

知青过年

■唐葭荣

那是1969年1月，我们戴着大红花奔赴广阔天地接受贫下中农再教育。北上的火车在新霞流车站停了下来，我和刘从心、李翠翔、刘小平、唐小军四位知青，被前来热情欢迎的衡水栗木公社胜利大队第九生产队的社员接送行李，我们便理所当然地成了九队的正式社员。从此，我们五人起早摸黑，辛勤劳作在栗木这片贫瘠的土地上。

转眼间迎来了知青下放的第一个春节。村子里开始宰年猪，整个村庄开始热闹起来。已近大年三十，四位知青推荐我坐火车到衡阳市区办年货。我们知青乘火车一般是不买票的，买张月台票五分钱便可往返。来到衡阳最大的菜市场——仙姬巷，真的是年味十足，人们排着长龙般的队伍置办年货。当时鸡鱼肉蛋都是凭票供应，油豆腐与香干子等豆制品也是凭票供应。这下子我傻眼了，于是在菜市场转来转去，心想这年货怎么办呢？

经过再三询问，有三样东西不要票证。一是筒子骨头，每斤一角八分钱。二是光骨头猪头，每斤九分钱。三是带肉有耳朵的猪头，每斤两角五分钱。我盘算着这大过年的，总不能光啃骨头吧，还是有肉的好。那么去买个猪头，美其名曰“狮子头”也。挑个大的！决定下来，我买了个十斤多重的“狮子头”。

无须凭票供应的霉豆腐渣一坨两分钱，买了十坨；九角八分钱一斤的水果硬糖买了两斤；四角八分钱一斤的饼干也买了两斤，但要一斤六两粮票。年货办完啦！飞快赶回知青点，四位知青对我办的年货非常满意，都说既经济又实惠。

“三十晚的火，十五晚的灯”！刘从心将炉火烧得旺旺的，李翠翔在烧开水，唐小军把铁火钳烧得通红烙猪毛，烙得吱吱地叫，直冒烟。我和刘小平到老乡家去借斧头，策划着将“狮子头”劈开，却没借到。只得将“狮子头”清洗干净放在三十公分的大铝锅里炖，可谓“全猪全羊”也。大家手忙脚乱一阵后围坐在炉火边，欢声笑语。“金嗓子”刘小平哼着当年在知青中广为流传的《远飞的大雁》，寄托着对亲人的思念。我们全都跟着唱起来，泪水不由自主地夺眶而出。这是我们离开父母亲过的第一个春节。

渐渐地，大锅里散发出了肉香！肉香味冲淡了年轻人的忧伤，带来了浓浓的年味。

按照当地习俗，除夕年夜饭安排在初一凌晨五点钟左右，说是边吃边天亮，来年好风光。我们也将年夜饭安排这个时候吃。锅里的“狮子头”仅仅只放了一把盐就炖得香气四溢、酥酥软软、原汁原味。大家你一碗，我一碗吃得高兴，好过瘾。李同学说此乃天下第一美味。刘同学说“美味佳肴狮子头”也。我说这可和鲁迅先生写的《社戏》一文中在船上煮偷摘六一公公的蚕豆媲美！说着，笑着，五人过年竟吃了个偌大的“狮子头”。

没有酒就碰碰酒吧！大家相互祝愿着、憧憬着明年五谷丰登，鲤鱼跳龙(农)门。

初一，我们将生产队的每家户主请到我们知青住处团拜。茶水热气腾腾，飘弥漫着茉莉花香，甜甜的水果糖，脆脆的饼干摆满一桌，增添了不少年味。大家拱手拜年相互问候气氛顿时热烈起来。队长赵恒华特别高兴，讲着一口浓厚的衡东话表扬我们听党的话，不怕苦舍得干，和贫下中农打成一片……邀请我们首先到他家做客。他母亲连忙端出了红薯片、南瓜条、炒南瓜籽、青豆，还有腌制的洋姜，可热情呢！队里的村民每家每户都邀请我们去做客，大家都是很客气很热情的。

人老了也许会更怀旧些，五十几年前在知青点的年夜饭至今记得一清二楚，五个人吃了一个偌大的“狮子头”的情景，每到过年时便浮现在脑海里挥之不去。

当年煮“狮子头”的那个三十公分的铝锅的盖子，我至今依然珍藏在家，那是当年用知青安置费买的。记得是八元八角钱购置的，系衡阳市铝制品厂制造。它记载和见证了那个蹉跎岁月的风尘与沧桑。

虽然时空已是遥远，知青时代的年味却刻骨铭心融入我们这辈人的血脉。

旧岁不居，新节如“牛”

——牛年副刊新春策划(上)

