

回味老底子的过年味道

■王珍 文/摄

虽然,吃年夜饭依然是如今过年的一项重要内容,但是,那些富有地方特色的年货似乎只有在老人的依稀记忆里,或是在电视剧里才寻得到。老底子过年,年货、包春卷、打年糕、敲糖担、蒸八宝饭、酿酒、磨豆腐……置办年货早在年前一两个月就开始了,而且花样繁多的年货大多是人们手工做的。尽管有些传统我们已经无法回复,但把那些手艺拿出来晒晒,也是过年的另一种味道,就像人们对来年的美好祝愿总是不变的情怀。

磨豆腐

豆腐是传统饮食文化中老小皆宜的美味佳肴,也是过年时不可或缺的一道菜。鱼头豆腐煲、干炸响铃、杭州卷鸡等豆制品做的菜肴至今依旧是许多人喜欢的菜。在浙江省的许多地方,过年时做豆腐和熬糖、杀年猪、打麻糍等一样,几乎是必须的年俗。

制作豆腐先得将黄豆中的杂质剔除,按传统的方法以手推磨将泡涨的豆瓣磨成稠豆液,置于豆腐袋里(介于粗布与纱布之间的一种专用布),掺入热水滤去豆渣后把豆浆倒入大铁锅里煮沸,然后舀进大木

桶里,凭经验加入适量的盐卤水或石膏,使豆浆迅速变为胶液体而凝聚沉淀,片刻析出了白花花的豆腐脑,最后把豆腐脑放在布袋里过滤,置于木架上以石块压挤多余的水分,就制成豆腐了。

以前,在乡村几乎家家户户都要做豆腐,现在大多是去超市、农贸市场上去买,看似简单方便了,但也少了那份年的气氛。

酿黄酒

黄酒又称米酒或绍兴酒,用红曲、糯米和水酿造而成,以浙江绍兴的加饭酒和金华酒最为出名。黄酒放置时间越长,酒液越醇厚绵甜、芬芳扑鼻。在南方,产妇分娩期间常以黄酒、红糖与鸡蛋混合炖之而补虚和血养气,暖胃避寒。过年时,酒更是不可缺少,除了饮用,厨房还用作料酒烹饪鸡、鸭、鱼、肉,去腥调味。

酿黄酒首先要制作红曲,晒干备用。酿酒时,先将500千克糯米浸泡5小时,次日将米蒸熟后铲出摊凉,按一定的比例加水和红曲,倾入大缸内搅拌均匀,用竹匾盖好,4天后可装入酒坛里继续发酵一个多月。经过曲霉菌糖化和发



酿黄酒



杭州卷鸡



晒鱼鲞

酵两个主要过程,渐渐变成酒液。然后连同酒糟一起一袋袋装入布袋里,置于榨酒架具上压榨出酒液,流进大缸中,再舀入酒坛后置于用砖木砌成的酒柜中,加热至沸点灭菌消毒,取出,用青竹叶封口扎紧,再用黄泥与稻谷壳混合的泥土密封贮藏,黄酒就酿好了。整个工艺流程前后需80多道,多数是酿酒师凭经验而为之。

晒鱼鲞

有阳光的冬日,海边人家往往早早晒好鱼鲞,以备过年禁渔期时还有鱼虾可吃。

东海边渔村的鱼鲞除了选用鲜活的海鲜之外,还有一个特点就是在太阳底下自然晒干,一般不用烘干机。以前,渔村人家晒了鱼鲞不但自己过年过节时吃,还有不少人做鱼鲞生意,每户人家一年都可赚个四五万元。现在的市场经济要求规模经营,在过年前,往往有二十几户渔家合作加工一些鱼鲞,拿到附近的丹城、宁海、奉化去卖。

晒年货

自古至今,每逢腊月年边,绍兴

的大街小巷,山乡渔村,户户屋前家家廊下,都挂出满竿的酱麻鸭、青鱼干和腊肠等酱腌制品,颇有一番越乡的风情。

茴香豆、五香豆腐干和茶油青鱼干是绍兴人的“过酒坯”。其中以青鱼干为上品。酱麻鸭、青鱼干,这些只有在过年的时候才摆上餐桌的传统食品,不但绍兴人对此颇有情结,就是外地人,一旦吃过,也会身不由己,年年点名要吃。

