔,那种浓香的气味正是锅盔做熟后散发出来的发酵味道,奶奶递给我一个,我咬了一口,那香味真的直透心脾。

奶奶说,今天是腊月廿三,傍晚要祭灶,要我把老灶爷的画像贴在厨房灶台正中间。我进屋拿起一张画,上面印着红色的半身人物像,右男左女,人物富态慈祥,穿戴古典华丽。

现在回想起来,那应该是两幅简朴的民俗人物版画,可惜现在这样的民间艺术恐怕已经濒临失传了。

吃罢晚饭,奶奶从鸡窝里抓出长得最大,打鸣最响亮的那只大红公鸡,脖子上还给它扎了一条红绸子,她说这只大公鸡是给老灶爷送的一匹骏马,让老灶爷骑上它上天给家里带来好运。

后来,我一直在想,为什么被烟火熏得黑漆漆的灶台还成了神仙?随着阅历的丰富,我慢慢明白了,在生产力非常落后的时代,人们一年四季很难顿顿吃上饱饭,所以就把做饭的灶台奉为神灵,祈求神灵能使来年五谷丰登,给自己带来吃饱饭的好运。

大年三十祭祖

大年三十下午,天空布满了厚厚的云翳,没有风,偶尔有一片洁白的雪花飘下来,雪花非常大,轻飘飘、慢悠悠如同飘下来一片小树叶。奶奶用胳膊挽上竹篮,带上我去地里祭祖。在一片密密麻麻的坟茔中,奶奶一一让我记住哪个是太祖的,哪个是曾祖的,哪个是爷爷的,并且还详细交代辨认的标志。在谆谆教导中,可以悟出她对孙子要把香火延续下去的殷切期望。

接着,我们又来到一块偏僻荒远的田地里,田地中央有一座孤零零的坟墓,旷野里的风把坟头吹得“呜呜”作响。奶奶一言不发,脸上很明显多

了一份严肃和悲戚。奶奶说,这个孤坟里,埋着的是她的婆婆,也就是我的曾祖母。奶奶说,我爷爷两岁的时候,曾祖母难产,在受尽了疼痛的折磨后去世,更为悲惨的是,按当时的规矩,在月子中去世的妇女,连进祖坟的资格都没有,曾祖母不仅肉体受尽了折磨,死后更是受到了排挤。走过很远,我又回头望了望曾祖母的坟墓,在旷阔的田野里,她的坟头渺小而孤独。我不禁为她的命运扼腕叹息。

晚上回到家,煮好饺子天也暗了下来,雪花飘得有些紧,奶奶点上煤油灯,把盛满饺子的碗放在先祖们的牌位前,然后点上香,一家人跪下磕头祈祷。完了,奶奶并没有让人吃饺子,说是让先人们吃了之后才能吃。我满含馋意地看着桌子上的饺子和牌位,灯影绰绰,香火点点,几分肃穆,几分神秘。我想,这应该是世代代耳传口授,传承孝道文化的一种方式吧!

春节这两次祭奠的仪式——祭灶和祭祖,一个是祈求物质生存的必须,一个是期望精神传承的坚守,体现的应该是在一定历史条件下先人们对美好生活的期盼。随着社会的变迁和生活的变化,这些习俗的演变或将随之消失,我们所看到的,就是一幅褪了色的民俗画,而每个人又根据自己的心情在这幅画上涂上情感的色彩。

◎亲情无限

一碗葱醋粥

□陈猛猛

小学三年级的那个冬天,很多孩子都感冒了,那阵子,咳嗽声常常会淹没教室里老师的讲课声。

原以为身体状况很好的我不会受到感冒的侵袭,谁知后来也开始发烧、咳嗽。看我非常难受的样子,班主任让我回家养好病再来学校上课。我非常落寞地回到家,想到在家的这几天会落下功课,心里万分焦急。母亲却不停地用手掌放到我额头上摸摸是不是发烧。她在炉子上烧好开水,嘱咐我多喝水,按时吃药。可吃了三四次从诊所里抓回的药效果还是不明显,我的烧仍旧未退,还是不停咳嗽,母亲焦急得如热锅上的蚂蚁,生怕我的病一直拖下去。

第二天一大早,母亲就去另一家诊所准备再为我开几服药。在路上,母亲碰到了热心的莲花婶子,母亲把我的病情告诉了她,她告诉母亲一个“葱醋粥”偏方,说是专治孩子风寒感冒。母亲如获至宝,马上在集上买了一捆葱,急急忙忙赶回家生起炉子。按着莲花婶子说的方法,将连着根的七八棵葱白洗干净切成小段,然后把小半碗大米淘净,等到大米粥快要熬好的时候,将葱白倒进锅里,煮到粥变稠满屋子飘出葱香味时,母亲把老陈醋倒进粥里面搅匀,一碗热气腾腾的香醋粥就做好了。

当看到我整碗粥都喝得精光,母亲紧张的心才如释重负。一连喝了几次后,我的病很快痊愈,母亲脸上也终于露出了笑容,我也继续回学校上课。

我将那次生病的所有回忆揽进记忆深处的摇篮,纵使隔着十几年时光,岁月的流水已不复往日清澈,可在我内心深处,整天忙得像一只陀螺的母亲,除了要干好活儿,喂鸡喂猪,生火做饭,还得精心照顾我的身体。她为我熬制葱醋粥的情景,永远留在我脑海里,总是无法忘却,每每回想起来,心头兀自一热,泪水禁不住在眼眶里打转。

