时光里的年夜饭

■陈学阳

一

旧时山村，腊八一过，爆竹声便由远及近，由疏渐密地响起，将年一下子拉近。

生炉火，出灶灰，刮锅底，洗俎板，添油盐，年三十，娘老早就将灶房收拾得整整洁洁。早餐是接年饭，草草用过，爹挂好灯笼，就赶往生产队喂牛潲，标鱼塘。我和哥剪福字、糊门神、贴对联，到地里拔萝卜、薅菠菜、扯葱蒜。

那时，农家日子艰难，但省俭惯了的娘会豪气一把，设法让年夜饭丰盛美满，一年比一年好。一个多月前，爹娘就构思菜谱，攒下钱款，修灶补锅、挖芋盘藕，满腔热忱筹备年夜饭。去蒸市、到粮市、赴芳市，爹娘逢墟赶集，反复比较海带、粉条、黄花、桂圆……不惜破费，买回色鲜质优的年货。贵的，从上街挑到下街，东街走到西街，慢慢看，慢慢选，讨价还价，两人同时相中才买下。

地炉红旺，烟火熏缭，锅碗瓢盆叮叮咣咣，与满屋香气交融辉映。爹架起旧铁辊，烧烤杀年猪留下的余头剩脚。我当下手，燎净猪毛，传钳递盆。焦味儿浓，我耸了耸鼻梁，爹娘似乎浑然不觉。待边边角角焦黄，娘里外瞧个遍，发话“好啦”，爹才将它放入沸水泡一涝，笑眯眯坐矮凳上，一点一滴刮焦皮，像打磨一件艺术品，直至深凹处晶亮。娘手脚麻利，杀鸡宰鱼，搅蛋揉丸，旁若无人，几道菜列阵案桌，蓄势待“锅”。奶奶帮厨，忙活得更起劲，老迈的腿脚比平常灵活轻巧许多。

明亮的灶火醉舞婀娜的腰肢，火舌欢快地舔食锅底，娘的脸照得通红。柴丫跟屋外爆竹一样兴奋，抑制不住喜悦，时不时哼一声，崩出调皮的火星，似垂涎欲滴。炖锅汩汩冒泡，我虎视眈眈守炉边，假装烤火。肉香四溢，勾住了双脚，小伙伴喊我外出玩耍，我没吭声。娘自然瞧出来，也不说，舀一点，要我尝咸淡。我两口吞进肚，顾不上品尝，不说咸，不说淡，含糊“唔”一声，算是应答。

二

吉时一到，爹端三牲，哥提马灯，我拿纸烛，到祖堂门前礼敬上天、树下石棚祭拜土地爷，祈祷来年风调雨顺、五谷丰登；入祖堂内叩拜祖先，祈求屋宅平安、家庭和睦；去栏圈拜谢牛神猪神，回来后供磨神灶君，期盼六畜兴旺、日子有滋有味。我和哥小尾巴似的跟爹转来转去，风雨无阻。

祭祀一圈后，爹在自家堂屋宴请先祖。菜品、碗筷、酒盅、米饭，颇有讲究，点烛、烧纸、祷念、磕头，约定俗成。我们肃立一旁，不靠近饭桌，以免惊扰用膳。我紧挨哥学爹的样子，连磕三个头。爹在院子里点燃一盘长长的“大地红”，一组震耳的“钻天雷”。夜空星光闪烁，山村爆竹呼应，几个小顽童跑来，驻足一旁，笑眯眯地围观。

请离席，移椅凳，爹赶紧闩上门，说“闭门生财”，年夜饭中不可再开。娘撤走已冷的饭菜，热后端出来。

满桌菜都有好意头，谐音吉祥，寓意幸福。一大盘炖透的猪头肉是娘的拿手菜，称为“财头”；红枣鸡肉炖粉条象征“开门红”，寓意吉祥如意，长命富贵；莲藕猪脚汤，莲藕意蕴聪明甜美，猪脚是“抓财手”，娘会给爹先夹一瓣，祝爹步履健稳，四方纳财；芋圆谐音“遇圆”，祈盼遇事功成圆满。初三高三时，娘做了芋圆、肉圆、蓑衣圆三种圆子，黏软，酥润，冀愿我和哥考试大捷，“三元及第”。我们信心倍增，读书勤奋，没负娘的期望。鲤鱼经油炸焖煮，翘尾昂头，外焦里嫩，香味直钻肺腑。娘让爹翻鱼背，“鲤鱼翻身，万象更新！”竹笋年糕不可少，隐喻生活有劲，节节高升。青菜白菜最后上，意指青春永驻，清清白白！

