

癸卯新春特别策划

正月正是新春

“吃红来”

□ 陈淑蓉

中国年的底色是红彤彤的。红色代表吉祥、喜庆、美好。

在客家人的春节餐桌上，红色也是主色调。在兴国，无论是城镇，还是农村，酒席必上红曲肉。宴席有了这道菜，才是“正席”。一盘红曲肉，寓意家庭红火，吉庆祥和。

做红曲肉首选前胛肉，这个部位的瘦肉多，肉最甜。如果喜欢肥瘦相间，也可以选五花肉。把肉洗净，煮至筷子能插进去捞出。把煮熟的肉切成三个手指大的方块。锅里烧热油，放进切好的肉，加盐、八角、桂皮炒。把猪肉煸炒出油，再加刚才煮猪肉的汤，盖好锅盖，焖半个小时，就可以放红曲了。红曲是我国特有的天然色素，已有上千年的食用历史，以大米为原料制成，具有健脾消食、活血化痰之功效。红曲粉加适量水，调匀，倒进猪肉中，用锅铲翻动，让每块肉都染成红色，再盖好锅盖，焖到水干油出，红肉亮如玛瑙，香喷喷的红曲肉就做好了。

兴国的农村，至今沿用着一种古老的做法。做酒席的人家，会准备一个大瓷坛，把染好红曲的猪肉铲进坛子里，坛子的周围堆上炭火，让红曲肉在坛子里慢慢煨。这样煨出来的红曲肉咸香软糯，肥而不腻，瘦肉不柴，几里外就能闻到异香。这香味

古今绵延，传承着客家先民的勤劳智慧。

在兴国，年夜饭上菜是有讲究的。红曲肉是最重要的菜，所以不能太迟上，也不能太迟上，一般是中场端上桌。上了红曲肉，男主人赶紧点响一挂早就准备好的鞭炮，长者举杯，向全家致祝福语，表示正式过年了。掌勺的主妇笑容满面地招呼说：“来来来，大家趁热吃红曲肉，吃红来。”喜庆的红色，猪肉的浓香，引得家中男女老幼食指大动，吃得唇齿留香。有红曲肉的年，过得那叫丰足、踏实。

我的爷爷是乡间大厨，厨艺方圆几十里有名。每年除夕，他都会做一碗红曲肉。我的父母孝敬老人，总是先精心挑拣肥瘦相宜的红曲肉夹到爷爷奶奶碗里。爷爷奶奶疼爱我们，又把红曲肉夹给我和弟弟，慈爱地说：“过年了，小孩子要吃红来。”这红，饱含着亲人朴素的祝福，家庭温暖的温暖。

红曲肉是撑起整个正月席面的“镇桌”之菜。谁家的红曲肉切得大、装得满，说明这户人家底殷实，热情好客。用红曲肉待客，是规格最高的礼仪。

正月中，有客人来，母亲就把红曲肉放在饭甑上蒸。有时红曲肉的汤会洒在饭上，哪个孩子盛到了那碗饭，会像收到了红包那么开心。没有盛到的

也不着急，因为母亲会给每个孩子的饭里加一调羹红曲肉汤拌饭。那味道美得我们几乎要把碗给舔一遍。每次长辈都会给客人夹红曲肉，热情地说：“来来来，吃块红曲肉，吃红来。”得到高礼遇的客人，心里涌起无限的感动，人情就在这红曲肉香里越走越深。这红，蕴含着淳朴的民风、火热的客情。

酒宴的礼数也是如此。举办结婚、生子、寿诞、乔迁等宴席，上了红曲肉，就是安稳了席，主人就要放鞭炮，向宾客敬酒、致答谢辞。宾客看到上了红曲肉，也会站起来，举杯回敬主人。敬酒完毕，主宾都会乐呵呵地说：“来来来，吃块红曲肉，吃红来。”这红，是亲朋的和睦，是邻里的温馨。

现在，人们的生活越来越好，鸡鸭鱼肉几乎天天有。吃腻了大鱼大肉的人家，过年喜欢做新鲜特色菜。但无论怎么变，兴国正月的筵席上，红曲肉总是居于中间最显眼的位置。大家必须象征性地吃一块，图个吉利，然后再品尝别的美食。

红曲肉是千年传承的民间美食，是生活红火的象征，寄寓着人们朴实美好的愿望。红肉香里贺新春。过年了，请到兴国来，吃块红曲肉，大家都吃红来哟！

这是中国红，幸福的红。

西向印象

□ 邱 爽

黄墙黛瓦，一栋栋土坯房掩映在竹林竹海中，诗意氤氲；梯田圈圈，一座座山体被打扮成锥形的宝塔，朴素自然。整个村庄，弥漫着腊肉、茶油、美酒的醇香——兔年春节里的铜鼓县三都镇西向村，古风韵味浓厚，令人流连忘返。

