

乡村大年,旧时光里的风情长卷

□ 南通 熊益军

时光里,乡村的大年就如一幅泼墨淋漓的风情长卷,饱蕴着浓浓的乡情乡韵。

起鱼,是老家乡村年俗的首场大戏。故乡所在的村子三面环水,河水清澈澄净,终年碧波荡漾,水光潋滟。这河里的鱼很多,又肥又大,都是生产队年初下的鱼苗。起鱼时,请来专业的捕鱼队,将一张大拖网下到河里,捕鱼人在河两岸使劲拖着网向前拉,不一会儿就会看到鱼儿在网里扑腾,一条条草鱼、乌青、花鲤、鲢鱼、鳊鱼等竞相跳跃,轮番亮相,横冲直撞,上演一幕幕现场版的“鲤鱼跳龙门”的喜剧,只见阳光与鳞光交相辉映,浪花朵朵,水沫飞溅,人欢鱼跃,场面热闹至极。一筐筐大鱼被抬到打谷场上,横七竖八地躺在那儿,翘尾扇鳍,活蹦乱跳,不时来一个鲤鱼打挺,煞是喜人。分鱼了,人们指点着,嚷嚷着,欢笑着,我们这些孩子则像鱼儿一样,在人群中穿来穿去,蹦蹦跳跳,快活无比。翌日,家家户户屋檐下、廊檐里挂满了鱼儿,一派年年有余的盛景。

接下来该蒸馒头了。二舅庄稼种得好,蒸馒头也

是一把好手。一大早他就忙碌开了:洗刷笼屉,涮洗蒸布,准备柴火、花篮,查看酵头,炒、拌馅儿料……傍晚时二舅煮半锅糯米稀粥,冷却到一定温度放入酵头,搅拌溶化,然后倒入面粉中,反复混和揉捏,谓之“手酵”,“手”好酵后将其放入灶旁一口足有半人多高的大肚瓦缸内,缸周围铺满稻草,缸口覆盖上厚厚的棉被以保温。我则在缸边转来转去,老想掀开棉被看看个究竟,二舅当然不允许,催促我快去睡觉,并说待面发了就喊我起来。记得有好几次,我就在灶旁柴草堆里迷迷糊糊地睡着了。待醒来时,满屋已是雾气腾腾,醉香扑鼻,大人们忙并快乐着,门口花篮上一个馒头正冒着热气,我跑过去拿起馒头就吃。这时,二舅就要我别光顾着吃,快给馒头点上红点,豆沙馅儿的点一点,萝卜丝馅儿的点两点……蒸得最多的还是俗称“黄猫儿”的长条形馒头,就是将发面拉成长条蒸熟,冷却后切片,晒干就成了馒头干。那些日子里,家家户户门口都晒上一长花篮或两篮馒头干,这成为腊月底乡村农家一道亮丽的风景。

蒸糕,亦是过大年的一场重头戏。这活儿很讲究,一般都是三五户合起来请专门蒸糕的师傅上门加工。蒸糕的器具是甑,最常见的为木制,正方形。糕蒸熟后,师傅用力快速地将热气氤氲的甑搬到方桌上,卸掉甑,用纳鞋底的线将正方体的整块大糕“锯”成一块块整齐划一的长方状。最吸引我们的是“攒糕”,外面天寒地冻,屋内热气腾腾,蒸糕师傅脱掉棉衣,挽起袖管,张开手掌,沾一沾冷水,轻轻抓住滚烫的糕,举起,再攒在桌上,动作连贯,一气呵成。攒糕发出的“啪啪”声清脆响亮,老远就能听到。攒过的糕形状规整,吃起来口感更黏糯,更有咬嚼。站在一旁看热闹的我们这些小孩,被年糕香甜的味道诱得垂涎欲滴……

腊月二十七、二十八,开油锅了,炸狮子头,炸丸子,炸烩鱼,炸兰花豆,炸小馓子,炸麻花……炸好的成品装满盆盆钵钵,鲜香盈屋。紧接着马不停蹄,开砂锅,炒花生,炒蚕豆,炒葵花籽……炒了一锅又一锅,噼里啪啦的爆响声不绝于耳,直把年景“炒”得红红火火。

特许通行证

□ 合肥 日月

前,偶尔在家无意中翻到一张浅蓝花纹为底色、长19cm×宽12cm对开的纸质《前往边防禁区特许通行证》。这张通行证签证日期是1989年10月11日,虽已时隔很久,但它却承载着一段历史的记忆,也是一个有着浓郁色彩的历史文化符号。曾记得那年10月,《人民武警报》社记者年会在广西桂林召开。