桌中央三样“看菜”，全鸡、鲢鱼、方肉，娘早已交待，能看不能动，节后开吃，年年有余。

爷爷奶奶坐东角上席，拿起筷子，就意味年夜饭的帷幕拨开。哥一改常态没与我拌嘴，埋头夹菜，我不甘落后。娘瞅瞅我，又瞧瞧哥，“慢点！慢点！锅里还多着哩！”辛苦一年的爹娘，终于松弛下来，向爷爷奶奶敬酒，然后互敬。此时，清贫与寒冷，烦恼和焦虑，都被一桌温馨的年夜饭驱散，在充满爱意的祝福声中消弭，并带来莫大的欢乐。那欢乐是哥悄悄塞我碗里的鸡腿，爹娘的相视一笑。爹说，年夜饭慢慢吃，慢慢聊，越长越好，来年生活会更加美好幸福！

我放下戒备，跟爹聊起心事。爹认真听着，适时点头或摇头，微笑应答。爹平时不苟言笑，年夜饭上却似老顽童，跟他聊天是件幸福事，他像朋友一样聆听我的心声，像老师一样给出意见。我与爹的芥蒂、误会在年夜饭上一一化解。

我很快进入忘我状态。收音机调得再大，爆竹响彻如雷，我都能自动过滤，心思全扑在饭菜上，沉浸于闲聊中。

夜，慢慢醉了，被香味缭绕的村庄揉进怀里。家家户户灯火通明，一些男人饭后满村转悠，吹牛闲嗑，寻人打牌。观战的老人引颈凝神，有的双手叉进棉袖，有的将烘箩塞入长裙。娘和婶嫂攒好团盒，或包饺子，或备初一拜祖年的祭品。孩子们换上新衣，兜里塞满糖果和白天收集的散爆竹，东一群，西一堆，小心翼翼点火，引线“扑哧”冒烟，撇出，一路“噼噼啪啪”，从院南放到院北。

三

我和哥参加工作后，日子渐渐好起来，年夜饭菜品多了，更辛苦了娘，娘两三天前就要忙活。娘白发上头，腿脚没过去利索，但做年夜饭的干劲不减，依然精心细作，年年改进。

娶妻生子后，我陪爹娘少，年三十拖家带口鸟儿归巢一样赶回吃年夜饭，是爹娘最期待的。娘每年早早打来电话，“今年的年夜饭，吃些什么菜？”在微信视频中逗孙儿，“想吃什么？奶奶好给你做。”约好到家时辰，娘会要爹在田头眺望。见村口有我们的身影，爹像孩子一样立马跑回，高声喊娘炒菜。娘边做菜，边跟妻探讨一些话题，最多的是吃，娘担心菜不合我们胃口。桌上有娘学做的城里菜，但我仍怀念儿时年夜饭的“旧面孔”，老味道。

娘厨艺翻新，逼出来的，因孙儿不爱吃老土菜。妻嫌油腻，也不喜欢大肉大鱼，每次都装出香甜可口的样子，但瞒不过娘。电视里有做菜的镜头，娘盯着看。爹从酒席回来，刚开门，娘就问菜品，问佐料，问得爹极不耐烦。娘常与邻里交流年夜饭做法，在家试新菜，让爹当评委。

看娘切菜迟缓，妻围蓝布裙，挽起袖子帮厨，被娘制止了。娘笑说，“你们难得回家，歇歇吧，我得好好做一顿！现在啥都好，还能动，如果你们不忙，常回家看看，我们就心满愿足了。”

日子如芝麻开花越来越好，好到不忍爹娘再为一顿年夜饭奔忙。接爹娘到城里住的头年春节，我们到饭店定制了年夜饭，娘终于清闲下来，但面对更丰盛的宴席，并不开心，见桌上剩下的菜肴，甚至皱起了眉头。爹说，不仅仅是怕浪费，更主要是不在家吃，缺了祭祀、爆竹和“看菜”，对祖先不敬，少了年的氛围。“过年，就得有个过年的样子嘛！”娘对年夜饭的重视，重在“团圆”，重在年味，至于吃什么，反而不那么讲究。我和哥记在心里，不再提在饭店吃年夜饭。

