

感受“火焰蓝”的年味

陆仁凤

2021年,我加入了“火焰蓝”。虽然春节我没有和“蓝朋友”们团聚在一起,但透过大家在网络上给我这个宣传文员发来的视频、照片,我感受到了“蓝朋友”们特殊的年味,也算是弥补了一些遗憾。

早在春节到来前,“蓝朋友”们就提前布置了营区,写春联、挂灯笼、插彩旗,在“第二故乡”营造浓浓的年味。“蓝朋友”们还在煮饭阿姨的教导下动手包粽子。说到包粽子,那天我正好也在场,对当时出现的一个小插曲至今记忆犹新:警铃突然响了,大家异口同声地喊:“有警情!”丢下手中包到一半的粽子就冲了出去,我还没反应过来,“蓝朋友”们都一溜烟跑光了。我第一次感受到了什么叫“神速”。

除夕当天,“蓝朋友”们给我发来的相

片有白天去车站、市场、街道巡逻的画面,还有他们包饺子的视频和相片,以及精心准备的年夜饭。上桌开吃时,看着他们在万家团圆之际留守营区在食堂举杯庆祝的相片,我不禁鼻子发酸……晚上,当我在扫敬业福、抢红包,一家老小一起磕着瓜子、看春晚守“年关”的时候,看到“蓝朋友”们给发来的相片,我才知道他们看春晚时是和十几斤重的“敬业服”一起,随时待命、闻警必出的!虽然近年来主城区禁放烟花爆竹,让除夕夜的火警下降了些,但是忘关取暖器、粗心大意反锁房门、孩童被卡,甚至车祸事故的警情仍时有发生,一旦警铃响起,消防救援工作队员就要穿着那身沉重的“敬业服”快速奔赴救援第一线。照片还有“蓝朋友”们在广场、娱乐场所等人员

密集场所执勤点站岗,以及开展消防夜查的场景。看到这一幕幕,我除了发过去“辛苦了”三个字,一时竟也找不到其他更好的词语来安慰他们。

大年初一的早上,“蓝朋友”们则给我发来了队里组织的春节期间桌球、游园等娱乐活动的照片。看着他们一个个开怀大笑的模样,我那颗一直为他们纠着的心才稍微好过了些。照片里还有一张应该是活动结束后场景,有人拿出了珍藏着的短笛在球场上为大家吹奏乐曲,一脸的陶醉相,席地而坐的“蓝朋友”们好像也都听得如痴如醉。

春节到来之前,我曾认真向中队干部了解过“蓝朋友”们的情况,还策划拍摄了2个短视频投到“学习强国”平台,庆幸的

是居然都审核通过了。其中一名来自湖北荆门的独生子小唐,他已经连续五年没有回家了。他说:“在妈妈心中,我的安好是晴天,而在我心中,人民安好,便是晴天。”正是父母的支持与惦念,才让他在消防救援工作中不惧风雨,坚定前行。另外一名来自广东阳江的小蔡,也是连续五年没有回家了,每年都是两个出嫁的姐姐在春节期间替他尽孝。对于日益老去的父母,他有过愧疚,但春节期间是火灾和事故的高发时期,为了守卫人民的生命财产安全,他愿意坚守岗位。

原来,所谓的岁月静好,不过是有“蓝朋友”们在负重前行罢了。我决定了,明年春节要和“蓝朋友”们在同一战线,不想再透过网络感受他们的年味了。

记忆年味

黄世强

小时候,故乡年的味道特别浓,现在慢慢回味起来,感觉特别的醇香。

腊月二十七,小巷人家拉开了制作飘香可口年味的序幕,小巷女人们相邀上街购置年货,准备年夜饭食材。居住在巷里的人家都秉承“男主外,女主内”的千古老话。平时勤俭节约持家的母亲,和巷里的女人一样,为了把年夜饭做得更为丰盛,把月度一家子发的肉票集中在这一天用,尽量购置多一点的肉,哪怕要排长队。在这个特别的日子里,巷里女人们的菜篮里不再是日常的油、盐、酱、醋,而是满篮的猪肉、鲜鱼、粽叶、绿豆、板栗、红糖、糯米等过年必备的食材,是女人们写意的笑脸上幸福的酒窝。