岁月不居，时节如流。告别这个百味杂陈但充满希望、感动、温暖，以及力量伴随着我们的旧历年，我们将迎来一个振奋扬蹄的新历年。

是什么激励着中华民族儿女，一直向前，向前，向前看？我们不妨从这些稿件中寻找，去思考——知青岁月中来自人民，到人民中去的乐观与振作；乡村生活中，家家户户贴着的，那些来自新春对联的熏陶与教育；逆境中父带子登高，清平日子里母亲紫苏汤的美好团圆……这就是牵引着中国普通老百姓心中，一直要往前看，往前走的情愫！它也将牵引着我们告别旧岁月，迎来新时节！

步云桥

■愚 叟

步云桥，我的故乡。
桥边的小镇，
还是儿时的模样？
那时的年关，令人向往。
一件粗布新袄，
圆了几年的梦想。
一捧花生，嚼出满嘴清香，
还有那垂涎的半块麻糖。
小镇的石板路，伴随我成长。
跨过小桥，我离开了家乡。

都市的高楼有我的梦想，
但我还是向往小镇的模样。
你是四月的油菜花海，
你是夏日的月色荷塘。
那里有亲人的期盼，
还有邻里的守望。
今年又一次失约，
春节注定在他乡。
待到春暖花开，
再回步云桥，我的故乡。

难忘过年炒“换杂”

■罗 平

过年，是中国传统的盛大节日。“大人盼蒔田，小孩盼过年”。因为，过年很热闹，过年有很多“换杂”吃。

“换杂”，是衡阳方言，从字面理解，“换”就是可以“互换”“交换”、作礼品相互交换或赠送之意，“杂”就是杂粮、粗粮。“换杂”就是“零食”的意思。那时候的“换杂”没有旺旺饼，没有巧克力，无非就是自家产的红薯片子、米面皮、豆子、米糕片、南瓜籽等土产。

炒“换杂”是家乡过年的一个重要环节，也很有仪式感。

过了腊月廿四，父母打完灶屋的“浓墨”，送祭完灶神，吃完中饭便开始张罗炒“换杂”了。母亲开始搂柴生火，把先年炒得乌黑的河沙从角奩里找了出来，放进铁锅里，然后吆喝着父亲，把早已准备的全部搬上灶台，按顺序摆放好。

我们兄妹更是兴奋得跑前跑后。我帮父母搬起“换杂”半成品，妹妹帮母亲烧火，给灶堂里添柴。母亲俨然一位大师，腰上系着一条蓝色的碎花围裙，手里拿着一把铁铲，站在灶台边把锅里的沙子搅拌得“沙沙”响。待沙子烧得滚烫，锅底开始发红时，在沙子滴上几滴桐油，加上几块桔子皮，然后再搅拌。随后，便将米糕片先下锅炒，再依次是米面皮、豆子、南瓜籽，最后才是炒红薯片。

母亲告诉我们，米糕片很娇贵，所以要先炒，红薯片最贱，所以最后炒。

炒“换杂”是门技术活，关键是要把握好火候。火大了，旺了，会把“换杂”炒焦、炒黑，既没“看相”，吃起来又会有苦味。火小了，暗了，炒出来的“换杂”吃起来会涩口，不脆也不香。

同时，“换杂”好不好吃，炒得发不发，还要看“换杂”的胚子好不好。因此，做过年“换杂”是衡量一家主妇能干不能干的一个标志。谁家母亲做得一手好“换杂”，炒得一手好“换杂”，是孩子们在同龄人中的骄傲。

为了做出过年的好“换杂”，母亲要准备几个月时间。从秋收结束时，母亲就把收获回来的糯谷、豆子等在一个又一个冬阳下晾晒。

做“换杂”很辛苦。红薯从地里挖回后，要晾一段时间，待淀粉转化为糖分，然后选一个晴好的冬日，东方刚刚露白，母亲就起床，把红薯蒸熟搗成泥，再用一个木模子，将薯泥刮成一张一张的长方形薯片子，晒干后，剪成一片片二指宽寸把长的红薯“换杂”胚子。

