

乡村年戏

林頔

每到正月，村里都会依照惯例，找个草台班子来演上几场年戏。

数着日子快到了，先要搭好戏台子。几个青壮年手脚麻利、爬高爬低，一两天的工夫，晒谷场上就矗立起一座像模像样的戏台。钢筋架构的临时戏台，离地一米多，台宽七八米，顶上和四周都是厚厚的防雨篷布，戏台正前方和两侧垂挂着红色的绸布，中央是朵大红花，这使得简陋的台子有了点喜庆的气氛。

戏班进村了。大人小孩都挤到村口去看。村委会要招待演员，先吃饱饭、歇个脚。村民们一会儿就散了开来，纷纷跑回家去搬条凳、椅子，占地方去了哟！排在前的高兴，排在后的着急，小孩儿为了抢位置吵得面红耳赤，大人们就忙着拉架、呵斥、调停。平时空落的晒场，这会儿可热闹了。“得得锵锵”，锣鼓开场。吵的不吵了，闹的不闹了，眼睛都滴滴滚圆地盯着台上了。

幕布徐徐拉开。首先是祭祀仪式。各路“神仙”呼风唤雨、念念有词，据说是为了驱魔法邪，保佑本地百姓五谷丰登。随后才是真正的演出。演员扮相柔美，曲词婉转多情。那唱腔，不见得纯正；那身姿，偶尔显得僵硬。然而正是正经在眼前表演的，比起电视荧屏里的艺术家，这些草台班子更让百姓亲近。才子佳人、陈年故事；花好月圆、旧时情怀。这些戏文的确很老套，草台戏班和临时戏台的确很粗糙，可是有什么关系呢？唱戏的人，让自己融入了前朝；听戏的人，在别人的故事里落泪。

这一出《碧玉簪》，台上的老旦在唱着“媳妇大娘，你是我的心肝宝贝呀……”台下的人在哼着“手心手背都是肉”。戏里的故事，渐渐引发出戏外的人生。观众们一边嗑着瓜子、一边微昂着头，随着台上的喜怒哀乐，小声议论着剧情和演员。坐得近的几个人，交头接耳悄悄说起了附近

每年春节，母亲就挨家挨户地送红鸡蛋。

这些鸡蛋，是母亲自己养的鸡下的。平日里，舍不得吃，一个一个地攒，等逢年过节了，就拎一袋红鸡蛋，送到子女家。蛋壳被母亲洗得干干净净，用毛笔蘸红，一个个地涂过去。好几次，看母亲戴着老花镜，小心涂红鸡蛋的情景，叫人看了心酸。

如今的母亲，有不错的退休工资，儿女们也孝顺，生活不愁。为了养那几只鸡，每天一早起来，打扫鸡舍，冲水扫地填土，把自己弄得脏兮兮不说，整个人也累得够呛。母亲年纪大了，苦了大半辈子，儿女们自然不愿她在这么大的年纪，还得辛苦操劳。

有一年的春节，母亲送红鸡蛋到二姐家。二姐是直肠子，心直口快，一见母亲抱着的红鸡蛋，顿时嚷嚷着，妈，怎么又送鸡蛋，这年头谁还稀罕这玩意儿，几块钱一大把呢！别瞎忙了，回去别养了，都把鸡宰了吃吧！母亲默默放下鸡蛋，话也不说，转身就走。

从那以后，好长一段时间，母亲也不到儿女们那里串门，不送鸡蛋。据同住的三哥所说，母亲终日长吁短叹，过得不开心。照理说，不养鸡了，日子清闲了，母亲该开心才是，怎么反倒愁眉不展？

二姐知道闯了祸，赶紧找老母亲解释，苦口婆心地说，妈呀，我们不是嫌弃，而是怕你累着了！你说，现在都过得挺好的，需要什么，去买就行了，也不贵，何苦为了那点钱累坏了身子？你要真累出三长两短，那不叫我们一辈子都心不安呀？

最近的“新闻”：谁家婆媳不和成天吵架，谁家闺女和小子好上了，谁家的老人故去啦，谁家的孩子满月啦……谁家办事不妥或对老人不孝，在此时就受到无情的鄙夷。看戏这类聚会，是乡村传播消息的最好途径。或许其中有流言，但质朴的乡间舆论会让人自觉遵守基本的伦理。

孩子们坐不住，在人群里钻出钻进。晒场外圈摆满了摊贩，大部分是乡村小吃，烤红薯烤玉米麦芽糖羊肉串儿，也有一些泥娃彩陶响铃气球之类的小玩意儿，这对于孩子是抵挡不住的诱惑，纷纷缠着父母长辈讨了零钱，颠儿颠儿地跑过来，围着小摊子看了又看，捏着钱想半天才下决心买下东西，欢欢喜喜地捧着去玩了。戏文对孩子没多大吸引力，可是戏班子是个神秘的存在。小淘气们喜欢窜到后台，探头探脑地看演员化妆，偷偷地伸手去摸戏服和配饰。我也曾经是这样的孩子。