四

这几年，城里禁放鞭炮，过年清静，尤其疫情袭来，拜年的少了，孩子们窝卧室偷偷玩游戏、刷抖音，爹娘坐立不安。老家换新房后，我们又随爹娘回乡下过年。

娘年逾古稀，做菜开始戴老花镜，忘这忘那，终于同意妻掌厨。

妻做年夜饭，遵娘嘱，兼顾每人口味，保留“财头”“看菜”，改良老菜目，吸收了外地元素。大米掺紫米、红豆，焖出的米饭万紫千红。“三阳开泰”“五福临门”，是主打菜。妻碎切蒜苗，拌入蛋汁，文火摊饼，白瓷盘里，莹莹点点的绿蒜苗缀满黄蛋饼，春意盎然，取名“春草细还生”。圣女果和青菜丝配成“桃红柳绿”，鲜美养眼。菠菜与鸽翅做成“春江水暖”，精致舒坦。调面粉、嵌小枣、撒芝麻，蒸出的“芝麻花糕”，造型生动，热气腾腾，寓意蒸蒸日上，芝麻开花节节高……最后一道“欢乐今宵”，是里脊肉、鸡蛋、木耳、黄瓜、冬笋等食材烩炒，荤蔬大团圆。十道吉祥菜，古今结合，活色生香，有创意，更有诗情，春之气息扑面而来。小侄儿见状，丢掉玩具，没等祭祀就闹着吃。我即兴“连线”菜名，作打油诗一首：“芝麻花糕寓意浓，桃红柳绿贺岁嵘。春江水暖千帆竞，欢乐今宵家国同。”引来家人一片掌声。

孩子们跑厨房、围桌旁，争相拍抖音，似开发布会。妻有些小得意，摆漂亮pose，将菜肴拍成视频，转发亲友群，小姨子也传图分享。

妻拥抱了一下娘，贴她耳边轻语：“妈，您和爸辛苦啦！”爹娘眉开眼笑，连夸好吃，往妻碗里夹菜。小侄子嘟着嘴，嫉妒地递过碗来，逗得一家人哈哈大笑。爹喜盈盈地掏出事先备好的压岁钱，揣进孩子们衣兜，祝福声欢笑声不断，溢出屋外。

饭后，妻上热茶，开电视，让爹娘坐看春晚。侄子像小鸟儿，“咯咯”扑到娘怀里。

“十，九，八……三，二，一。”电视里新年钟声敲响，鞭炮响彻夜空，院子沸腾了。“快来看，好漂亮！”透过窗口，爹娘笑看孩子们在楼下玩耍。烟花颗颗升空，瞬间绽放，仿佛一朵朵美丽的莲花在空中展开花瓣。

土头碗

■吕振华

过年，是为了团圆。而留在我的味蕾深处，儿时年夜饭的衡阳“土头碗”，更是一份永远抹不去的“年味”记忆。这道特色佳肴，相传由湘军名将彭玉麟首创，又名“玉麟香腰、七层楼”。“土头碗”还有一个土而形象的的名字——“管堆子菜”，表面朴实，却内含乾坤。一般分七层，从下至上依次堆砌：红枣、鸡蛋、红薯丸子、黄雀肉、蛋片、鱼丸、肉片，象征着一家人团团圆圆，和和美美。“土头碗”取材地道，是土地的恩赐，我们全家总动员，其乐融融。

某个秋天，靠近老屋的沟凼边，几株傲生的枣树成熟了。在地里忙忙碌碌的母亲，趁着太阳不晒人的空隙，爬到树上采摘大红的土枣子。母亲经常被枣树刺挂出一道道血迹，抑或被布满毒针的“火毛婆婆”(毛毛虫)蜇得全身起坨坨。奶奶将母亲摘来的鸡心红枣挑到禾场坪，铺在“篙枕”(稻草编织的床垫)上，太阳晒干后，薄膜袋扎严实。小火慢慢熬煮，置于碗内打底子。作为家庭主妇，奶奶蛮心痛我们，用土枣补气血滋养身体。

乡下的家养鸡满山走动，觅天地之精华，通自然之灵气。颗颗鸡蛋被轻轻浸入清水煮熟，沙沙搓去蛋壳，沿锅边滋啦滚进油里，蛋皮炸起泡成金黄色，奶奶很熟练地做好了虎皮蛋。外酥里嫩，忍不住想咬一口。