“谁言寸草心,报得三春晖。”那一碗葱醋粥,满含母爱的芬芳,给我带来人生的温暖和希望。确实如此,母爱深深,深深母爱,赞美、感恩母爱将是我生命中一支永远传唱的歌。

◎生活纪事

舞阳豆腐

□邢俊霞

豆腐作为舞阳一绝,绝非浪得虚名。我刚到“打酱油”的年纪,姥姥时不时会递给我一只小碗,叮嘱我去集市上买xx家的豆腐,理由是他家的豆腐瓷实。我不解,好奇地问瓷实是什么?姥姥说他家的豆腐硬,可以用秤钩儿钩起来称。至于能不能钩起来,反正我是没有见过。虽然说有点夸张,但20世纪60年代初期,在那个吃油用筷子蘸的岁月,豆腐作为一道“硬菜”走进千家万户,名副其实地在餐桌上占据了半壁江山。

舞阳豆腐分老豆腐和嫩豆腐。硬豆腐被称为老豆腐,与之相对应的软豆腐自然被称为嫩豆腐。就其颜值而言,老豆腐表面微黄,似不施粉黛的女子,素面朝天。嫩豆腐则不同,像长期洗着牛奶浴的宫廷佳人,光滑水嫩,舞阳人常把佳人形象地比喻为“那人跟嫩豆腐一样,一掐一股水。”

老豆腐是将黄豆用水泡发,石磨磨浆,倒入四周固定但悬空于大锅上方的兜单内,晃兜兜单,使豆浆流入锅中,豆渣滤出,然后煮豆浆,煮沸后用卤水点化,促进豆花凝结,最后倒入专用模具,挤压成型。

嫩豆腐制作过程和老豆腐大致相同,区别在于老豆腐用卤水点化,嫩豆腐则是水中加入石膏点化而成。

从我记事起,豆腐就是农村餐桌上的“硬菜”。当时,肉对于人们来说,绝对称得上是奢侈品,一家人面朝黄土背朝天,辛辛苦苦干一年,也闻不上两次肉腥气。家里来一般的客人,饭菜上桌,全靠豆腐支撑门面。

而舞阳豆腐不仅是餐桌上的座上客,也与当地人的精神生活息息相关,就连他们之间相互开个玩笑,也是句句离不开豆腐。如果一个人办事不力,就会有人开玩笑说:“连这点小事都办不好,干脆找块豆腐撞死算了。”小姑娘找对象绝对不能找1.6米以下的,不然会有人说:“看你那对象,脚下垫三块豆腐还没有谁谁谁高。”要是说某人不上进,就会说:“那人简直是麻绳拴豆腐,不值一提。”对于小偷小摸之类的,也会用豆腐形容,说他是“三伏天的馊豆腐,变坏了。”婆媳之间磨合之初,偶有矛盾,大吵小闹过后渐渐和谐,就会有人感叹道:“还真是卤水点豆腐,一物降一物。”凡此种种,数不胜数。张嘴闭嘴离不开豆腐,可见豆腐在舞阳人心中的地位是多么重要。

时间顺流而下,豆腐经过岁月的沉淀,成为大浪淘沙留下的精华,与任何食材搭配,其味不变。但不管花样如何翻新,其底色如舞阳人的秉性一样,经得起压力,受得起搓揉,担得起撵磨,纵然冰水出浴、沸水翻滚,到最后,依

然不改生命的原色。因此,如今的餐桌上可见爆炒、凉拌、热炸、乱炖、生煎、红烧、清蒸……怎么做都诱惑着人的味蕾,百吃不厌。

宋代大文豪苏东坡也是豆腐的铁杆粉丝,在清煮红烧中渐渐摸索出一道美食,并以自己的名字命名。“东坡豆腐”以肉做辅,也是一道名菜,我有幸在朋友家品尝过。具体做法:豆腐切大块,放入盆中,加适量的盐和料酒腌制15分钟,取出,将每一块豆腐均匀地裹上一层干淀粉,肉、葱、姜、蒜切沫备用。锅底放油,六成热时放入豆腐,小火煎至两面金黄,盛出备用。炒锅另放油,肉炒至变色,葱姜蒜爆香,入豆腐,加酱油、料酒、鸡精、白糖,大约煮5分钟,煮至汤汁浓稠,起锅装盘,葱花点缀即可。

无论是老豆腐,还是嫩豆腐,因其高蛋白、低脂肪,所以具有降血压、降血脂、降胆固醇的功效,都是舞阳人日常餐桌上的美味佳品。但是,凡事不可过度,现代医学证实,嘌呤代谢失常的痛风病人和尿酸浓度增高的患者忌食豆腐,胃寒者和易腹泻、腹胀、脾虚者,以及常出现遗精的肾亏者也不宜多食。

行文至此,灶上的鱼头炖豆腐“咕嘟咕嘟”正欢,香气四溢,弥漫至肺腑。在这寒冷的季节里,还有什么比这更温暖的呢?



漯河晚报微信公众号