做米糕工序很复杂，要把糯米、粳米按一定比例浸泡三日三夜，让米充分发

母亲的紫苏水

■陶晓辉

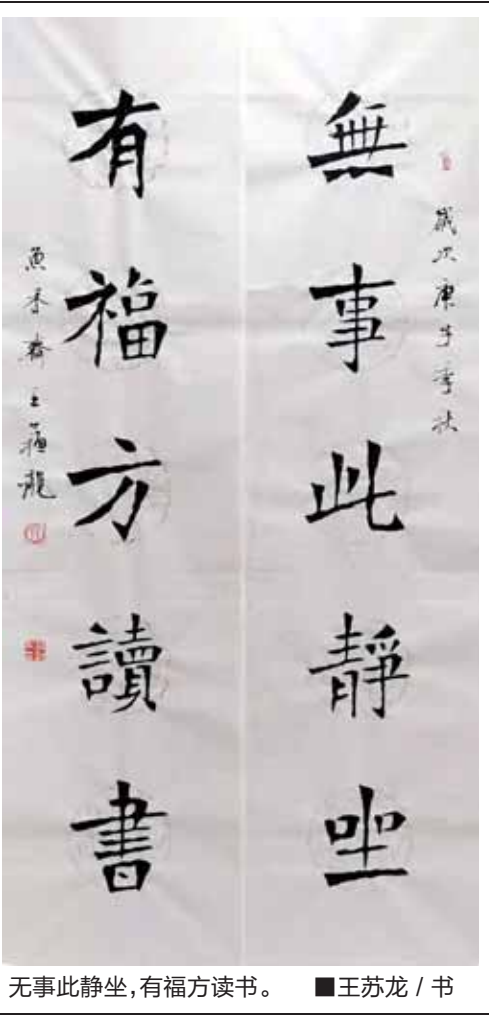
“小孩盼过年，大人盼插田”。

盼望着，盼望着，冬日的雪花飘了，过年的脚步近了。

往年，放假了，我们一家人驱车往父母住的老家赶。第二天，原来宁静的街市也热闹起来了。随着母亲吆喝着我们兄妹来余豆腐的声音，父亲把常年养在山上奔跑的母鸡杀了，我们就感觉到年味越来越浓了！

母亲把鸡洗净放在高压锅内，又放天麻、桂圆、红枣等，准备炖鸡吃。可是勤俭的母亲又说，吃炖鸡前必须喝“紫苏水”，它能解表散寒、理气止咳、预防感冒。

秋天时，母亲就把山前屋后的紫苏挖出来洗净，晾晒干，备用。年前，母亲把紫苏的根须放在柴火灶里烧烫掉，把紫苏折叠，用绳大致绕一圈放入锅中，再放入已拌半熟的黑豆，用温火熬紫苏水。水沸时再放入土鸡蛋，再放入冰糖或红糖，



无事此静坐，有福方读书。 ■王苏龙 / 书

酵再磨成米粉，揉成一团一团的再上蒸笼蒸熟。然后做成花草状、小动物状、福祿寿禧字样状，通过几场太阳晾干，收藏，等过年。母亲心灵手巧，做兔像兔，做鸟像鸟，活龙活现。母亲还会从田野地头找来可以染色的植物捣汁，为“换杂”胚子染上五颜六色，既好看又喜庆，更健康环保。

“换杂”胚子在锅里的沙子中爆裂，发出清脆的声音，灶膛里的火苗通红，满屋满院满屋场弥漫了浓浓香味。母亲娴熟地炒着“换杂”，脸上满是幸福的笑容。每炒出一锅品种，我和妹妹连忙用竹簸箕、竹米筛装起，端进堂屋整整齐齐地摆放好。

待炒好出锅的“换杂”歇了火气，母亲便叫我和父亲，给左邻右舍的乡亲们送上一份，让乡亲们尝尝母亲的手艺，分享我们的年味。

这时，母亲才发话，让我们可以吃“换杂”了。我们吃得又香又甜，母亲笑得越香越甜。当我们大饱口福之后，母亲便把炒好的过年“换杂”用陶土坛子分种类装好，里面放上一两碗用布包好的生石灰。这样可以防止“换杂”发潮，直到吃到来年开“秧田门”也不变质。

过年时，来人来客了就装上几盘这样的土“换杂”，招待客人。客人走了，母亲还要给客人打发一袋这样的土“换杂”。我们口馋了，就背着母亲去坛缸里偷吃几块。

如今，母亲老了，家里也早就不做不炒“换杂”了。但每当过年时，母亲炒“换杂”的香，永远留在我的记忆里，永远甜在我的梦乡里……

给我们家人一人一碗。母亲要我们趁热吃，左邻右舍回来了，母亲同时给他们的家人也一人一碗。吃着热气腾腾的紫苏水，一年来的不快也随之风消云散了！相互聊天、吹牛，看了大家喝干了紫苏水，额头沁出了汗水，大家赞叹“好喝”，母亲的眼睛里就漾满了欢喜。

母亲说：“第二天，就可以放心地吃鸡了，补身子了！”

母亲的紫苏水，也让我们年少时抵御了风寒，强健了身体。

“依篱叠堦作人家，西日还将苇箔遮，窗户莫嫌秋色淡，紫苏红苋老生花。”工作后，我离开了母亲来到城市，家乡山前茂盛的紫苏却入住梦乡。母亲的紫苏水芬芳的香气给我温暖和安适！