红薯丸子俗称“锅烧圆”。红薯捣成泥，均匀地和进糯米粉、白糖增加粘度和甜度，奶奶心灵手巧，左手一边挤出，右手一边拿调羹刮成圆丸子下油锅，炸黄。灶屋悄悄地充盈着缕缕清香。红薯自家产的。春暖花开，泥土复苏。母亲带领三妯娌，迎着阳光，舞动银锄，翻整菜地，撒点火土灰，插下的红薯藤、南瓜秧和辣椒苗，划治为界，沐浴着春天的雨水和夏天的骄阳，伸须引蔓，茁壮成长。母亲不但细心地照顾我们，而且精心地浇灌菜园。一份耕耘一份收获。待入秋，一嘟噜一嘟噜的红薯块被挖出土来，我们家的小菜园洋溢着丰收的喜悦。

奶奶炸出来的黄雀肉丰厚醇实。爷爷从地窖拿出一篼箕红薯，洗干净了。奶奶把红薯皮削掉，斩成丝。她一直坚持“原则”，五花肉要取材自家吃湘的猪。早已备好的面粉搅拌定型，按合适比例掺进土鸡蛋、料酒、茴香粉和盐，一饼一饼下到茶油锅内，须臾，上下翻滚，黄澄澄地映入眼帘，清香徐徐散开，我们细伢子馋得垂涎欲滴。

黄灿灿的蛋片点缀其中，令人非常有食欲感。奶奶用稻谷喂的鸭，生下的青壳蛋绿色营养。一枚枚灵魂鸭蛋，清脆地敲入瓷海碗里，蛋清白蛋黄稠，晶莹剔透，持双竹筷子打散充分搅醒，蒸熟后切成性感薄片。温香爽滑，软和筋道，一看就让人齿颊生津。

爷爷承包了垅里一口山平塘，早起晚归，蜜蜂一样勤劳，只管放草，黄皮草鱼，肉质鲜嫩。父亲使出浑身解数，剔除草鱼的皮骨，“乒乒乓乓”，三下五除二，将鱼肉剁稀碎，倒入适量的生粉、蛋清、肥膘、姜葱汁、胡椒粉以及盐，和成肉泥。一把菜刀在掌心只需三下，刮成两头尖中间粗的橄榄状丸子，套笼，旺火蒸熟。回家歇息的叔叔添完一灶火，听到锅里的水不再沸腾，掐捏及时揭开蒸笼盖，白色的汽雾漫延过后，一股清香沁入心脾，细细一闻，竟夹杂青草的鲜香味。

自家养的猪，香嫩嫩的瘦肉，切成片。后山采来的黑木耳，脆润润的，泡软撕小块。焯水，调汁，奶奶把猪肉炒熟，拌上木耳丝，翻炒，炒匀。动作麻利，奶奶很享受这一过程。

就这样，小年还没到，奶奶有条不紊地张罗好了“土头碗”的食材。可以想象，奶奶何等的精明能干。邻居羡慕我们家，男女老少十多口人齐心协力，难怪这个大家庭欢笑不断，和睦美满。

除夕一大早，等我们从暖和的被窝起来时，奶奶的“土头碗”已经香气扑鼻了。生活的温情与期待全在这一大碗里，幸福的感觉霎间弥漫心头。这就是家的味道，年的味道。我们喜气洋洋地围坐木炭火炉旁，品尝着。年味的鲜活与时间的沉淀在这一时刻交融了。