白天,忙碌了一阵的母亲和别人家的女人一样,刚忙完晚饭,顾不得稍闲一会,立即做起包粽子的准备工作。因为,巷里的其他女人一会儿准会赶到。为迎接姐妹们的到来,母亲特将厨房里一盏25W的电灯点亮。虽然光线有些暗淡,但于当时而言也算是奢侈了。为即将到来的新年,香郁浓厚的粽子是小巷人家必备的拜年礼品之一,对于粽子的配料各家根据家庭的条件而定。像包粽子、打年糕、做粉利等手工细活,都是女人们做完一家到一家、不图报酬地相互帮衬着,可以说是小巷女人们集体巧手的工艺结晶。

做年糕和粉利的第一道工序煮米浆和第二道工序踹米团,是小酌一杯后的男人们的事。此时此刻,小巷的孩子们收敛以往贪玩幻想,大门不出,围着灶台转,时不时地往灶里续一把柴,帮助大人们做一点力所能及的事。

“吃得开锅粽,聪明一世。”包好的粽子下锅,等吃开锅粽是我们小孩子自觉守候在灶灶边的充足理由。

在做粉利的时候,喜欢做手工的妹妹总是能从母亲手里分享到一块米团,然后凭自己的喜好揉捏出各种可爱的小动物。

腊月二十八,母亲和巷里的

女人们一样足不出户,独自在家打扫房子,擦拭门窗,清理庭院,父亲则和几个男人结伴上山砍柴,我们孩童则在巷里放野。

腊月二十九,母亲总会到外婆家为我们讨回点糖饼、花生之类的年货,父亲则上街准备年画、春联、鞭炮和烟酒,我和弟弟们则在家比试着新衣。夜幕降临,我们兄妹围坐在火炉边观看母亲打菜包,那是母亲特有的家乡的味道。

大年三十,母亲一早起来烧好水抓鸡,架起油锅。剖鸡,贴年画、春联,开油锅炸扣肉是父亲的事,母亲则准备好各种调味料,全家一桌子的年夜饭全凭母亲那双灵巧的手和对烹饪食物的诠释。

吃过年饭后,曾经热闹的小巷渐渐变得安静。一大家子洗过澡后,母亲和妹妹将一家人换下的衣服洗净晾干,然后,一家人围在堂屋的火炉边喝着暖暖的、甜甜的红糖姜水,脸上挂满幸福笑意,静静守候着闹钟新年铃声的响起,憧憬着来年的美好生活,其乐融融。家人如此,小巷的人们亦是如此,尽管是物资匮乏的年代!

小时候的年味,是母亲摆弄的一桌子年夜饭的美味,是父亲架起油锅炸扣肉的香味,是小巷人家其乐融融的亲情暖味。

过年的声音

许开斌

过年前,当喜庆的中国结,树上红红的灯笼,静静地守护在城市大街两边,才有了一些快要过年的气氛。我说:“瘦子,你力气真大,你慢着点,小心桌子散架了。”“哈哈!”大家笑成一片。我做的第一条粉利卖相不是很好,一端开了一个小口子,怎么也合不上。“这是它的嘴巴还是屁股?”嫂子问。大家笑得直拍桌子。在姑嫂们的指导下,我越做越有手感,表面圆润光滑,一口气做了十多条。我用八角沾了点红色的水在上面印了几朵小花,算是做了记号,小有成就感。两三个小时后,在大家的团结协作下,大婶家院子里摆满了刚出锅的粉利,软软的,都还热乎着。我捏着亲手的粉利,用辣椒盐水沾着吃,啧啧,还是小时候那个味儿,真是爽死了!

腊月二十四是我们南方人的小年夜。清晨六点多,还在睡梦中的我,隐隐约约听到隔壁大婶扫帚的声音,接着听到鸡叫声、狗吠声……我知道这是催我快点起床的节奏。初升的太阳刚露出微笑,村口黄家就已热闹非凡。好奇心使然,我去探了个村庄。因为明天的明天,说不定谁家又到谁家拜年。

鸡鸭鱼肉吃上几天,基本到了想吃酸送粥的时候,大概也是游子们再次出发到外面的世界赚钱养家的时候了。中国特有的春运——“回家”和“返城”大潮,便是这么形成的。回家过年的人心里没有晴雨表,因为那些已不重要,任何事都比不上一家人在一起过年重要。只有在外就地过年的人们,才会特别怀念家乡的春节和年夜饭里妈妈的味道。故乡永远是他在乡的那一头开始怀念,越是怀念,记忆里的乡土春节就愈发清晰和深刻。