龙灯·狮灯·年夜饭

西向人过春节，灯彩就像年夜饭一样必不可少。

早在腊月，村妇女协会的队员们就在村部广场抓紧排练龙灯，为兔年春节的表演作准备。伴随着阵阵锣鼓声，巨龙龙腾跳跃，忽而高耸，似冲天云端，忽而低下，如入海破浪，蜿蜒腾挪，吸引了不少村民前来观看、拍照。

大年初一的西向陈家祠堂，热闹非凡，20多个年轻小伙子刀枪剑戟、斧钺钩叉、鞭铜锤抓、镗槊棍棒、拐子流星、轮番上阵。虽是隆冬季节，个个累得满头汗水。原来，他们正在表演“铜鼓客家狮”。

“铜鼓客家狮”是江西省非物质文化遗产。每年正月初一于祠堂内请神、拜狮、起龛，正月十五勾灯结束。其间每到一村先寻一开阔地表演，情节为孙悟空、猪八戒、沙和尚降狮，另有叠花架、十八般武艺对练、杂技表演等。表演结束后由悟空引狮至各家送福、送喜。“铜鼓客家狮”把狮由“怪兽”化为“神兽”的情节融于舞蹈、武术、杂技、戏剧等多样性表演之中，形成了独特的地域特色。

西向人还喜欢玩马灯、花灯等，他们在表演过程中都伴有舞蹈动作，而且还带有美丽传说。

古村千载，灯彩已成为西向村一个文化符号。

梯田·云海·土坯房

西向是个小盆地，四周高，中间低。

站在观景台往下看，盆地上空晨雾升起，影影绰绰的民居和梯田，似一位睡意未醒的仙女，披着蝉翼般的薄纱，脉脉含情、凝眸不语，又如养在深闺的小家碧玉。阵阵云雾飘来，恍若天上人间。

梯田一层一层地从山脚盘绕到山顶，大者有数亩，小者仅有斗笠大。只能种一二行禾苗的“带子丘”和“青蛙一跳三块田”的梯田遍布山间，美丽壮观。冬天的梯田，如一条条银带，翩翩起舞。

西向是古朴的，保存着400多栋“干打垒”土坯房。客家人“干打垒”房屋样式和格局多种多样，坚固、严实、冬暖、夏凉，让人感受到中原文化绵延不绝的气象，和悠长的历史感。

美酒·茶油·晒红节

行走在西向的阡陌间，家家户户门前的木架上、竹篱上，那一排排、一串串的腊肉、腊鱼、香肠等腌腊制品不时撞入视线。

山里原来交通不便，山里人平时要购置各种菜品十分麻烦。于是每年在腊月里，村民们就会备好腊肉、腊鱼、腊鸡、腊鸭等，以备来年食用。他们有制作、保存的绝活，即使在家里放置一年也不会霉变。平时去农家做客，就算没有提前打招呼，主人也能用各种腌腊制品烧出满满一桌子菜肴来。

走在西向街头，扑面而来的是一股美酒的清香。我们循着酒香，走进了戴家龙虎斗作坊。主人介绍说，龙虎斗酒由米酒加入谷酒二次发酵而成。白酒喻为龙，辛辣。米酒喻为虎，甘甜。一龙一虎掺合在一起经过二次发酵之后，其口感浓烈，入口柔和，酒劲绵长。在作坊，不时有前来买酒的村民。他们说正月里一般都到本地龙虎斗酒招待客人，更有特色。

追随阵阵茶油醇香，我们来到西向古法榨油坊。水车、碾槽、灶台，一段挖空的巨大木槽，以及长达5米的木槓横穿中央，这几个简单的物件，便串联起了古法榨油的重要环节。从筛籽、车籽、上榨、插楔、撞榨到接油，全部靠手工完成。沉闷的撞击声，成了师傅们熟练于心的韵律，起步退步，拖后进击，油饼上的稻草闪闪发亮，油槽里金黄的清油如暴雨般喷洒而出。

