

挑“新水”

□文/莫文师

每年到腊月的时候,年的脚步声就“笃笃”急促地响彻起来,年的气息便在村头巷尾、车水马龙的集圩上弥漫开来。

要数年味,最浓的莫过于乡村。

爆竹声声起,好运又一年。街上的摊点摆满了各种各样的年货,卖灯笼和中国结,红红火火;卖瓜子、花生,新年“咔嚓”脆响;品种多样的糖果,引诱着穿新衣赶集的孩子,他们闹着买糖果,这时父母会慷慨地满足孩子的需求,大买特买,嘴甜心更甜。一挂挂烟熏金黄的腊肉,寓意着硕果丰收,金玉满堂,不用说,这又是一个殷实的年;一幅幅春联贴在门边,门板上倒贴的“福”字,熠熠生辉,期盼吉星高照,好运连连……

春节,是中华民族最隆重的传统节日,象征着团结、兴旺,也是对未来寄托新希望的佳节。各地各个民族过年的方式大同小异,但各个民族也保留着各自独特的过年风俗习惯。罗城是侬侬族主要聚居地,是全国唯一的侬侬族自治县,境内聚居着汉族、壮族、侬族、瑶族等民族,长期以来,侬侬族和各个民族相互交流,相互影响,文化相互渗透融合,共同繁荣。侬侬族除了拥有中华民族共同的传统节日和民俗之外,还保持着自己独特的民俗文化。

挑“新水”,就是侬侬族人们过新年一个重要的习俗活动之一。

每年的大年初一,当人们仍沉浸在除夕夜吃团圆饭喜庆温馨的時刻,一大清早,天蒙蒙亮,侬侬族的妇女和姑娘们就开始忙碌起来,特别是刚过门的新娘,她们挑着水桶,点起火把,燃着一炷香,迈着轻盈的脚步,走在青石板铺成的路上,欢声笑语地向山泉水走去,争取第一个挑回新年的“新水”。到达山泉水边,妇女和姑娘们先插上一炷香,将几枚硬币抛进水中,喃喃念着祈祷的话,然后舀水进水桶,挑着满满的“新水”回家,让家里人美美喝上一碗“新水”,祛邪消灾,健康长寿。因新年挑的水,侬侬族人们称之为“新水”。用“新水”煮饭、煮菜、煮汤圆,一家人团团圆圆,

其乐融融,吃出好运气来!

其实,在自来水没有接到村寨和家里之前,每天早晨,侬侬族村寨的妇女和姑娘们都有大清早去挑水的习惯,家里水缸满不满,是衡量一个家庭的妇人和姑娘是否勤劳善良、贤惠孝顺的尺度标准……不同的是,新年第一天挑回来的水,赋予了“年”的味道。“新水”和日常挑的水,蕴藏的意义和意义就截然不同了。“新水”同“薪水”“醒水”同音,“新水”赋予了招财纳富、吉祥如意、聪明伶俐的含义。

挑“新水”,主要由侬侬族妇女和姑娘们来担当,在新年第一天去挑水,寓意着勤俭持家,勤劳致富,媳妇们能旺夫兴家,姑娘们将来能找到如意郎君。家里没有去挑新水的男人、老人和小孩,大年初一那天也不能睡懒觉,大清早也要起来,男人和老人忙着做家务、包汤圆,小孩子就到堂屋祖宗灵位下屏住气,起跳三次,祈祷快乐快大、学习进步,然后就去读书写字……

村里人喝上“新水”煮的汤圆后,便三五成群地结伴上山砍黄金柴,“柴”和“财”同音,谁砍的黄金柴越多,意味着来年好运连连,财源滚滚来……

时代在变迁,乡间的习俗也面临着边缘化。侬侬族长辈们经常对年轻的后辈们说,留住文化根脉,守住民族之魂,才能增强民族自信和文化自信。

随着时代的发展,城镇和乡村已经发生了翻天覆地的变化,但侬侬族挑“新水”这一习俗,仍然在侬侬山乡弦歌不辍、薪火相传。妇女们把这一习俗传给女儿、儿媳,一代一代地传承下去……辛苦劳碌一年的人们,赚到钱的人,伶俐更聪明,没赚到钱的人,也要变“醒水”,来年才能挣到大钱。侬侬族挑“新水”的习俗也赋予了时代新内容:追求美好、圆梦小康……

