

过年琐忆

■方洪羽

小时候最盼望的就是过年了。进入腊月,各家各户就开始陆陆续续进入“办过年盘子”阶段。父亲在外地工作,长年忙得实在无暇顾及,家里的一切都是母亲在打理,自然在这期间置办年货主要还是靠母亲。

母亲和所有淳朴善良的农村妇女一样,用她那双柔弱而坚强的臂膀挑起了生活的重担。她没有进过一天学堂,也不识字,但在她心里却有一本清清楚楚、明明白白的账。用余庆农村的话说,她是一个有“算计”的人,一年四季的“计划”都在头脑里安排妥妥当当,甚是周密。

杀年猪

那时,在我们农村,谁家不会过日子,就看会不会养猪;运气好不好,就看女主人“溜瓢运”好不好。母亲就属于这种会养猪且“溜瓢运”特好的人。她养的猪肯吃,很少生病,一头头滚圆光亮,膘肥体壮。每当进了腊月,这头肥猪就该被宰杀了。

杀年猪自然是过年的头桩大事。这时,父亲就会提前回来,择日请屠夫。这天早上,母亲早早起床准备早饭,父亲则是在猪圈边地灶上安上一口大铁锅,烧上满满的一大锅水。那些被邀请的远近寨邻及本家,前前后后到齐,有的揪耳朵、有的拽尾巴、有的抓腿脚,生拉活拽地硬把肥猪从圈里拖出来,七手八脚按倒在杀猪凳上。

那时,年幼的我非常害怕杀猪时的叫声,待屠夫举起杀猪刀时,我便飞快地跑开了……此时,母亲在灶边不停忙碌,她对这顿“庖汤肉”早已成竹在胸。

爆米花

一进入腊月,走乡串寨的手艺人陆续来到村寨里。有卖布的、补锅的、卖麻糖的、爆米花的,他们挑着货担四处叫喊。

爆米花的是一个七十来岁的老人,最受小孩子欢迎。老人头上戴着一顶掉了边的毡帽,嘴里叼着一根烟杆,不慌不忙的样子。他一走进村寨,但凡有人招呼,他便在那家院坝里支起炉架,燃起炉火,做起生意。

架在炉架上那圆鼓鼓黑黢黢的米花机已预热得差不多了,只见老人用一根铁棍对准开关使劲一撬,便打开了机盖,将适量的包谷或大米放进去,同时放进去的还有几颗糖精,然后紧紧关上盖子。大家近地围观,老人用右手摇着鼓风机,左手不停地转动回炉的手柄,让米花机受热均匀,爆出的米花更膨胀、更香甜,红红的炉火映着老人那黑红的脸膛。

约十分钟过去了,老人停止了转动,站起身来,对围观的人说了声“站远点!”小孩子们便跑得远远的。“嘭”——一声巨响,空气中立即弥漫了爆米花的香气。孩子们又立即围拢过来,顾不上烫,抓上一把米花就往嘴里塞。没有人会阻拦,包括那老人。他总是乐呵呵地让他们抓着抢着。

打糍粑

到了寒冬腊月,预备着要打糍粑了。大人就从阁楼上搬下一年来才用一次的大木甑、大簸箕、木耙槽、耙捶等用具,把它

们洗得干干净净。灶膛里红红的火苗贪婪地舔着锅底,母亲把糯米淘洗好后,放进大木甑里。白茫茫的雾气从木甑里散发出来,阵阵清香飘得很远很远。

打糍粑,是一个既需要力气又需要技巧的活。需要两个人合力,先把糯米饭碾成团,再挥起耙捶用力并不停地捶打。如果用力不够或用力不均匀,打的糍粑团中就可能夹杂着米粒,粗糙不平,既影响糍粑的美观,也影响口感。

打好后,还需拧成一个一个的。拧糍粑,要趁热,双手从一大团糍粑中用两只手的大拇指和食指合力挤出一个小圆团来。这个过程既要忍受糍粑的烫,也要用一定的力度。拧好后的糍粑整齐地排放在簸箕里。几天后,再放进装满清水的木桶里浸起来。

糍粑不仅是自家人吃,还用来招待客人,简单、实惠又方便。来客人了,就从木桶里捞一个起来,切成一片一片的,用油煎、用甜酒煮或者直接就在炉火上烤着吃,味道都相当不错。

推磨

“推磨,推磨,推把把,烧茶茶,公一碗,婆一碗,么儿没得舔锅铲。锅铲烫,落到么儿脚背上……”