雪白炉红年青春

□ 刘诗良

雪花是春天的信使，白雪飘，炉火红，寒冬已是强弩之末，被火红热腾腾的灶火步步逼退。年款款而来，春在雪盖下蠢蠢欲动。

瑞雪兆丰年，最美的雪下在腊月的故乡。唯有大雪，才能拦住乡亲奔忙的脚步。雪花先是一朵一朵，从屋檐袅袅娜娜飘下，下在柴垛上，染在黑狗身上，落在池塘里。接着就纷纷扬扬，在风中一阵紧似一阵地飘舞。它们在黛灰的瓦片上停留，在枯瘦的树枝上驻足，和地里的麦苗相亲，与菜园的蔬菜相爱。它围住了老井，遮住了竹林，隐藏了小路。天上一片白花花，地上一片白茫茫，雪统治了村庄，散珠碎玉般堆满了一地。缕缕炊烟在雪屋中升起，雪歇了，雪水顺着瓦垄渗漏，终是经受不住寒冷，在滴下瓦檐的一瞬间被冻结住了。一滴一滴的雪水结成冰，沿着瓦檐，长成长长的冰凌，一挂一挂的，像是从生的倒悬在屋檐的玉枝银条。

下雪的日子，母亲便格外奢侈。柴灶烧起来了，煤炉点起来了，火盆也一大早在厅堂里生了起来。干燥的木柴在灶膛里噼啪啪地响，火红的煤球在炉膛里旺旺地吐着火舌，灶上是大铁锅，或蒸年糕，或煎豆腐，或炒番薯干。炉上是饭甑、热水壶或是小炒锅，蒸饭、烧菜、炒南瓜子……灶火、炉火吐出烈焰，红红的火光催赶着锅里、壶里、蒸笼里的滚滚热雾，阵阵香气，溢满了一屋子。母亲在灶炉间穿梭，我们坐在火盆边，火盆下边是木屑或谷壳，上边是炭火。热气从火盆升起，往我们身上扑。轻烟也从火盆里逸出，飘出庭院去。山野寂静，偶尔一两声鸟鸣，把村庄热闹的氛围又抬升了几分。

乡亲们的喜事都赶在腊月正月了。寿诞、嫁娶等好事不断，长长的鞭炮此起彼伏地响，红红的鞭炮屑铺满白白的雪地。红日升起来，雪慢慢化开，小孩在雪地里闹，堆雪人，打雪仗，把捡来的鞭炮埋在雪堆里，点燃引线，啪的一声，那白的雪尘、红的纸屑便四处飞散。

母亲把腌缸的咸肉一条条用绳子穿起来，挂在院子外的竹竿上晾；买来大草鱼和鲢鱼，破了肚，抹上盐，也用绳子系了头，挂在竹竿上晒；柴灶上头，几挂猪肉悬吊着，烟熏火燎的，泛着腊肉特有的光泽和香气；还有村庄里家家户户弥漫开的炒番薯干的香、蒸年糕的香、磨豆腐的香、爆米花的香、冻米糖的香、炒南瓜子的香……把一个村庄浸透在香气飘飘的世界里。

所有的忙活都为的是接迎春。一年的辛劳，一年的等待，一年的分离，仿佛都要在除夕这一天获得犒赏、满足和团圆。父亲在厅堂里铺开红春联，剪裁红纸片。红春联贴上大门两边，红纸片圈在锄头、箩筐、竹篮、犁耙上，甚至猪圈的栏杆上。他还从菜园子里拔来两株茼蒿叶青的大白菜，连根带土的，栽在大圆碗里，菜帮上也圈上红纸片，谓之“春菜”，祈望新年好运昌旺，红红火火。

春节就在香气和喜气的簇拥下来了。闹春的彩灯长龙似的挨家挨户穿梭，嘹亮的喇叭从这个村吹到那个村，唱小曲儿的民间艺人一批一批走马灯似的来来去去……雪化了，田里的紫云英、地里的麦苗、油菜等庄稼，都绿油油地冒头了；鸭和鹅在池塘里游得更加欢快；乡亲们又在田地里忙碌开了。村庄接来新的年，迎来新的春，也迎接新的开始和希望。

井冈山

第 2256 期

邮箱: cuilan1972@sina.com
电话: 0791-86849202

诸事吉祥话神福

□ 鄱阳余晓

神福是鄱阳团年宴上的必备菜品，鄱阳人也特别爱吃神福肉。

年关将至，不管是城里还是乡下，家家户户门口都会晒着个大神福。神福是何珍稀佳肴？神福，猪头是也。在过去，猪头是祭神的三牲之首。平时时日，普通百姓能吃上猪头肉，简直是托神之福，故有神福之说。

在乡下，杀年猪供神福是件很神圣的事。早年间，母亲每年都会养一头肥肥的年猪。腊八刚过，母亲会请老先生择个好日子，年关动刀杀生，务求大吉大利。到了吉日，杀猪前，父亲会准备好鞭炮；待到动手时，父亲会喊母亲快快放鞭炮。看热闹的孩子，先是吓得躲在大人的身后不敢细看，待到屠夫钩掉猪蹄壳，给他们去玩油灯时，他们又开始忘乎所以地钻了出来。胆大的孩子会近前问屠夫猪头不是死了。这时，屠夫会瞪着眼睛叫他不要乱讲话。大过年的说到“死”字，是很忌讳的。这时，孩子的母亲或父亲，也会及时地补上一句“童言无忌”。类似的禁忌还有很多，比如挖猪元宝时，孩子们总是会情不自禁地直呼屁股肉；当然，最大的禁忌莫过于把神福说成猪头，定会招来大人的训斥。神福被卸下来时，母亲早就点燃了条几上的香烛，并把米筛稳稳地架在两条长凳上。父亲把神福放在米筛上的时候，神态恭敬，表情肃穆。