想起从前偶然见到的一个场景。风姿翩翩的“相府千金”，匆匆忙忙解开衣服，侧着身子给娃娃喂奶。娃娃努着小嘴，使劲地吸了几口。台上的锣鼓响了，转场的时间真快，妈妈皱着眉头把娃娃从胸口拉开，让另外的人抱着，娃娃比刚才哭得更响了，妈妈已经回到台前，水袖飞舞吟唱着百转千回的曲子……现在，做了母亲的我，已经明白了这其中包涵的朴素的女性之美，它不是戏文里的锦绣斑斓，而是在常年的劳苦中那些农村女性的生命价值。

曲终人散，热闹与喧哗归于平静。许多年后，咿咿呀呀的戏文，仍会在风中传唱，不小心就进入坐在廊檐下的我的耳朵。那些在幽暗的灯光里若隐若现的老人们的脸，每一道皱纹里，大约也藏着一些和戏文相似的故事吧，所以他们总是最认真的观众。



可老母亲说，我这身子骨，就是劳碌命，不动一动就闲得慌。而且，人老了，总觉得没用了。每年给你们送送鸡蛋，起码还让我觉得挺有用处。这么一想，劲头就足了。可真要不养了，心里空荡荡的，不舒服。

我们这才明白，那几个鸡蛋，在我们看来，没啥用处。可对母亲来说，却意义非凡。这让她觉得，自己还有点用，还能帮帮儿女们。天底下的母亲，都是一样的，只要觉得还能给儿女做点事，心里头就踏实，活得就舒坦。

明白了母亲的心思，我们再也不反对母亲养鸡了。老人家，适当动一动筋骨，也不是坏事。而且，养鸡这事儿，若能给母亲带来心理安慰，反倒是好事了。

又开始养鸡的母亲，脸上恢复了往日的笑容，精神头也足了。大姐说，没办法，老人家就是这劳碌命，拦也拦不住，咱们就接受吧！

看着忙碌却又快乐的母亲，大家都感慨不已。母亲的心思就是这样，一心奉献着，且快乐着，能发挥余热，这就是母亲的快乐。天底下的母亲呀，哪个不是如此？

过节做盏亲情灯

张美群

快过年了，年的气氛越来越浓，大街小巷高挂的灯笼也开始渐渐多了起来。看着各式各样越来越漂亮的宫灯、彩灯、吊灯及走马灯，我不由地想起了小时候父亲为我和哥哥做灯笼的情景来。

父亲是个木匠，精湛的手艺在我们那一带是出了名的。每逢过年，父亲都会给我和哥哥每人做盏灯笼。父亲的灯笼都是用木条来做，木条上用刻刀雕刻着漂亮的花纹，而且还会在边框上刻上寓意吉祥的图案和字样，最后再上上醒目的油漆和亮油，俨然就是一件工艺品。灯笼一做好，我和哥哥往往等不及漆干，便提着父亲做的木制灯笼，挺着小胸脯在镇里的大街小巷里臭显，看见小朋友们羡慕得眼睛都绿，心里便得意得不得了，那种拉风的感觉，至今仍然记忆犹新。很多小伙伴的家长抗不住孩子们的央求，也来找父亲给孩子做灯笼，虽然父亲说不要钱，可他们临走时都会扔下点手续费，父亲也因此增加了一笔小收入。没想到，我和哥哥提着灯笼“游街”，俨然成了活广告。

见做灯笼能挣钱，我和哥哥便要跟父亲学做灯笼。父亲笑着对我们说，做家具才更挣钱，做灯笼挣不了几个钱。哥立刻改口道，那我要学做家具。我心想，如果提着一盏自己做的灯笼会更拉风，便说想

往年的年味

董地轴

寒冬腊月，村里几乎家家户户开始准备用自家收获的山芋熬糖稀，以备做炒米糖用。那个年代，米精贵得很，一般人家用不起米来熬制糖稀的，我们老家用的都是山芋。山芋熬糖稀工序也比较繁琐。首先要将山芋洗净切成小块，锅里加入凉水的刻度要淹没山芋，然后用柴慢慢焖煮，直到熟透为止。再把山芋舀入缸中，待降到一定的温度，放入大麦芽，盖上缸盖焖半个小时左右。没有大麦芽，山芋是出不了糖分的。然后，把山芋捏碎成浆糊状，放入多孔稀疏的帐子布做成的过滤筛开始过滤。四方形的帐子布对角拴在木条上，形成十字形，相交的两条木片再用绳子系紧悬在屋梁上，这样帐子布就成了一个大大的网兜，可以上下左右转动摇晃，浆水顺着布眼流了出来淌到事先准备好的容器里，过滤之后，将山芋浆留下，山芋渣基本没用，大都用来喂猪。

