



# 笑语深处是吾乡

李晓明

乡村的春节，从来都藏在最朴实的烟火里，藏在一家人的笑语中，更藏在全村人欢聚的热闹里。

除夕清早，阳光斜斜地漫过院墙，落在青砖地上。我端着母亲做的浆糊，7岁的儿子踮起脚尖，两只小手攥着春联的一角，使劲往门上比划。浆糊沾了他满头，白花花的，他也不擦，只顾仰着脸笑：“爸，正了吗？”我说正了，他便歪歪扭扭地把“福”字摺上去，明明贴得有些偏，退后两步端详，却一脸得意。橙色的丹纸春联映着老屋的青砖，墨香混着米浆的气味，年的味道，就这么一点一滴地从门框上渗出来。

暮色四合时，厨房里飘出熟悉的香气。母亲烹任的多味鹅出锅了。这只鹅从中午就开始用传统的炊锅精心腌制，经过慢火炊焗，刚起锅的炊锅有一股无与伦比的香味，炊锅汁更是灵魂。夹一筷放进嘴里，肉质酥烂却不散，咸香中带着回甘，是几十年不变的味道。这些年走南闯北，吃过多少宴席，最眷恋的还是这一口。圆桌旁坐着一家老小，热气氤氲了眉眼，筷子起落间，没人说什么漂亮话，只有碗筷轻碰的声响。母亲不停地往孙子碗里夹菜：“多吃点，城里吃不着。”

城里确实吃不着。不是吃不着鹅，是吃不着这慢火炊了一整天的心思。

年夜饭后，东平镇良洞村的村广场上渐渐聚满了人。孩子们攥着烟花棒追逐嬉闹，大人们三三两两说着闲话。一声脆响，第一朵烟花蹿上夜空，金红的火花骤然绽开，紧接着，银紫、亮蓝、明黄，一朵接一朵，把漆黑的夜空染得流光溢彩。烟花照亮了每一张仰起的脸，也照亮了广场边上那棵老榕树——它站在那儿一百多年了，看过多少代

人的烟花，听过多少代人的笑语。

大年初一天刚蒙蒙亮，村庄就醒了。“阳东舞狮”非遗传承人李划起了个大早，仔细擦拭狮头，调试锣鼓。舞狮是传承了几代人的老手艺，每年春节村里都会自发组织团队进行醒狮拜年活动。狮子是竹篾扎的骨架，彩纸糊的狮面，眼睛画得又圆又亮。八点整，铿锵的锣鼓声划破清晨的宁静，金色的狮头从祠堂里探出来，腾挪跳跃，摇头摆尾。李划带着英志堂的成员舞着醒狮走在最前面，身后跟着长长的队伍，穿街过巷，把吉祥送到家家户户。在鞭炮的噼里啪啦响声中，狮子在门前点头拜年，孩子们捂着耳朵又躲又笑。

锣鼓声渐渐远去，绕着村前一圈又在村的广场上响起来。广场上早已人山人海，最热闹的要数拔河比赛。村南村北各出一支队伍，男女分开比。男人们攥紧麻绳，脚蹬着地，脸憋得通红；女人们也不甘示弱，咬着牙往后拽。一旁的乡亲们扯着嗓子喊加油，声浪一浪高过一浪。绳子中间的红绸子左右摇摆，悬在半空，所有人的心也跟着悬起来。终于，一方被拖过了中线，哗啦啦倒了一片，笑声、叫声、拍掌声混成一片。

广场那头，篮球赛正打得火热。良洞村的小伙子对阵双安村，传球、运球、投篮，动作利落。每一次进球，场边就爆出一阵喝彩。再远些的角落里，抛圈子的摊前排着长队，男女老少都有。瞄准，抛出去，中了奖的举着奖品笑逐颜开，没中的也不恼，笑着再来。小小的塑料圈在空中画出一道道弧线，每一道弧线底下，都是一张舒展的笑脸。

