

年糕:岁月里的甜糯记忆

□ 叶子清

马年腊月风已掠过富春溪,捎来福安街巷里第一缕甜香。那香气不那么张扬,却固执地钻进鼻尖,像母亲手背上淡去的皱纹,藏着经年的故事。年糕,这福安人舌尖上的乡愁,在岁末的寒风中,悄然苏醒。它不仅是食物,更是福安人敬天法祖的仪式,是“二十三祭灶官”后拉开年幕的序曲,寓意着“年年高”,承载着闽东人对团圆与丰年的永恒祈愿。

福安的年糕,从选米开始便讲究,本地新收的晚稻米,颗粒饱满,带着田野的余温。那时,年迈的母亲总在冬至后开始筹备,将米粒浸泡在清水中,待它们吸饱水分,变得莹润如玉。这浸泡需算得精准——时间短了,米心硬实;久了则失去筋骨,经验丰富的老人,常会用手捻米粒,轻压即碎方为恰到好处。

上世纪,老家古屋尚有一个精致的小石磨,逢年过节用于碾磨米浆、豆浆,石磨转动时,米浆如丝滑的绸缎流淌。石磨是祖传的老物件,青石质地,边缘被岁月磨得圆润。磨盘需要两人默契协作,一人推磨,一人添米,节奏要稳,力道要匀。米浆则从磨盘间缓缓渗出,乳白细腻,带着生米特有的清香。这过程不疾不徐,仿佛在模仿时光的步调,每一滴米浆都凝聚着耐心。在福安,石磨不仅是工具,更是家族协作的象征,正如戚家军光饼的“挂饼”传统,凝聚着集体智慧与互助精神。

随着米浆研磨完毕,再与红糖搅拌均匀,灶膛里的柴火又开始噼啪作响,

自己坐在老房的灶凳上,认真当好母亲的助手,将木柴送入灶膛,履行烧火工职责,大铁锅顿时蒸腾起乳白的雾气。此时,母亲巧手伶俐地放进八角竹垫架,再放上煮年糕的圆铁盘,在米浆倒入锅中前,母亲先在铁盘底抹上一些猪油,防止粘底。米浆在盘中慢慢凝固,母亲时而用木铲轻轻搅动,让热气均匀渗透,其身影在雾气中若隐若现,像一幅晕开的水墨画,她总说:“火候要文,心要静。”

蒸年糕是门老手艺,急不得。蒸汽氤氲中,米香与柴火香交织,那是童年最温暖的背景。这“文火慢蒸”的哲学,恰似福安人性格的写照——温润中见坚韧,如同光饼的“铜面铁底棉花心”。

待糕体差不多蒸透时,母亲则又在糕面上精雕细琢,插花点缀上事前准备好的红枣、花生,撒上黑芝麻,此刻,原本平整光滑糕面,霎时变得楚楚动人,尔后趁热将铁盘端出置于铺了蕉叶的竹匾上。当然,蕉叶需提前洗净,用开水烫过,既消毒又增香。竹匾置于通风处,待年糕稍凉冷却,再用竹篾刀切成块,便于后续烹饪。

福安的年糕,不独守灶台。街头巷尾,小摊前总围着一群人。老师傅手持长柄铜刀,将整块年糕切成薄片,动作利落如

舞。切片年糕在平底锅上轻煎,滋滋作响,两面金黄微焦,撒上白糖或红糖,甜香瞬间炸开。孩子们踮脚张望,接过烫手的年糕片,咬一口,外脆内糯,甜而不腻,幸福在嘴角漾开。这场景,不禁让人想起福安“打酒”、“扫房子”的年俗,每一口年糕都是年关忙碌中的甜蜜犒赏。

对于在外工作的福安人,年糕是随身携带的故乡。尽管超市里包装精美的年糕琳琅满目,总缺了那份柴火气与蕉叶香。亲人寄来的真空包装年糕,虽经长途跋涉,打开时,那熟悉的米香依旧能瞬间拉回记忆:灶台边的雾气、街头的喧闹、围炉夜话的温馨……

年糕在福安,不仅是食物。它是岁时节令的注脚,是家族团聚的符号,是文化传承的载体。从选米到蒸制,从街头小吃到家宴主角,每一步都沉淀着福安人对自然的敬畏、对传统的坚守。一口福安年糕,咽下的是米香,品出的是乡情,是无论走多远,都烙在心头的那份甜糯牵挂。这情感,如同福安人对光饼的执着,是文化认同的根脉,是“闽东之光”在舌尖上的绽放。



母亲的年糕

□ 郭幼春

母亲躬身的轮廓被灶火映在墙上,石磨转动的旋律,米浆在布袋下渗出时间的速度,像冬天的雪花飘一场洁白的爱。

白白的米浆,是辛劳、是慈祥、还有期望,淹没鸡鸣、与晨雾结霜的井台,母亲的年糕总在腊月深处浮现。

双手挪动磨盘,身影挪动骨节,砧板接受糯米的捶打,回响的声音漫过山坡的梅花。一桶糯米浆提回家,竹笼叠上竹笼,蒸汽向上攀爬,让归来的男人有了年味。从牙缝里流出迷恋的温柔,整座老屋充盈溢笑嘻笑的祥和氛围。

当第一道甜味挣脱柴火的舔舐,所有蒸汽都获得形状——穿过群山般堆积的粮仓,在母亲的化妆屉上砌成乳白色的堤坝。孩儿围着母亲,像围着一轮银光的满月,看她用棉线分割成云朵般的快乐。