大人们在做这些的时候往往一般都是在晚间，孩子们都蹲在旁边眼巴巴地看着，心中就企盼着，赶紧把糖稀熬制出来。当浆水倒入锅里开始熬制的时候，孩子们就会主动坐到锅堂前烧火，添柴。熬制是需要用文火慢慢烧的，要烧好几个小时。这时候浆的水分越来越少，糖分越来越多，锅里的山芋浆越来越粘稠，待山芋浆呈咖啡色，当锅铲炒起的山芋浆挂成片状之时，糖稀便熬制成功了。坐在锅堂前烧火的孩子，会赖不住地站起来，口水有时候都会流出来，直到那锅铲上的糖稀让他先舔第一口，那个鲜甜味道呀，浑身都爽透了。这时候，往往都是鸡叫头遍了。

糖稀熬制好以后，一般都盛放在坛子或者缸里，等待临近过年的时候做炒米糖。浓浓的稠稠的，透明的琥珀色，看着都眼馋。孩子们时常用手指或者木棒放进去卷上一圈，放在口中舔食，一个腊月都是甜的。

做炒米糖也是很有趣的。将糖稀下锅烧开，把炒米（糯米饭晒干炒成的）放进去快速搅拌，均匀后即趁热盛出来放到桌子上，用两块木板把糖稀炒米做成方块，冷却后，用刀切成方块，就成了普通的炒米糖。讲究的人家，还用细细的两个

先学做灯笼。父亲点点头，说不管做什么，都是由小见大，小的做不好，大的也未必能做好。

父亲手把手教我和哥哥做灯笼。我学的有模有样，独立制成了一盏令自己和父亲都满意的灯笼。而哥却一心只想打着家具挣大钱的事，心思全然不在做小灯笼上面，分了心，伤了手，便没了耐心，半途而废。父亲无奈地对哥说，看来，你不是这块料，还是好好把书读好吧。

父亲发现我有做木工活方面的天赋后，就想让我跟他学木匠，还对我说，一技在手，吃穿不愁。可我却没有答应，说我还是更想好好读书，争取将来考上好大学，找份体面的工作，好好孝敬父亲。父亲听了，虽然有些失落，但还是尊重了我的选择。

没想到，在我大学毕业那年，只有五十多岁的父亲却突发脑溢血，永远离开了我。那一年的春节，我和哥都不约而同地做了一盏灯笼。望着高高挂起的灯笼，感觉父亲并没有离开我们。

从那以后，我每年春节都要做盏灯笼。今年春节快要到了，我又做了一盏灯笼，在灯笼框上刻上了父亲在世时，常挂在嘴边的那句话：“一技在手，吃穿不愁”。我想告诉父亲，我听了他的话，学了一门技术，现在衣食无忧，生活得很好。

我想，父亲一定能看得见！

半根毛竹，把炒米糖放进去来回搓揉，做成鸡蛋那么大圆圆的糖团子，我们老家叫“欢头”或“欢团”，表示阖家团圆，喜庆吉祥。不讲究的人家，就用手捏成糖团子，味道一样可口，只是外形难看一点。

磨年豆腐也是家乡很重要的风俗。因为村子里最多也只有两三个石磨，有时候因为要等石磨轮转到自己家，甚至等上十天半个月。石磨轮到的那天，要在前一天夜里就要把黄豆浸泡，第二天掰开一看，黄豆两半的中心位置都泡平了，没有空心了，就说明豆子已经泡好了。这时，女人们总是扎上大围裙，一手把磨，一手拿木勺子舀着胖乎乎的豆子，丢在磨眼里；男人们则抓紧了勾在石磨上固定的木头横条，一拉一送，拴在屋梁上的已经被磨得发光的木头，吱吱呀呀地叫着，石磨呼呼打转转，牙缝里便溢出了白白的浆液，很快就盛满了石磨下的大木盆；孩子们就蹲在木盆旁边馋巴巴地看着。

磨好后，把浆水放在锅里烧开就是豆浆。火不可太大，要不会把浆烧糊；也不可太小，要出不了豆花。只能和软的草把这些白浆烧开，然后盛到一口大缸里，开始点石膏，有的地方用盐卤，这是做豆腐最关键的步骤，弄不好，就出不了豆腐脑，压不出豆腐。所以每当这个时候，我总会发现老人们很庄重的样子，孩子们一个都不敢出声。都说年关的豆腐，如果浆水出豆腐多，象征来年运气好。所以在豆浆变豆腐的瞬间，家里人都睁大眼睛望着，盼望自己家的豆腐出的多，出的好。然后把浓浓的豆腐脑倒入木板好搭的一个四方型容器，容器里面是布，然后上面盖板上，放上石头压，压呀压，终于成就了一块块豆腐。大人们经过大半天的辛劳，孩子们也等待了大半天，终于笑呵呵地捧着一碗碗热腾腾的豆浆、豆腐脑甚至是大块的豆腐狼吞虎咽。

儿时的乡村，生活虽然不富裕，但过年却是那么有滋有味。那些渐行渐远的年味有些已经成了遥远的记忆，而剩下的便是对提提时光一种挥之不去的记忆。

投稿邮箱：zyq_405@163.com

春节的红鸡蛋

郭华悦