安昌古镇的腊肠也是绍兴著名年货。每逢腊月,安昌人家廊檐窗前挂满香肠,为岁末“年夜饭”必备之菜。古时,安昌人外出经商、做官、做厨师都会带上香肠,以寄思乡之情。香肠被身在异乡的安昌人视为“思乡菜”。

酱麻鸭、青鱼干、腊肠,这些绍兴传统年货有一个明显特点,就是能保存特别长的时间。有人说这与绍兴人“做人家”的性格有关系。吃不完的东西舍不得丢掉,只能想办法通过腌、酱等方法把它保存起来。如今斗转星移,绍兴人的生活水平越来越高,但这些传统仍然保留下来,让人有更多关于往昔,关于年味的回忆。

饮食男女

难忘记

那时过年的“吃”

■余小沅 文/图

上世纪60年代初,我在余杭县闲林民办青年中学读书,毛竹校舍,落魄老师,学生基本上是公办中学不录取的“地富反坏右”五类分子子弟。学生很用功,1963年杭州市第一届中学生数学竞赛我校得了一个第一名、一个第三名,远远超过杭一中、杭二中,但是到考大学,却是95%的学生落榜,为什么?那时地球人都知道。就是这样大家还是拼命读,梦想挤进大学门。我也如此,数学题做了几千道,得过全校数学竞赛第一名,晚上棉被里手电筒照着背单词,英文作文《Celebrate National Day》得过全校英文作文比赛第一名。全年几乎不离校,只有寒假中才回到母亲城迁的余杭县东塘公社过几天年。这也是我一年中最开心、最放松、最受尊重的日子。

我一般腊月廿三中午到蔡家桥大队第七小队,村里苕溪清清,古樟葱葱,还有一座金佛寺,民清时十分鼎盛,寺前有雕刻梁栋的戏台,诉说着当年的繁华热闹。我一到小队,阿娘姨(妇女们)就传开了:小盐(东塘人读元,为盐)回来了。于是,她们拿着针线活来到我母子寄住的寿松伯家,围着我听故事,我从红楼梦讲到人造卫星,她们听得如醉如痴,崇敬有加。只有那时母亲凄苦的脸上才露出一丝欣慰的微笑,见人便说:这是我儿子。

晚上是请灶司菩萨上天,东家西家叫我去吃饭。供灶司必有糯米圆子,目的是黏灶司菩萨的嘴,使他上天不向玉皇大帝汇报人间的坏话。那时我十六七岁,少年英俊,临走时有姑娘偷偷塞两个圆子给我,回来母亲问起来龙去脉,狠狠地数落:你不要昏头,我们是啥身份,不要弄得我待不下去。以后不准你和姑娘儿眉眼来眼去!

接下来几天,生产队基本上是停止田里农活,忙着清塘捕鱼、挖

荸荠,大人装斯文,小孩跑进跑出等着分年货。我母亲和生产队关系还好,1958年城迁时母亲已经48岁,田里活根本没法干。生产队照顾她冬天喂猪,夏天看晒稻谷。来而不往非礼也。我母亲利用同事、学生的关系帮社员到杭州看病、介绍临时工等。所以小队长阿江发话,小元也有一份。年货分成十几份摆放在小队部的廊檐下,会计用“纸颤(纸片)”做“阄”,每户来一人抓取。立时,村里剖鱼杀鸡、蒸米做酒忙活起来。炊烟袅袅、人喊鸡叫,一片过年的气氛升腾起来。

年三十,一吃了午饭,家家就忙开准备年夜饭。男人叼着香烟摆放蜡烛台、祖宗牌,女人忙着做次毛圆子、烫米酒,小孩闹着放炮仗、搞“啰皂(游戏)”,小女人躲在房间里绞脸、擦雪花膏,反正人们都在把一年中最好的心情释放出来。天还没有黑,年夜饭就迫不及待开始了。我和母亲炖了一砂锅红烧肉,母亲不吃,看着我不停地说,多吃点。