“粉利”是广西的传统小吃之一,寓意来年有个好兆头。老人常说:吃了粉利,大吉大利。哥哥家的沙糖桔……暖暖的亲情,快过年了,村里人都图个好兆头,增添喜庆,很多人邀伴一起做粉利。听说大婶家今天做粉利,趁时间还早,我赶紧往大婶家去。

我人还没到大婶家,便听到她家厨房里传出来的“铿铿”响的锅铲声。走近一看,只见大灶里火焰正旺,“噼里啪啦”作响,大婶在使劲地搓着大锅里里的米粉。我抢过大铲,想把弄把弄。我有模有样的操起大铲,不到一分钟,双手就开始不听使唤,抬不起,挥不动,看来这种体力活不适合我,赶紧撒兵,别给大婶添乱。客厅里传来谈话声,笑声……原来是姑嫂们已经开始做粉利了,卷起衣袖,我已兴致勃勃地加入她们。热气腾腾的一锅米粉上来了,嫂子用力搓着一大团和好的米粉,她一边用力搓一边自诩:“要用

搓才好,做出来的粉利嚼起来才有劲道。”已有几十年历史的四方桌发出“嘎吱嘎吱”的响声。我说:“瘦子,你力气真大,你慢着点,小心桌子散架了。”“哈哈!”大家笑成一片。我做的第一条粉利卖相不是很好,一端开了一个小口子,怎么也合不上。“这是它的嘴巴还是屁股?”嫂子问。大家笑得直拍桌子。在姑嫂们的指导下,我越做越有手感,表面圆润光滑,一口气做了十多条。我用八角沾了点红色的水在上面印了几朵小花,算是做了记号,小有成就感。两三个小时后,在大家的团结协作下,大婶家院子里摆满了刚出锅的粉利,软软的,都还热乎着。我捏着亲手的粉利,用辣椒盐水沾着吃,啧啧,还是小时候那个味儿,真是爽死了!

提着几条新鲜出炉的粉利,我乐滋滋往家的方向走。路过王妈家,一股香油从墙头飘过,“我又不是小孩,你看见谁哭了?不跟你磨嘴皮子,我要去大婶家做粉利。”当我转身离去的瞬间,一阵阵杀猪的号叫顿时传遍小巷。隔了三条巷子,我还能清楚地听得到,这声音盖过了之前的鸡叫声、狗吠声……我还听到自己的小心脏在“扑通扑通”地跳。

“开饭啦!开饭啦!”二狗子扯着大嗓门喊。原来是黄家的土猪杀好了,邀请大家到家里吃饭。大家常挂在嘴边的一句话:来者都是客,见者有份。我随着蹭吃大军“混”到饭桌上。“未闻其物,先闻其香”,说的应该就是这样一顿全猪宴,猪肝、粉肠、炖猪脑……还有我最喜欢吃,已经很多年没有吃过的猪血肠。吃得差不多的时候,一帮男人开始玩酒桌游戏,他们划拳行令,吆五喝六,畅饮自家酿制的“农家乐”。几个姑娘兴致起也玩起了石头剪刀布。几个吃饱了的孩子在庭院里追打嬉闹……好一派热闹的景象,小村过年的声音,你听到了吗?

记忆里的乡土春节

苏 玫

长辈和前来拜年的亲戚,在百忙中还时刻注意着对方有几个小孩在场,抓着机会就逮住孩子,引导孩子从嘴里说出吉祥的话语,这样才有理由从口袋里掏出早就准备好的红包。

至于双方的红包里的金额是否对等,这可是个大课题。后来发展到后面,有些大人则直接抽出“赤裸裸”的新票,大家看着领会,自然心里舒坦多了。而对于孩子们,来自红包里未知的神秘,才是最大的诱惑。

一帮亲戚吃着零食、聊着家常、磨着时间等的还是那一餐丰盛无比的团圆大餐。

一些主菜如扣肉、鱼、鸭、火锅生料,事先都已备好。忙的只是处理那只亲戚带来的活鸡,手脚快的,二三十分钟,大家就能围桌吃起。可口的菜、好吃的肉、醇香的酒,香喷喷、甜滋滋,让人吃了还想吃,喝了还想喝,吃得个肚滚腰圆。

最早离桌的肯定是贪玩的孩童

大湾米粉的味道

吴胜恩

着吃,中晚餐大多炒着吃。久了,自己烫粉和炒粉的手艺渐长,现在看来似乎终身受用了。但元宵还是经常去一家颇有特色的粉店打包,哪怕那店离我们的居住地有些小远,只要想吃,骑上摩托,十几分钟来回就可以满足那小小的口腹之欲,倒也其乐融融。