那时,几乎每家都有石磨。特别是要进入年关,家家户户都“吱吱嘎嘎”置办起“过年盘子”。推豆腐、汤粉、绿豆粉……那声音在寨子里至少得响至腊月二十八。记得母亲说过,就是少吃几顿饭,也得置办一副磨子,不然就没有了“过年盘子”。

一般人家都会有两副石磨,

一大一小。那副大石磨的上层足有二十多厘米厚,石磨架子自然也做得高大壮实,需两三个棒小伙才能驾驭得了它。这副大石磨用来磨包谷沙或磨黄豆瓣,如果要推豆腐,需再将这些半成品泡上一晚,第二天再用小石磨慢慢磨出浓浓的浆来。

磨好的生豆浆倒进事先准备好,挂在十字木架上的滤布里进行过滤,过滤出来的生豆浆再倒进大铁锅里烧开。这就是原汁原味的豆浆了。豆浆煮沸后,母亲给我们每人盛上一碗,再加白糖,让我们热地喝了,算是对我们劳累一天的奖赏。

母亲说,世上有三苦——读书、赶马和推豆腐。那时,我们对母亲这话的理解并不深,只知道豆腐好吃,也不知道这样的夜晚,母亲还要忙到鸡叫两遍。

过小年

每每到了腊月,我们就天天扳着手指头算。年,就在我们的手指头上一天天地靠近。除夕的这天,我的家乡叫“过小年”,正月十四才叫“过大年”。

年夜饭是相当隆重的,这天,母亲很早就开始准备早饭了,一家人简单吃过饭后,就开始分工。父亲忙着杀鸡、剖鱼、烧猪脑壳,母亲就开始在厨房准备“年夜饭”,蒸扣肉、煮香肠腊肉、炸血灌肥、炖猪脚等,哥哥们则忙着贴春联。

灶头上的两口大铁锅,一口用来熬猪脑壳,一口用来炒菜。父亲将猪脑壳烧好洗净后,就直接和萝卜一起熬了,大概要熬四五个小时。熬熟后,父亲将猪脑壳捞起来装进搪瓷盆里,再放到

堂屋大门口前的八仙桌上,点香烧纸,敬奉菩萨、先人等。那些和猪脑壳一起熬好的萝卜及汤用一个大缸钵装着,煮早餐和宵夜时,用来煮绿豆粉或面条,再拌上糊辣椒和水豆豉,那是当时绝对的美味。

到了下午四五点钟,各种菜肴也准备得差不多了。除旧迎新的鞭炮声在村落中此起彼伏时,父亲也开始泡茶、“供饭”,然后,全家才开开心心吃年夜饭。

年夜饭一结束,父亲就开始发压岁钱。这是一年中,我们最高兴的时刻。当我们高高兴兴地接过父亲手里那十二张崭新的角票,马上用心爱的手绢小心地包起来揣进荷包。

挑金银水

正月初一起五更,迎春接神敬三星。抢挑一担金银水,勤劳致富传子孙。

……正月初一,母亲总是能抢挑到那一担“金银水”。在除夕之夜,母亲不睡觉一直“守田坎”到半夜,鸡才叫遍,就挑着水桶、携带着香烛纸钱去水井边敬“井神”,抢挑“金银水”。平时,母亲也总爱给我们念叨“早睡早起,存谷子卖米”“早起的鸟儿有虫吃”“人勤地不懒,定能吃饱饭”……

现在才明白,或许母亲是在用抢挑“金银水”实际行动告诉我们:一年之计在于春,一日之计在于晨,一人之计在于勤。

正月初一以后,便是玩花灯、龙灯和亲友相互拜年,一直热闹到正月十四过完“大年”,浓浓的年味才会慢慢散去。

狮溪方竹笋火锅

■张维

火锅美食,源远流长,博大精深,它是地域的、气候的、人文的有机融合,是文化的深厚积淀,是一个地域的标志。

火锅是中国的独创美食,起源于四川省自贡市,距今已有1900多年历史,在东南亚地区特别盛行。四川、重庆人叫“火锅”,广东人称为“打边炉”,宁夏人称为“锅子”,江浙人称为“暖锅”,北京人称为“涮锅”,其特色为汤物合一,食物边煮边吃,热气腾腾,辣咸鲜香汇集,油而不腻。至今发展为鸳鸯锅,麻辣、清汤各半,根据个人的口味各自选择,老少皆宜,是冬之佳品。