接下来，鞭炮声和祝福声此起彼伏，新的一年拉开了序幕，闪亮登场。

“圆圆宝塔七层楼，美味佳肴亘古流。盛宴家筵尊头碗，迎宾待客世情悠。”这四句诗道出了衡阳“土头碗”的浓郁年味，最能抚慰雁城游子的思乡情怀。

时光里的年夜饭

虎年原创春联

牛去虎来新春联

登录掌上衡阳 体味更多年味

登录掌上衡阳 体味更多年味

土头碗

大年日子里 忙碌的母亲

制图:何芬

虎年原创春联

■肖月生

乡村振兴兴万代；
政策优惠惠九州。

牛耕万顷勤是本；
虎镇八方勇当先。

憨牛辞旧牛气旺；
猛虎布新虎威扬。

牛踏瑞雪辞旧岁；
虎披祥云闹新春。

老牛负轭犁沃野；
威虎腾云镇苍穹。

牛耕早春春来早；
虎闹新岁岁更新。

承前人伟业必圆百年梦；
启后世宏图争创千载功。

虎啸深山时序正；
人逢盛世气宇新。

（和何文胜先生联）

牛去虎来新春联

■莫运山

牛载硕果含笑去，
虎游青山迎春来。

牛肥猪壮六畜旺，
虎跃猴攀四季春。

牛迈健步载硕果，
虎啸茂林振人心。

牛牛卖力喜过去，
虎虎生威迎未来。

大年日子里忙碌的母亲

■曾艳兰

在我的记忆里，母亲大年这一天几乎是脚不沾地的，一直在屋内屋外进进出出地忙碌着。

大年三十，母亲一早起床，就到鸡笼里抓出一只大公鸡，拿到祠堂里宰了敬祖公。吃完早餐，母亲烧水烫鸡毛，开鸡肚，清洗切块装到碗里。然后又清洗海带，洗锅上灶，开始生火炖煮各种食类。她把猪脚、排骨放进锅里，再放入切好的海带，加水加盐及佐料，然后盖上锅盖，开始生火炖煮。

平时烧火是用禾草，禾草燃得快，分分钟要往灶内再添。而在大年三十这天，母亲烧树木块，因为大年这一天要红红火火，火烧得越红越旺，来年就更好。还有就是，大年这一天要做的食物种类多，都是靠火煮食，一整天没有火用不到的时候。

母亲放三根粗树木架在灶内，锅里炖煮海带猪脚，她在水龙头水池边洗葱蒜姜木耳后，又到井边把漏斗筛子清洗干净，然后上楼拿下饵片、泡谷、薯饼。泡谷和饵片，是母亲在十月份用大米浸泡后磨成的浆稠浆液，在油锅内涂成一个大圆型或小块形，拿出后在太阳下晒干而成的。薯饼是用煮熟的红薯煮打成泥，做饼再晒干。

吃过中饭，母亲添柴把火烧得很旺，往灶上的大铁锅内倒入半锅油。几分钟后，油沸腾了，母亲就先炸饵片。饵片倒入锅内，漂在油上，母亲用漏斗轻拌一下，很快，在油中翻腾的饵片散发出了香味，母亲迅速用漏斗捞出。沥干油倒在大盘里后，母亲又放入泡谷一个一个炸，碗大泡谷不一会儿炸成了一个茶盘那么大了，炸好后的泡谷很容易碎，母亲轻拿轻放，一个个夹到大筛子内摆好。接着又放下一个泡谷炸，几十个泡谷炸好了，金黄的堆积在筛子里。母亲最后炸红薯饼，等这三样都快炸完时，都快到下午两三点了。母亲又要准备祭品，把熟了的全鸡、全鸭，与酒、鞭炮、纸钱等用篮子备好，便叫父亲带上我们去后山祭奠故去的上辈亲人。等我们再返回来时，母亲已做了七八样菜摆在桌上了，那个时候也快下午五点了，耳边不时响起鞭炮声。这时候，母亲拿出碗筷，倒上酒，再架上筷子，四方桌上八个碗八双筷子。父亲念念有词，请先逝的亲人回老屋来过大年，化纸钱给故去的亲人，然后拿出鞭炮点燃后，我们的年夜饭也就开始了。

吃过年夜饭，我们玩，母亲却还在忙碌着，她收拾了桌子，洗净碗筷。灶里的火继续燃着，母亲搬来炒锅，她要炒瓜子、花生了。那时为了省钱，母亲都是买生瓜子生花生自个儿炒的。通常要炒好几锅，才能把瓜子、花生炒完。母亲站在灶边，不断地用铲子炒着瓜子、花生，五下，十下，十五下，手拿着铲子在锅内常翻动，久了，母亲的手酸痛。而嘴馋的我们却一个个排坐在灶边，等母亲炒出香喷喷的花生、瓜子。

直到大年夜里十一点左右，母亲总算忙完了，她坐在桌边开始为我们准备压岁钱。

母亲把汗水及所有的热情都付诸在孩子和家庭上，忙了几十年，一年忙到头，大年这一天也是如此地忙碌，从青发到白丝，从轻健的脚步到如今的脚手迟缓。过年，母亲实际上没有年，母亲在过大年的日子就是忙，而欢乐的年只属于孩子们。