

## 儿时的春节味道

□ 谢冬荣 国家图书馆古籍馆

转眼已近岁末，春节即将来临。年夜饭怎么吃、假期去哪儿玩等又将成为近期大家茶余饭后热议的话题。谈到过年的吃，我不禁会想起儿时故乡的春节味道。

我的故乡是一座赣南小县城，我在这里生活了十八年。在我的印象中，故乡过年比较重视大年三十和初一的午餐。特别是大年三十的午餐，因为称为团圆饭，所以比较丰盛。这一点与北方不同，北方比较重视年三十的晚餐，要不怎么称年夜饭呢。简单吃完早饭之后，家里就要开始准备午餐。团圆饭的主角是鸡。鸡要现杀，开水去毛之后，拿到村子旁边的小河里收拾。只见小河的岸边上蹲着众多的主妇，大家一边收拾一边唠嗑，交流准备的菜肴。南方严寒中的河水特别刺骨，不一会儿手指都冻得麻木了，不过这依然挡不住大家迎接春节的喜悦。收拾好的鸡，需要和猪肉一起在锅里先炖。我的任务就是烧火，负责定时往灶膛里添加木柴。整只鸡、整块肉炖好之后，母亲准备篮子、斋饭，先行祭祀祖先，然后才将鸡剁块、肉切片，开始做菜。

团圆饭常见的菜肴主要有以下几道：腐竹炒肉：用本地产腐竹，与猪肉相炒，配以红辣椒，色香味俱佳；红烧肉：五花肉切成片，和油炸豆腐一起炖，猪肉肥而不腻，豆腐吸满肉汁，入口绝香；猪肉丸子汤，用猪肉馅和荸荠末搅拌在一起做成丸子，与鸡汤相煨，味道绝美；芹菜炒鱼，草鱼切块，香芹切段，和辣椒一起炒，非常下饭，因为南方冬天比较冷，那时也没有冰箱，这道菜凉了之后吃鱼冻，也是别有一番滋味。熟食有板鸭和香肠，入冬后腌制的鸭子、灌好的香肠经过太阳的晾晒，已经去除不少油脂，上锅一蒸，解开锅盖，香气满屋。再加上一些时令蔬菜，满满一桌。菜肴的数量很有讲究，或六，或八，寓意好事逢双。每年团圆饭时，父亲往往会破例允许我和弟弟也喝点酒。全家人围坐在一起，其乐融融。一顿饕餮大餐之后，我们下午要帮大人贴春联。

春节期间，邻里街坊、亲友故交经常相互串门拜年，这时就得准备点心招待客人。点心一般摆放在木质盘里，盘为圆形，分五格，中间一格，四周各一格，故称“五格盘”。常见的点心有瓜子、江米条、米糕、芝麻糕、花生、姜条等。小时候因为物资没有现在丰富，也为了省钱，所需点心，如江米条、米糕、芝麻糕，都是买来原料，自己加工制作。母亲是制作点心的好手，每年都要做不少。我的角色是助手，负责在旁边烧火和传递工具什么的。做点心其实是个特别费力的活，往往要忙活一整晚。虽然辛苦，最吸引小孩的地方就是能够及时品尝刚出锅的点心。当美味的点心“大功告成”时，我们会急不可耐地尝试一块。甜甜的滋味，带着热乎的温度，别提有多高兴。至今每每回想当时的情景，顿时口水直流。

从1993年负笈北上，求学京城，后定居于此，已有三十多年。在北京生活的时间，大多于在故乡的时间，有时想来，颇有故乡已作他乡的感慨。三十年来，回家过春节的机会屈指可数。尽管如此，每逢过年，我依然会按照故乡的习俗，在准备团圆饭时做上几道故乡的菜肴，只是味道与儿时的感觉总有出入。

“每逢佳节倍思亲”，聊以此感怀依然居住在故乡的亲人。