如今,我们的年味,何止是糖与糯米?是母亲留下的晴日与雨水。她用粗糙的手持续家的柔润,喂养着另一群不肯回头的春天。

早春

□ 甘建辉

早春,差我这一枚湿润的脚印
它如同书画中的闲章
我已想了很久
无论作为引首还是压脚
都是最佳的位置

哦,我渴望
占据这独特之地
引领一朵花
趁着阳光正好
迅速投下属于自己的影子

天空中的云朵
洒下了太多阴影
欲将大地完全覆盖
我们要做的
就是填满那些阴暗角落
让这个世界拾起更大的光明

早春,是一帧待完成的画卷

腊八节

□ 刘茂金

腊八严寒粥饭香,民间习俗喜传扬。欣逢盛世人情暖,佳味同尝幸福长。

年味

□ 兰云

年杪闹墟市,回门闻酿香。溪芦凝野阔,旷草孕春长。陌客即潮涌,墙阶爆竹扬。祥光盈院落,贺曲遍城乡。

腊八节喝粥的年味

□ 方明

时光流转,转眼又至腊月初八——这农历年尾最富温情的节令之一。两年前学府佳苑小区那场“香浓腊八粥,温暖邻里情”的温馨场景,此刻仍历历在目。人们常说“过了腊八就是年”,仿佛一碗热粥下肚,春节的脚步便悄然临近。

清晨,当第一缕阳光穿透薄雾,宁静的学府佳苑小区广场便热闹起来。志愿者们早早搭起帐篷,架起锅灶,摆好桌椅,袅袅炊烟中,腊八粥在几口大锅里慢慢熬煮,腾起阵阵诱人浓香。

腊八粥的熬制,是一场充满仪式感的集体协作。小区里的陈幼珠、王碧梅等志愿者们,提前一天便精心准备好食材——泡好的糯米、红豆、绿豆、花生、莲子、百合,还有红枣和桂圆,这些食材宛如五彩宝石,在清水中浸泡一夜,吸饱水分,静待绽放。熬粥时,男女老少齐上阵:有的淘米,有的剥花生,有的掌勺看火候。锅中的水渐渐沸腾,各种食材在慢火中交融,释放出谷

物与果干的醇厚芬芳,广场上弥漫着甜润的暖意。

孩子们围在锅边,眼巴巴地盯着锅盖缝隙溢出的蒸汽,时不时探头问:“好了没?”那份急切,是对美味的期待,更是对团聚的渴望。经过两个多小时的耐心熬煮,香气四溢的腊八粥终于出锅了。党员志愿者们迅速将粥装入餐盒,端给前来的小区居民和孩子们。吃着热腾腾、香甜甜的腊八粥,缪阿姨由衷称赞道:“腊八节喝腊八粥,讨个好兆头,喝下腊八粥,身暖心更暖!感谢锦阳社区对我们的关怀。”

在腊八节的丰富传统中,除了广为人知的喝腊八粥,还有许多富有地方特色的习俗。在华北地区,人们有制作“腊八蒜”的传统,将紫皮蒜瓣泡入米醋中,密封于容器内,待到春节启封时,蒜瓣便呈现翡翠般的碧绿色,酸甜爽口,是搭配饺子的绝佳佐料。这一习俗不仅增添了节日风味,更蕴含着“蒜”与“算”的谐音寓意,寄托着人们对精打细算、勤俭持家的美好愿望。

在安徽黟县等地,则有制作“腊八豆腐”的独特习俗。当地居民在腊月初八前后,将豆腐切成圆形或方形的块状,经过自然发酵和晾晒,制成色泽黄润、咸中带甜的腊八豆腐。这种传统小吃既可单独食用,也可与肉类同炖,是徽州地区腊月里不可或缺的美食。

更值得一提的是,在陕西等地区,腊八节还有“敬献枣树”的古老习俗。人们将熬好的腊八粥涂抹在枣树的树干

上,或用斧子在树干上砍出小口嵌入粥食,寓意着祈求来年枣树硕果累累。这一习俗体现了农耕文化中人与自然和谐共生的智慧,也寄托着人们对丰收的期盼。

腊八粥的滋味,是记忆深处的乡愁。它承载着古老的传说,民间广泛流传着“珍珠翡翠白玉汤”的故事:元朝末年,朱元璋15岁那年,家乡遭遇旱灾、蝗灾和瘟疫,父母兄长相继去世,他被迫出家为僧、四处乞讨,落魄不堪。有一次,他饿晕在荒凉的茅草屋前,一位同样贫穷的农妇听到声音,用仅剩的一块豆腐、一点菠菜和剩饭,煮了一碗热腾腾的“大杂烩”汤救了他。朱元璋称帝后,一直铭记这份恩情,最终找到这位老妇人,封她为“一品夫人”,让她安享晚年。

这个故事虽在正史中没有详细记录这位农妇,但提到了朱元璋早年落魄的经历。在粥香中代代相传,让一碗粥超越了食物本身,成为感恩文化的纽带。对游子而言,腊八粥是家的味道,是母亲熬煮时的耐心,是童年里那份纯粹的幸福。即使如今超市有现成的粥料,却总难复刻那份手作的温情。

粥中每一粒米、每一颗豆,都仿佛诉说着土地的馈赠和亲情的厚重。在寒冬腊月,腊八粥更是温暖的象征。它驱散冬日的凛冽,让一家人围坐桌旁,分享一碗黏稠绵长的美味。热气升腾间,长辈讲述旧事,孩子嬉笑打闹,平凡的日子因这碗粥而镀上金边。它提醒我们,无论生活如何变迁,总有些传统如粥香般恒久,连接过去与现在,滋养心灵。

腊月八节的粥,是年味的序曲,是情感的容器。它用最简单的食材,熬煮出最丰盛的人生滋味。