这里,我想说说桐梓的狮溪方竹笋火锅。狮溪方竹笋火锅如今在桐梓城如雨后春笋一般遍布大街小巷,已经成为大娄山下桐梓城家喻户晓的地标美食,一道靓丽风景,一个文化符号,一个带动种植、加工、餐饮的致富产业。

狮溪人为什么喜欢在桐梓开方竹笋火锅店?主要是这里离重庆近,很多人从小就与重庆交流往来密切,经常在重庆吃火锅,久而久之,就养成了吃火锅的习惯。他们之所以选择到县城开火锅店,一是自己喜欢吃,而狮溪迁居到县城的人特别多,有消费群体;二是狮溪方竹笋在省内外远近闻名,希望这样的美食大家来分享;三是一种情结、一种情怀,一种

乡愁使然;四是价格便宜,经济实惠。

曾经和朋友讨论推断过,一个行业只要经营了三五年,说明就定根了,即使不赚钱,至少不会亏本,在当下各行各业竞争如此激烈的情况下,桐梓县城在美食方面与重庆地缘接近,口感大同小异,可重庆一些响当当的牌子在桐梓开分店,开始生意还过得去,可两三年就冷清,被淘汰了。而方竹笋火锅生意为什么好,为什么能立于不败之地,其中奥秘何在,也是个未解之谜。

人们分析认为,每个地方都有它自己的土壤、气候、口味等特点,要继承和发展,形成自己的风格。品牌都是塑造的,不是天生的。经营的理念就是结合地方的口感,扬长避短,不断改进,不能我行我素,厨师要经常派出去学习考察,开眼界,吸收新生事物,不能因循守旧,一成不变。要不断革故鼎新,不时征求顾客的意见,吸收顾客的信息反馈,补充新鲜血液,注入新的元素,尽量满足大众需求;其次就是在服务质量,食材方面要保证新鲜,要有长远眼光,价格要合情合理,薄利多销,不能急功近利;其三,就是坚持,持之以恒,经得起考验,不要几天生意不好就关门歇业,要打持久战,看谁有信心、有耐力,坚持到底就是胜利。

我们常常在说到美食的时候,总会认为什么不能和什么搭配,而重庆人为什么喜欢火锅,它的优势在于包容性强,荤素都可以融入其中,有江湖气,粗犷豪放。火锅什么都可以放到一锅里煮,荤的素的、肥的瘦的、辣的麻的、脆的绵的、粉的糯的、冷的热的……如果你肠胃不好,或者一桌朋友来自东西南北不同的地域,有的喜欢辛辣重口味,有的喜欢温和清淡,没关系,你可以点鸳鸯火锅,各取所需。

狮溪方竹笋火锅与重庆火锅一脉相承,但不是纯粹地拿来,照搬照抄,而是在重庆火锅的基础上与时俱进,日臻完善,形成了自己的特色。它秉承了火锅综合、吸纳、兼容并包的思想理念,既体现博采众长,海纳百川,团结和睦,又显得泾渭分明,各美其美,美美与共,体现了人性化、平民化、个性化。

吃火锅,吃的是一种氛围,一种情调,一种情怀,乐在其中;吃火锅,吃的是东道主的热情好客,洒脱大方;吃火锅体现真诚友好、自由平等、随意轻松;吃火锅祛风除湿,暖身暖胃暖心;吃火锅是一种优势互补,相得益彰,相映生辉。

狮溪方竹笋火锅自创门派,独领风骚,在桐梓已经打下了深刻烙印,给顾客留下了美好的形象。你若想感知它的独特魅力,那就去亲口尝尝吧。

七律·新春赋

(外三首)

■何华

寒鸟啼枝待日头,梅花欢喜送金牛。回眸凝望春秋事,提笔吟哦远近愁。年末乡关飘腊味,岁前庭院舞红绸。但求玉虎驱病毒,国泰民安乐九州。

七绝 贺新年

人生苦短岁时悠,疏影斜梅解凝愁。门有桃红添暖意,推杯换盏闹新楼。

五绝 新年

岁末梅添韵,天寒瑞雪纷。簇云呼日出,山色有香芸。

七绝 过年

红霞染韵携春色,白雪吟诗洗素尘。炮竹喧天闻虎啸,龙狮飞舞送瘟神。