古人以水为财,挑“新水”,如同挑“薪水”、挑财富,谁不抢着去挑呢?谁不图个来年盆满钵盈,红红火火……

舌尖上的年味

□文/琬琦

孩提时的年味,离不开一个“吃”字。

早在二十世纪八十年代,父亲就离开村庄,进城成了最早的一拨“农民工”,只留下母亲和我们在田野里劳作、守候。通常要到腊月廿二小年夜前夕,父亲才会归来。

他背一只蛇皮袋,除了装自己简单的衣物行李,也装一些城里才有的新奇吃食。比如几枚苹果、一包大白兔奶糖、一盒奶油味的夹心饼干……

似乎随着父亲的归来,随着那些新奇的吃食抵达我们的舌尖,年味才拉开了序幕。

父亲会去圩镇买回大块的腊肉,自己琢磨着做本地特色菜——扣肉。他是个聪明人,去看别人做几次就出师了。他扎着围裙在灶间忙碌,一边忙一边念叨:“你妈就喜欢吃扣肉!”那繁复的过程我至今没记住,却记得小小的厨房里花生油与猪肉互相交换着香气,在灶膛里的火苗催生下,奢侈热烈,仿佛要将一年的清苦都弥补回来。有时候我正专注于看顾灶火,父亲却示意我认真看他在蒸好的肉块上扣上另一只大海碗,然后眼疾手快地一翻,肉块从此碗迁移至彼碗。撤去此碗,彼碗中整整齐齐,就是一座弧形的棕黄色酥皮小肉山。父亲让我看碗沿上并无一滴汤汁溅出,说:“需得眼疾手快。”言语举止中颇为自得。

母亲则洗净菜篮,拆去弯弯长长的两条篮耳,且采回芭蕉叶铺入篮中,再倒入调和好的米粉。米粉含

有糯米、粳米,还加了黄糖浆。然后入锅蒸。一段劈不开的老树根烧完,锅盖下便溢出白色的水汽,同时也溢出了年糕的香甜。那年糕是文雅称法,我们乡下自叫它“大窠助”。别人家大窠助煮熟放凉后,软硬适中,可以拿菜刀切成一块块,再薄油略煎一下,甜糯中带点油香,更添一重风味。而我母亲做的大窠助总是比例不对,隔好多天都是黏黏软软的,只能用筷子搅着吃,像吃麦芽糖。父亲笑话她手艺不精,母亲便嗔道:“谁会做这个!还不都是因为你爱吃!”

至于孩子们喜欢吃什么,似乎是不重要的。其实我们馋了一年,父母折腾出什么吃食,都香得很,包括年夜饭上的白斩鸡、煲猪肉、酿豆腐等。

正月初一吃汤圆,也是我们村的传统。一大早在四野辞旧迎新的鞭炮声中醒来,我们都赖在温暖的被窝里,枕边是守岁至凌晨时父母给的形形色色的压岁红包。那时于睡眠惺忪中,常听到父母在厨房里的动静。母亲性子急躁,一只小小的粉团在她手中三搓两搓,总是破皮掉馅。如是者三,母亲便失去耐心,说:“我做不到,还是你来!”父亲便笑她:“人家是心急吃不了热豆腐,你是心急吃不了小汤圆。你负责烧火吧,我来!”