会后,应驻广东记者同仁的邀请,和他结伴一起去广东采访,从桂林坐了一夜的火车,一早抵达广州,就被安置在天河体育馆对面的天河楼宾馆住下。广东的同仁把我送进房间就说:“把警官证给我,我去给你办张到深圳特区沙头角的边防禁区特许通行证。”我一听能去趟深圳特区沙头角,顿时就兴奋起来了。这正是我此行的一个重要目的。

同仁中午12点准时来到宾馆,就把一张边防禁区特许通行证和车票夹在警官证里顺手交给我,说:“车是2点多的,我们简单吃点,我送你去车站。”“好的!好的!”临离开广州时,他还告诉我,已和武警广东边防负责宣传工作的同志打过招呼,让驻守在沙头角的武警边防中队招呼我的采访。乘上去深圳的列车,顺手掏出刚从火车站书摊上买的那本介绍广东风情的书看了起来……深圳,距今已有1600多年历史了。当我一看到这段话时,顿感有些纳闷了:不是人们都说深圳原先就是一个小渔村吗?是建特区后才被誉为“一夜之城”吗?带着这一连串的大大问号,继续翻阅着这本书……

深圳,属岭南重镇,古称“南头城”,又称“鹏城”,前身为宝安县。汉代建南头城、筑垒设盐官,东晋时设东官郡,下辖六县,南朝东官郡治迁至东莞,南头城降为宝安,唐朝撤宝安,将南头城划归东莞。明初,沿海“倭寇”猖獗,明朝就在此设立两个千卫所(军队)镇守海防;郑和当年率船队经深圳,拜祭妈祖下西洋,明代出使东南亚国家的使节也多半是从这出海的……在深圳龙岗区大鹏镇,就有一座始建于明武二十七年(公元1394年)的全国保存最完整的明清海防前哨……

当读完这段文字,方知深圳并非人们所传说的那样是个小渔村,而是一个有着悠久而厚重历史的文化古城。1980年,深圳在这所古城的基础上设立了经济特区。1982年,在划定特区与非特区之间,设立特区管理线(即“二线”)。这条特区管理线东起大鹏湾畔背仔角,西到南头安乐村,全长84.6公里,由2.8米高的铁丝网和沿途的巡逻公路构成。1983年,经国务院批准,沿“二线”设置6个检查站,对进入特区人员的证件、护照、签证实施检查,后增至16个检查站。深圳火车站正好与文锦渡口岸武警边防检查站近在咫尺,我一下火车,就投宿住进了检查站招待所。第二天一早,我换上便衣,从文锦渡汽车站乘坐一辆前往沙头角

的大巴车,一路上渔村的踪迹还是能寻觅到的,车大约行驶有一个多小时,便来到了闻名于世的沙头角中英街。

一下车,我就加入到镶嵌十分显目国徽的门楼前排着长龙的队伍中,只见两条通道前,设有两个哨位。每个哨位站着2名武警边防战士,他们一边用一种十分警觉的目光验着证,一边又十分彬彬有礼地迎接着每位通关游客。我大约排了20分钟的队,随着人流慢慢移步到了哨位前,我掏出警官证和特许通行证往哨兵手上一递,哨兵看了看证件,又抬头把目光投向我,上上下下打量一番后,笑容可掬地说:“记者同志,欢迎您来我们沙头角中队采访。一会您进关后,看到我们的流动哨,请他们带您到中队去。”“好的,好的。”我一进入沙头角,就在一个界碑前见到了流动哨兵,哨兵一听我的来意,就热情地把我领进了中队,接待我的是中队指导员,他一见到我就说:“我们先到中英街随便转转,让您先有一个感性认识。然后我们再回中队,我再把中队情况好好向您介绍介绍。”“行!行!客随主便。”我便和他来到了中英街,这条街一半属香港,一半属深圳。1898年,清政府与英国签订《展拓香港界址专条》,将深圳河以南,界限街以北的230块大小岛屿总计975.1平方公里的土地租借给英国,并将租借地称为“新界”,根据这一纸条约将沙头角一分为二,东侧为华界沙头角,西侧为英(港)界沙头角,中英双方以界碑为线实行“分治”,“中英街”也由此而来。新中国成立后,沙头角成为边防禁区,深圳建立特区后,进出中英街仍需办理《特许通行证》,中英街也被称为“特区中的特区”,而在这同一条街上,执勤的香港警察和武警边防战士天天都要在这条街长不足250米、宽不足7米,街心以“界碑石”为界,是全世界独一无二的“一条小街,两种制度”,实行“一街分治”巡逻执勤。