那时候,我的邻居均是学校老师,大家和善友好,热情好客,随便串门,互相混餐。特别是哪一家的晚餐因为喝酒吆喝让不请自来的人多而饭菜不足时,大湾米粉便成了救急的主食和送酒的美味,以至于第二天经常会有“一碟炒粉喝醉一桌人”的玩笑话。

如果说,喜欢上大湾米粉,是因为其独特的味道和那几年的生活习惯的话,那么,一直钟情和关注大湾米粉,则来自自己那几年工作中与大湾米粉有关的“虚荣”。

在大湾工作时,我其中的一个职责就是宣传工作。作为大湾米粉的

除夕夜,我专门备了一份大湾米粉,却被家人调侃,说我吃了那么多年的大湾米粉都吃不腻,年夜饭也拿它当主食。

的确,我对大湾米粉一直情有独钟。自从不在大湾工作至今,每年都会隔三差五备一些大湾米粉,作为自己平时早餐或赠送亲朋好友之用,可谓大湾米粉的忠实“粉丝”。

产自兴宾区大湾镇的大湾米粉久负盛名,已有两百多年的历史。老作坊按照手工制作的传统工艺蒸制的米粉,柔中带韧、细腻滑嫩、美味可口,入口即化。自制时还可根据各人的口味可烫可炒,可酸可辣,可荤可素,妙不可言。

在大湾的几年间,我们一家人的早餐、夜宵经常是大湾米粉,甚至有时中晚餐也吃大湾米粉。起初是到大湾街上的粉店自己现成的,后来就经常自备干粉在家自己调制。早餐和夜宵烫

打个米饼过年香

尘世淡香

如今生活越来越好,各种吃的年货越来越多,闲下来的主妇们,喜欢张罗起过年“舌尖上的美味”,包粽子、蒸粉条、炸酥角、做糍粑等,忙得不亦乐乎。

象州地处广西中部,属客家地区,过年打米饼是少不了的。“江南才子”“两粤宗师”郑小谷故乡——寺村镇白石村的米饼更是名声在外。象州人喜欢说“打”米饼,为什么叫“打”米饼,而不叫“做”米饼呢?我想是因为米饼在饼模里碾压成形后,需要用木棍把米饼从模具中轻轻地敲出来吧。一个“打”字,把做米饼的过程形象地体现了出来,同时也蕴含着人们迎接新年的喜悦之情。

米饼的原料主要是糯米,佐以糖、花生和黑芝麻。

选上乘的糯米,用热水洗净,放到筛子滤水晾干。米晾干后,就可炒米。炒米用大锅,利于翻炒。大锅烧热后,把糯米倒入,这时火不能太旺,也不能太小,而且翻炒要快,防止焦糊。待米有蓬松感,外黄里香后,铲出,用石磨磨成粉状。也有人用碎粉机打碎的,但自然没有石磨磨出来的粉更有绵细口感。

糯米磨成粉后,还要摊在地上晾几天,让米粉有微微的润湿感,俗称是“打地气”。据说,这样做出来的米饼更有韧性和香软。接下来就是熬糖水。糖可用白糖,也可用黄糖,因各人的喜好而定。熬糖水是个技术活,水不能放得太多,也不能放得太少,一般是糖的一半就够了,放得多,煮不成糖丝,放得少,会焦糊。熬糖的过程要不断地搅拌,待糖水熬到可以抽成一条条的糖丝时,放入糯米粉中一起搅拌均匀,揉搓,直到米粉用手抓起成团状,就可以打米饼了。

打米饼要有饼模,饼模有各种造型,通常是圆形花状的,也有鸡、鸭、鱼等形状。放入揉好的米粉前,要用食用油把饼模擦一遍,防止粘黏。米饼一股放馅,炒得香脆的花生、芝麻打碎后拌白糖就是最好的馅料。原料都放好后,用圆棍来回在饼模的正面滚动压实,再用水棍在饼模背面轻轻一敲,米饼便脱模而出,放入锅里隔水蒸熟,便大功告成。

刚做好的米饼很松软,吃一口,绵甜悠长,口齿生香。过年的时候,小孩子们的口袋里,总是少不了米饼,饿了,馋了,吃一吃,很是香甜。到亲戚家拜年,少不了送上一袋米饼,而亲戚家回赠的,也少不了自家做的米饼。你赠我往的米饼,就成了维系亲情的纽带,分享快乐的桥梁。

两岸人家
(蓝龙摄)