我站在人群里，看着眼前这一切。儿子不知什么时候加入了抛圈子的队伍，踮着脚



村里的男女老少都来看篮球比赛。



小孩子最爱玩投圈游戏。 李晓明 摄

## 过年的“好意头”

尘 睿

在餐桌的烟火气里演绎春节习俗，是阳江人对传统年味的坚守。过年开饭，不仅菜要好吃，还要讲究好意头。蚝炆炆菜， “好事又发财”；白灼大虾，“日日笑哈哈”；清蒸全鱼，“年年有余”；炸煎糍，“煎糍碌碌，金银堆满屋”；贺年老式糖果袋袋糖莲子，“甜甜蜜蜜，早生贵子”；饭后掰个桔子，“大吉大利”……从一日三餐到小吃水果，全都要彰显着吉祥和好兆头。哪怕是煮一盘青蔬，过年期也颇有讲究，年俗味十足。

在母亲的眼里，带着泥土气息的新鲜蔬菜才是最地道的年味，更是过年仪式感的主角。每年除夕，母亲必定会早早起床，到市场买回一把把根须完整的芥菜、香葱、蒜苗和生菜，青翠欲滴，水灵喜人。这几种蔬菜，是阳江人过年必备的“吉祥如意菜”，蕴含着满满的祝福与祈祷，新年新气象，吃出好彩头。

生菜谐音“生财”，是阳江人过年餐桌上的主打蔬菜，寓意新的一年生财有道、财源广进。除夕早上买回的生菜，除了食用，还必须留几棵到大年初一，以表示把好意头“压”进新年，祈祷来年发大财，赚得盆满钵满。过年期间吃生菜，跟平常吃生菜也有些区别，通常不用煮熟，直接搭配着炊鸡生吃。生菜叶子掰开，浸泡数遍，清洗干净后控水晾干。吃饭时，要么把生菜叶子浸泡在热乎乎的炊鸡汁里，蘸着酱汁生吃；要么用鲜嫩的生菜叶子包裹着炊鸡肉，卷着一起吃。生菜清脆，鸡肉鲜美，鹅汁香醇，任意搭配来吃都是无上的美味。鲜食生菜的口感独特，菜叶的清爽完全消除了肉食的油腻，酱汁则充分中和了菜叶的丝丝生涩之气，细细咀嚼，清新香甜，胃口大开，筷子压根停不下来。春节的饭菜，生菜往往成为餐桌上的宠儿，一片片脆生生的，像咬住一个个好运。

芥菜和蒜苗是必备的“开年菜”，阳江人在大年初二开年祭祖拜祖先时，祭品里总要摆有生菜和蒜苗。芥菜寓意“勤力生财，天道酬勤”，蒜苗寓意“精打细算，合想合算”，做人既勤劳能干又善于精打细算，自然会勤劳致富，家业兴旺。在我的故乡雅韶镇，年初二女儿女婿回娘家拜年时，父母还必须馈赠生菜和蒜苗给儿女女婿携带回家，期许小两口在新的一年里勤勤恳恳，精打细算，学有所获，生活富足。此外，蒜苗和芥菜还是阳江人过年做炊鸡时不可或缺的调味佐料，倍添鲜香之余，又清爽解腻。

“葱”谐音“聪”，香葱寓意“聪明伶俐”。有读书娃的家庭，除夕还会特意多放一把香葱“压年”，期盼娃们聪明伶俐，头脑灵光，智慧流淌，落笔生锋，学业精进，金榜题名。

过年购买蕴含吉祥意头的蔬菜，必须留着根须，象征“有头有尾”，做事善始善终。每当端这些菜上桌时，母亲还会笑眯眯地特意大声念出其中寓意。这几种蔬菜，普普通通，却把对生活的热爱、对未来的憧憬全都融进了青绿之中，蕴藏着对新年的美好期许，更为团圆饭增添了满满的祝福。这一菜一蔬，是人间烟火气，更是新春佳节里最踏实、最质朴的年味传承。