神福的加工是个繁琐而漫长的过程。光是剔除附在皮肤表面的猪毛，父亲就大费周章。我就曾看到父亲用镊子一根一根地拔，更多的时候则是用剃须新刀片一遍一遍地刮。剃净毛后，母亲就用细盐把神福里里外外涂抹一遍，然后放到洗净的陶缸里，用厚实的木板封口。在陶缸里腌制几日，待盐入味后，再放到太阳底下晾晒。若遇上晴朗的冬天，支个架子挂在风口阳光充足的地方，晒上十来天，一股盐香和阳光的芬芳，会让人不停地咽口水。哪怕是阴雨连绵的冷冬，母亲也早就想好了对策。在

闲置的大米缸底埋一笼谷壳，点着，用米糠煨着不让他起明火，日夜用烟熏。熏上几天，油脂滴尽，芳香四溢。那时，每天看着父母把神福拎进拎出，眼睛里充满着期盼。

除夕那天，母亲一大早就把平时不用的土灶干柴烧旺，然后用一口大甑蒸神福。神福必须是完完整整地蒸，除了有祈求福祿寿齐全的美好寓意之外，肯定还有其他的玄机。从早上一直到下午两三点，锅里的水不断烧开翻滚，然后添加冷水。如此循环，水蒸气一阵又一阵地翻腾，诱人的肉香味早就弥漫到每一个角落了。来找母亲开脸的新媳妇，早就忘了丝线纹在脸上的疼痛，一个劲地夸母亲的神福腌得好。母亲咬着丝线无法开口说话，但她脸上的笑容却不加掩饰，心里像喝了蜜一样甜。

在吃年夜饭之前，乡下的习俗是先供奉先祖。父亲把蒸熟的完整神福用脸盆端起放到供桌上。或许，只有用完整的神福才能表达对先祖的敬意。父亲所经之处，一缕淡淡的白雾飘过，让人不由自主地伸长了鼻子。打过爆竹，供奉完先祖，父亲再把神福端至厨房拆骨。眼馋了一天的小侄子跟进厨房，站在父亲的跟前，眼睛放着光。父亲从神福的头下面撕下一块肉往他嘴里塞，他三口五除二就咽了下去，急得母亲心疼地喊他别烫着了。

神福肉的做法有两种。一种是清炖，传统年夜饭的做法是清蒸，把蒸熟了的神福肉切片，或者切块，装盘即可上桌，入口即化，老人、小孩甚是喜欢，味道纯正，肥而不腻，百吃不厌。另一种是混搭，既是年轻人勇于尝试的结果，又是他们饮食习惯不断变化的需要。于是，便有了大蒜炒神福肉、水芹炒神福肉等荤素搭配的做法。神福肉吸收了蔬菜的清香，蔬菜沁入了神福的油脂，从营养、色泽、口感，让神福肉更加风靡潮流，别具风味。至于神福上拆下来的骨头，用来煲汤、煮年糕，口感更佳。

满满一盆的神福肉，慢慢吃下来，吃到元宵节，也就所剩无几了。古谚有云：吃了元宵果，各自归生活。这时，意味着一个新年的结束，人们又该带着美好的期望投入到新的生活和工作中去。

故乡与花朵（外二首）

□ 万洪新

这世界
每一朵花
都洋溢着故乡的光
每一个故乡
都是诗和远方

这一生
我所遇见的花朵都很故乡
我所牵挂的故乡都很中国

湖乡昌邑山

推开春天的门
就看见蔚蓝色的辽阔
绸缎般的阳光

看
那些青草、荠菜、杏花
那些蚂蚁、蚯蚓、白鹭
都跳动着一颗颗心跳
在努力地把生活的高度
垫高几分

三
有一弯小河流经家乡
有一条道路通向远方
有一方蓝天任群鸟飞翔
有一块土地接纳悲欢离合

这世界我来过
并寸寸地爱过
四
世间如果有湖乡
名字一定叫昌邑
唇边如果有余味
怎么品都是泥土香

故乡的花

正月梅花三月桃
四月蔷薇六月荷
花从不放弃你
你我的人间
犹如故乡
从不放弃你我