饭后,房东邀请我“打茶会”守年。东塘的茶是“咸茶”,茶叶和烘青豆、橙子皮等一起泡,味道清香、微酸,比现在的柠檬茶更好喝。左邻右舍为了听我“吹牛皮”,还带来黑芝麻、豆腐干一起来凑热闹,使得咸茶会更丰富、正宗。大家说说笑笑,其乐融融。阿娘姨们拔下发髻上的簪子不时戳茶杯里的豆腐干子、泡涨了的青豆吃,那情景好比维多利亚的贵妇人戳樱桃。

快到午夜,生产队干部来送温暖,每人五节落花生、两颗山核桃,社员们在“共产主义是天堂,人民公社是天梯”的欢呼声中,迎来了新的一年。

大年初一、初二、初三,村里人有的裹圆子,豆沙买不起,就用黄豆粉做馅子,照样吃得津津有味。有的坐船摇橹到塘栖镇去逛集,我没有钱,只用了5分钱为房东女儿买了把塑料梳子。寿松伯说,东塘过年就跟座钟样,过了正月十五,发条还不会松呢。可是,我等不及了,初五我就离开了金佛寺,要回学校去拼搏。母亲踏着田埂“阎王路”把我送到武林门码头,瘦小佝偻的身影至今难忘。1965年我高中毕业,大学梦终成黄粱梦,到5000里外的宁夏去种田、挖煤,数理化全还给了老师,只做成了点文学梦,也算是艰难一生中的小幸。

接下来几天,生产队基本上是停止田里农活,忙着清塘捕鱼、挖

荸荠,大人装斯文,小孩跑进跑出等着分年货。我母亲和生产队关系还好,1958年城迁时母亲已经48岁,田里活根本没法干。生产队照顾她冬天喂猪,夏天看晒稻谷。来而不往非礼也。我母亲利用同事、学生的关系帮社员到杭州看病、介绍临时工等。所以小队长阿江发话,小元也有一份。年货分成十几份摆放在小队部的廊檐下,会计用“纸颤(纸片)”做“阄”,每户来一人抓取。立时,村里剖鱼杀鸡、蒸米做酒忙活起来。炊烟袅袅、人喊鸡叫,一片过年的气氛升腾起来。

饭后,房东邀请我“打茶会”守年。东塘的茶是“咸茶”,茶叶和烘青豆、橙子皮等一起泡,味道清香、微酸,比现在的柠檬茶更好喝。左邻右舍为了听我“吹牛皮”,还带来黑芝麻、豆腐干一起来凑热闹,使得咸茶会更丰富、正宗。大家说说笑笑,其乐融融。阿娘姨们拔下发髻上的簪子不时戳茶杯里的豆腐干子、泡涨了的青豆吃,那情景好比维多利亚的贵妇人戳樱桃。

快到午夜,生产队干部来送温暖,每人五节落花生、两颗山核桃,社员们在“共产主义是天堂,人民公社是天梯”的欢呼声中,迎来了新的一年。

大年初一、初二、初三,村里人有的裹圆子,豆沙买不起,就用黄豆粉做馅子,照样吃得津津有味。

有的坐船摇橹到塘栖镇去逛集,我没有钱,只用了5分钱为房东女儿买了把塑料梳子。寿松伯说,东塘过年就跟座钟样,过了正月十五,发条还不会松呢。可是,我等不及了,初五我就离开了金佛寺,要回学校去拼搏。母亲踏着田埂“阎王路”把我送到武林门码头,瘦小佝偻的身影至今难忘。1965年我高中毕业,大学梦终成黄粱梦,到5000里外的宁夏去种田、挖煤,数理化全还给了老师,只做成了点文学梦,也算是艰难一生中的小幸。

接下来几天,生产队基本上是停止田里农活,忙着清塘捕鱼、挖