如此听着,我们渐渐又蒙眬入睡。不久便被母亲一个个点名唤醒:“起来吃汤圆咯!”大家骨碌爬起,奔向厨房,奔向那一碗碗圆圆胖胖、甜软糯香的汤圆。新的一年,便这么圆满、甜蜜地拉开了帷幕。

母亲的年粽

□汪爱贤

对于我来说,最难忘的年味儿,不是绚烂的烟花爆竹,也不是塞满口袋的红包糖果,更不是团圆年夜饭满桌的美味佳肴,而是母亲包的年粽。

每年大年三十那天,母亲清扫完庭舍,购置完年货外,包年粽便是她当天的重头戏了。母亲首先要洗净粽叶,然后放到烧开的水里稍微焯一下,以增加粽叶的韧性。接下来,母亲将浸泡过的绿豆,放到筛子里反复地搓来搓去,再把筛子连同搓过的绿豆,放进一盆水里将绿豆壳过滤掉。

母亲包的年粽,最常用的馅料就是绿豆和五花肉。脱去壳的绿豆得用花生油、盐、味精、麻油拌着;而五花肉则辅以五香粉、麻油、酱油、糖、酒、醋等,腌制半小时左右方可使用。

母亲包的年粽,大小分几种,包小的年粽,母亲一人便可独立完成。包大年粽的时候,二哥会帮母亲搭一把手。只见母亲将粽叶一张叠着一张排在八仙桌上,然后用八角碗盛起两三碗糯米,倒进叠好的粽叶上,均匀地摊开,接着抓起一把绿豆放在糯米上面,再依次放上五花肉、绿豆,最后再再铺上一层糯米。再接着,母亲先将一头的粽叶卷起,并吩咐二哥双手按住,再把另一头的粽叶卷起,用力往八仙桌的边沿压下去,然后绑上水草。

煮熟的年粽,以一斤或二斤重的居多,适合当早餐食用;而五斤重的年粽,通常是有客人来拜年才吃;十斤重的只包两只,一只供母亲回娘家家用,另一只则等到哪一天,家里不约而同来了好多拜年的客人时,便拿出来作款待。一时还吃不到的粽子,母亲则用绳子扎住,一只只吊在阁楼下面,一来防鼠,二来又好看。

我总觉得母亲包的粽子,要比别人家的包得好,先不说味道,就外观来看就胜一筹。我看别人家的粽子,总是一头大一头小,绑的水草也是疏密不分,粽子中间的部位糯米都露出来了。母亲包的粽子可不一样,长短适中,方方正正,有棱有角的。母亲说包粽子就像做人一样,也要端端正正,四面得体,该有角的地方不能圆,粽子中间该饱满挺拔的地方就得挺起来,这样的粽子看起

来才结实精神。

母亲包粽子这样认真细致,味道自然就不用多说了。当我们打开粽子来吃的时候,首先闻到的是一股扑鼻而来的清香味,那是粽叶和糯米组成的特有香味。粽子的表皮,也由于吸收了粽叶的颜色而变成了淡绿色,看着就能让人产生一种对田园风味的向往。最让我们流口水的是粽子里的馅,甘、香、软、绵、滑集一身,即使这样,我们也舍不得大口大口地吃。

有好几次,我发现我们兄妹几人吃粽子的时候,母亲总是不吃的,有时我们叫她一起吃,她拗不过我们,便挑一些粽头粽尾来吃。母亲说,粽头粽尾最柔软,适合她的胃,她最喜欢了,我们竟也信以为真。还有一次,我们都吃饱饭出去玩了,母亲趁大家不在家,便又到阁楼底下剪下一只粽子来煮着吃。当时年幼无知的我,竟然起了好奇心,要抢着母亲的粽子来试一试。当母亲很不情愿地把粽子送到我口中时,我吃到的竟是满口难以咽下的绿豆壳!

原来那小小的年粽里,还藏着母亲的小秘密!而多年以后的今天,我再回首童年的往事时,才理解母亲那时的心思,她总是愿意把最好的给儿女而忽略了自己。岁月悠长,粽香延

绵。如今想吃什么馅的

粽子随时都能买到,

但对于我来说,母亲

的年粽,才是我

最好的年味

儿。此刻,我

仿佛又闻到了

儿时那醉人的

粽香,感受到了

母亲那慈祥

而关爱的目

光!