中英街以边境贸易为特色,各类商品琳琅满目。港方店铺,主营箱包、服饰、金首饰、药品;深圳一侧店铺主要经营日用品、食品,一条小街被挤得水泄不通,在一些显眼地方还贴有警示牌,游客不得跨越到另一侧店铺购物。我见此情景,痛心疾首,这不仅仅是一条街,而是一部见证沧桑历史的“活教材”。我在中英街上边走边看,边看边想,新闻灵感一下就产生了,这次来沙头角中队就重点采访了解他们长年身居花花世界,是如何利用教育资源,开展爱国主义教育的?是如何面对各种诱惑,做到拒腐防变,永葆忠诚卫士政治本色的?随后的采访,我就紧紧围绕这两个主题展开。

这张前往边防禁区特许通行证虽已相隔30年,“二线关”“通行证”也随着香港回归祖国,早已成为历史。但这张“通行证”却见证了深圳这座千年古城伴随着改革开放在40年来发生举世瞩目、翻天覆地的巨大变化。

雪,落进童年

□ 合肥 陈立明

2019年第一场雪,来得有些莽撞。一朵追着一朵,下降、飘摇、打开,透着凛冽,闻不见芬芳。雪一下,世界就白了。童年的雪天,是一首泥土里蛰伏的诗。不需要修饰,简单,质朴,泛着大地的心跳。雪落了一天两夜,村庄被雪覆盖了,只露出房子,树木,厕所,猪圈……我躲进堂屋,门半掩着,留着一道缝,给洁白的光留一条生路。母亲就着光,纳鞋底,或缝鞋帮,一针接着一针。偶尔,扬起手中的针,在头发裸里划几下,让针更顺滑。我总担心针尖戳破母亲的头皮。我的担心是多余的,母亲的针和头皮和睦相处,从未出过一次差错。

雪一下,路躲了起来。鸟也躲了起来,钻进巢穴,抑或屋檐下。人也学鸟,关门闭户躲进屋。下雪天是无聊的,但我的雪天却不寡淡。母亲早早挖了草木灰,装满一搪瓷盆。在雪天,火盆是我最近的伙伴,它不仅有一颗火热的心,更能让我的雪天生动有趣。取一只两头粗又圆的玉米棒,剥下颗颗饱满的玉米粒,找个小棍子,扒开火盆的胸膛,把玉米粒一粒粒种进去,像播种一颗颗饱满的希望。当然,播种下去,不会生根,也不会发芽,犹疑或发呆时,“砰”的一声,一粒白莹莹的爆米花跳出来,像火盆变的魔术。赶紧追过去,食指合着拇指,轻轻钳起,呼噜呼噜吹几口气。爆米花滚进掌心,来不及端详,匆匆送入口中。香又脆。

“砰”“砰”“砰”……火盆像是被触动了机关,接二连三爆出惊喜,一粒粒爆米花跳出来,手忙脚乱,像一阵大风摇动成熟的枣树,枣子蹦蹦跳跳,四处逃窜。那些不够饱满的玉米粒,我们叫它“哑巴”,像冬天一样失语。哑巴玉米爆不了,又逃不掉,过不了一会儿就被烧糊了,冒着黑烟,像火盆的黑尾巴。赶紧拔拉出来,扔到雪地里,吱几声就又哑了,黑着脸。

玉米爆米花吃腻了,又把稻粒埋进去。过一会儿,扑哧一声,力气大的能跳出来,力气小的弱弱叫一声,藏在草木灰里,得赶紧找出来,不然马上就烧焦了。稻粒爆米花比玉米爆米花小,但细腻很多,吃在嘴里像热乎乎的雪,舌尖轻轻一舐就化了。忙活半天,积攒一小把,一抬手,往嘴里一送,不消五六秒,化成了一阵香味,氤氲在味蕾上,像开了一朵芬芳的花。

守一个上午,或一个下午,当然不只是守着爆米花。两三个小时的等待,火盆会诞下一个大惊喜——喷香的芋头。烤芋头是急不得的,挑那种在屋檐下晾晒许久,出过汗的芋头,不再青涩,抱着满心的甜蜜与富足。细密的草木灰把芋头抱在怀里,像慈祥的妈妈搂着心爱的孩子,把爱和热徐缓有序地洒给芋头,小心翼翼地呵着护着。芋头软了,化了,香了,糖渍从皱巴巴的芋头皮里浸出来,散发着诱人的焦香。掏出芋头,边吸溜边咬,恨不得一口吞掉,连同这肥美的雪天。