



乡村俚语

鸡年趣话鸡文化

许尚森

鸡年来临,人们则更多地谈论鸡文化。纪年数岁。古代是以天干和地支相配合的方法来纪年的。即以12种动物配属12个地支,鸡即搭配“酉”。“酉”时是下午5-7时。最早记载这种说法的是东汉时王充的《论衡》。

人诗入典。《诗经》云:“风雨凄凄,鸡鸣喈喈。”南北朝时期的沈炯创作了我国第一首《十二属诗》。“猴栗羞芳果,鸡砧引清杯”是诗句之一。“故人养鸡黍,邀我至田家”、“鸡鸣桑上颠”、“鸡声茅店月”等,都是千古流传的佳句。鸡入成语、谚语、歇后语、对联的也很多,鸡飞蛋打、鸡零狗碎、鸡犬不宁、鸡毛蒜皮、杀鸡取卵、呆若木鸡……

“司晨”报晓。《逸周书·周礼解》云:“地出物而圣人时,鸡鸣而人为时。”是说,圣人是以大地的草木初生作为一年之初,人们是以鸡鸣作为一日之初。可见,古人养鸡不只是为了食肉吃蛋,而是为了让它定时报晓,催人起床的。科学家发现,公鸡身上有种生物钟,对光线特别敏感,一有亮光,公鸡就会感觉到,便会鸣叫起来,人们也就“闻鸡起舞”,故有“三更灯火五更鸡”之说。

象征吉祥。“黄帝之时,以凤为鸡”,凤的形象正来源于鸡。鸡文化还渗透到绘画、造字、商标、服装设计等领域。3000多年前的甲骨文就有一个“鸡”字。南朝时贴鸡户上;清代前,皇室把装饰鸡羽的帽子赐给武官,戴在头上,象征着勇猛善战……

鸡文化远远不止这些,在新的历史时期,将更能展示其夺目光彩!

往事如烟

乡村拜年

徐学平



童年的记忆中,每当迈进腊月的门槛就天盼着过年了。儿时的乡村,人们生活还不算富裕,但对过年却是格外重视的。拜年可谓是整个节日期间最富年味的民俗活动了。乡村拜年,与时下所说的拜年是大大不相同的。

大年初一起床后,首先要给爷爷奶奶父母等长辈们磕头,这时长辈们给孙子儿女们分压岁钱。给长辈们磕头拜年后才能吃汤圆,然后跟在父亲后边去给本族的长辈们逐一磕头拜年,然后左邻右舍,再然后是由近及远的村子里所有熟悉或沾亲带故的长辈们。

几个小时候下来,领着我们拜年的人早已筋疲力尽,但不把全村认识的老人拜完,是不能回家的,如果疏忽了哪家,大人们便会感到没面子。孩子们虽然跑酸了腿,脆疼了膝盖,但还是乐此不疲的。那时,物质虽然匮乏,但过年时,每家都要准备些花生糖果等,为的就是不让拜年的孩子空手。富裕的人家还会给拜年的孩子准备一些崭新的毛票作为压岁钱。这样一趟下来,兜里总能塞得满满的,从上海的“大白兔”奶糖到地产的水果糖,真是应有尽有。天气虽冷,偶尔也会飘来雪花,但心里却是热乎乎的。

拜年,是乡间的一种习俗,也饱含着邻里的亲情。磕头拜年,这不仅让孩子们从小就懂得了尊老敬老,而且就是邻里之间不论曾经发生过多大的不愉快,有着什么样的矛盾,只要带着孩子互相拜年,给老人磕几个头,就什么都不再计较了,为的就是在新的一年里能够和睦和顺。二十多年过去了,我早已离开了乡村,但儿时乡村过年的情景依然时时浮现在眼前,那纯朴的邻里亲情,那浓郁的乡土年味,至今仍让人刻骨铭心,终生难忘。

如今,倘若回老家去过年,我仍然让自己那年幼的小女儿给祖母磕头。老人自然是乐得合不拢嘴,她说:这比让我吃什么我都高兴啊!