# 年味浓时有酥香

谭 村

## 炸蛋散

相比酥角，娃们更热爱炸蛋散，制作起来也很简单。广东常见的蛋散有咸甜两种，过年时以咸香酥脆的南乳蛋散为主。一块红腐乳、适量的盐、糖、玉米油、鸡蛋、黑芝麻、高筋面粉、水，组合成南乳蛋散的原料。做蛋散用猪油会更酥一点，用玉米油则会更脆一点，喜欢蒜香味的，还可以加点蒜蓉进去。

把全部食材混合搅拌均匀，和成一

个富有弹性的微硬面团，揉至光滑后，用保鲜膜包住面团，松弛醒发半小时。接下来，将面团慢慢擀成一张大大的面皮，尽量擀薄，厚度以1毫米左右为最佳，然后分切成两指宽、六厘米长的长方形小面片。面片上撒点面粉防粘，两块小面片叠在一起，中间竖切三刀，再把面片的一头从中间刀口穿插过去，再轻轻一拉，就是一个漂亮的蛋散坯子了。炸蛋散时需注意

火候，油温要够又不能太高，全程小火，硬身且微微上色便可捞起，以免炸糊。

起锅后的蛋散，晾凉透后便可食用了。外表金黄，薄如蝉翼，蛋香与油香交织成令人愉悦的酥香，南乳与芝麻倍添独特的咸鲜风味。入口极其酥脆，咬下去“咔嚓”一声，爽利松散，快乐无比，烦恼尽消，是新年最清脆欢快的吉祥音，年味瞬间就满了！

## 花生糖

童年时在乡下，过年待客必有自家手制的花生糖。适量花生清洗洗净，中小火慢炒，炒到花生皮外衣颜色略微变深，皮一捻就碎。起锅，熟花生轻搓去掉花生皮，稍微压碎。少许白芝麻小火大概炒三分钟，听到芝麻啪啪的声音，即可出锅。碎花生和芝麻混合在一起拌匀，候用。做花生糖，花生跟糖的比例大约是2:1，嗜甜者可以再加多点白糖。

白砂糖倒进锅里，先中火翻炒，待白砂糖开始融化，再转小火翻炒熬煮。当糖色变为琥珀色时，挑起一点糖浆滴进事先准备好的一碗凉水里，如果变成硬脆的糖粒便意味着糖熬好了。立刻关火，快速把花生和芝麻倒进锅内，搅拌均匀后，马上倒去抹着薄薄一层食用油的干净菜板上，借助菜刀与擀面杖趁热按扁整形。完成整形后，趁着余热，赶紧切块。牢记不要等到凉了再切，不仅

很难切，也容易碎掉。

做好的花生糖，酥脆香甜不粘牙。金黄晶莹的糖衣外皮，裹着满满的馅料，轻启齿关，咬下去“咔嚓”声清脆，花生芝麻的清香在唇齿间一点点散开，甜得轻盈，温和不腻，一口下去直接沦陷。泡好一壶清茶，慢慢品尝，酥香与甜蜜在舌尖悠悠回旋，幸福感直接拉满。满怀人间烟火气的传统年味，就藏在这一口油润富足的酥香里。

阳江人的传统

过年仪式感，从一股酥香

开始。过年期间，“开油镬”，

炸酥角炸煎堆；生炭火，烘焙炒米饼；熬糖浆，炒制花生糖……这些或甜或咸的贺年吃食，金黄酥脆，油润酥香，嚼起来满口皆是年意，直达心坎。浓浓的酥香已成为一种味觉标签，深深烙刻在老阳江人朴素而温暖的过年记忆之中。

现时主妇们过年时很少亲手制作传统贺年小吃，大多数人都选择外出购买现成品。然而，我始终觉得，无论习俗和传统如何变迁，最浓的年味还是自己手作的温度，有些祝福和盼头，经由双手笨拙真诚的揉搓碾捏，掌心的温度更能抵达心头。这个春节假期，带娃一起动手制作炸蛋散和花生糖，共度闲暇时光。



金黄的炸蛋散入口极其酥脆。 谭村 摄

### 公益广告

# 树牢安全发展理念 守住安全生产底线