记忆碎片

家家过年忙

刘德成

一进入农历腊月,老街上的人都开始忙年,春糯米粉、磨小麦面、蒸馒头、腌咸肉(鱼)。每家每户屋檐下或多或少都挂上腌好的咸肉或咸鱼,好一幅喜气洋洋的忙年图。

腊月半左右,小街上热闹非凡,赶集的、购置年货的摩肩接踵。市场上小贩的叫喊声,顾客的讨价还价声响成一片。新年到了,每家每户都要买点大糕、果子、糖果等。再称上几斤肉炸肉圆,最后也不忘买点烧纸、对联。家境殷实的人家,还要买上几条青鱼用黄酒泡一下风干,其寓意是“年年有余”。

蒸馒头

俗话说,不蒸馒头争口气,过年蒸馒头是每家必不可少的。那时,每家每户蒸馒头都比较相似,一般都是萝卜、咸菜、红小豆做馅心。海门迁徙到我县的人家过年还要蒸一些海门糯米方糕,寓意新的一年步步高升。

祭灶

过去每家每户都要砌一个灶台,在灶台上方有一个方格,里边张贴灶君像,横额上有“奏善府”三个字,两边对联,上联为“上天言好事”,下联是“下界保平安”。本地人还称腊月二十三日送灶为“小灶”,腊月二十四日送灶为“大灶”,送

灶时要在灶台上陈放贡品,焚香点烛。除夕晚上,再把灶王爷爷接回,贴上新的灶王像,俗称“换袍服”。

辞先祖

农历腊月三十或二十九日,中午,各家各户以半荤半素的菜肴、米饭、圆饼等祭拜祖先,名曰“辞先”。然后一家人才能吃团圆饭,晚辈们还一一以茶代酒向父母长辈敬酒,祝福新年吉祥。年三十中午的饭锅巴是不能随便扔的,要完整的留下来,叫做“擗子根”,预示着年年有余粮。下午,用芝麻秸贴包黄纸插入灰堆中,名曰“封堆”;用彩色包裹花木于家前屋后,名曰“封树”;春米的碓臼里要放“压稻”;磨盘里要撒上“压粉”……

贴春联

大年三十下午,每家每户都在打浆糊贴春联。过去,春联都是请当地文人雅士写的,内容讲究门第身份。一般做生意的人家都写“生意兴隆通四海,财源茂盛达三江”,“恭喜发财”;平常百姓写“吉祥如意”,“招财进宝”……

乡俗拾萃

过年习俗

严虹雷

我们这地方爱把春节说成过年。过年是从农历腊月二十四开始的。到了这一天,家家便开始“忙年”了。二十四为“除尘日”,家家户户先把扫帚绑到竹竿上,把色上梁上墙上的灰尘扫一扫,然后再擦桌子扫地洗衣服。同时,二十四又是“送灶日”。过去家家是土灶,房屋都是茅草或穰草盖的,一不小心就会引发火灾,因此“火烛小心”成了人们心头长年紧绷的一根弦。为祈求上苍保佑,家家在灶台上方都供奉了一尊“灶阁老爷”。这“灶阁老爷”民间传说是《张郎休妻》中张郎的化身。张郎因嫌妻不让他败家而将妻休了,最终败家财哭瞎双眼靠乞讨度日。一天,张郎乞讨至前妻家中,前妻给他下了一碗面。张郎吃面时发现面里有一根打了结的头发,知道面前站着的就是自己结发妻子,一时羞愧难当,撞死在灶台。上天念张郎有悔过之心,封了他个灶神。腊月二十四日晚上,人们都要把旧的“灶阁老爷”揭下来,把新买的糊上去,并在两旁贴上一副对联。上联是“上天言好事”,下联是“下界保平安”。然后用柴编个柴“马”,外加两张“钱粮”(黄元纸),将旧的“灶阁老爷”一并烧了。这就是“送灶”。接下来的腊月二十六是“感恩日”,各家各户都要买些猪肉,烧香燃鞭炮敬天地,把老人请过来吃一顿敬老饭,意思是上敬天地的赏赐,下敬父母的养育。

贴春联、贴年画、贴桃符是除夕傍晚迎新年的前奏,王安石曾为过年写过一首诗,爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏,千门万户曈曈日,总把新桃换旧符。这首诗中的“桃”与“符”,说的就是贴在门头上的桃符,地方人称之为“小金桃子”。

“跨灯”是许多中老年人难忘的记忆。除夕晚上,在门前路上点上一堆柴草,让孩子们一个个从上面跨过去,意谓驱邪。据说这是由元末农民造反约定“杀鞑子”的联络信号演变而来的。一家“跨灯”,家家点火,火堆旁的孩子们挨个儿从火堆上一个一个跳过去,成了除夕夜晚独特的景观。

大年初一说话做事都是有讲究的,清晨起床前要先拿块糖放嘴里,意谓新年眼一睁就尝到了甜味。东西没了不能说“没”,要说“满”;酒桌上不能说“不喝了”,说“酒足了”……早饭后是汤圆,早饭后的第一件事就是向老人拜年。大年初一不能向外倒水的,否则会带走财气,这也是我们地方的习俗之一。

如今过年的习俗虽然多多少少还保留了一些,但更趋文明,更加热闹。



家乡味道

现炸肉圆忆“年味”

梁晨

在射阳,无论逢年过节,还是贵宾来访,“妈妈们”总会下厨做一盘肉圆,它象征着团团圆圆,大吉大利。肉圆子又叫“坨子”。射阳人更喜欢直接油炸出锅的“坨子”。肉圆是将瘦肉剁碎,与糯米、各种调料配制打成糊状,经油炸出锅。做这道菜,工序可谓复杂而有趣。

做肉圆首先要从超市买些五花肉,回来斩成肉糜。最好不要用现成的肉糜,否则过油后容易干瘪老粗。剁肉圆的时候,就可在锅里同时烧煮糯米饭,糯米可以中和肥肉的油腻,让肉圆清新爽滑。随后,将烧好的糯米饭混合到肉糜里,再放料搅拌:一斤肉糜,加一个鸡蛋,一勺盐,一勺料酒,一勺糖,少许鸡精,还有酱油、淀粉、葱、蒜、生姜等。在搅拌的过程中,切记顺着一个方向搅拌,这样可以提高肉糜的韧性,不会将肉的结构打散。最后放置10分

钟,让料入味。

下面,自然就是起油了,放半锅油,让肉圆浸泡其中,等油冒出了小泡泡,就拿来大点的勺子舀上一团肉糜在手上来回地滚着,直到肉糜成圆形,沿着油锅边小心地将其放下。一个接一个肉圆滑向油锅里,这时只需要用漏勺轻轻搅动,防止粘锅底。等到肉圆一个个都金灿灿地就可以出锅了,“坨子”就出炉了。

在射阳有两种特有地方风味的“坨子”。以黄沙河为界,河南人家做“坨子”要放入适量的糯米饭,俗称“糯米坨子”,这样的“坨子”清香而不油腻,特爽口;河北人家做“坨子”则是纯肉,或者掺入适量的干面蒸馒头,这样的“坨子”嫩滑筋道,宜长时间保存。

与肉圆一样,作为请客吃饭必备主菜之一的当属鱼圆了。其制作方式与肉圆差不多,但不需要放糯米,而且配料里的盐是不能直接撒进去的,而是把一勺盐调制成一碗盐汤,将它倒入鱼糜里搅拌。做鱼圆最下功夫的就在“搅拌”上了,鱼圆吃的就是肉质细滑,搅拌工夫不到家,肉质就会显粗,不细腻。有条件的家里配备搅拌机,效果会比较好,否则需要人工搅拌半小时以上,直到鱼糜看上去像冰淇淋一样。用手抓起,拇指和食指张开,其他手指用力,鱼圆能从拇指和食指上自然冒出呈现小球状,此时,用小勺一舀,自然地送入油锅就可以了。直到一个个“小头”全部浮出油面,颗粒饱满,起锅。鱼圆用来做杂烩、煲汤都是不错的选择。

做一回肉圆鱼圆,在过年的时间里增加一份回忆,自然也是其乐无穷的。那现炸出来的“坨子”,鱼圆味道鲜美,油肉香,更有葱香阵阵,是儿时记忆里的“年夜饭”。

