

# 江

## 俗世 A6

## 拜年

■文/余殿福

在我的老家豫北乡下，大年初一这天最重要的事情是拜年。

冬天，北方天亮得迟，大年初一这天，往往天还未亮，家家户户就要起床，准备拜年的相关事宜。年长的人，平时可以不起，可大年初一这天不行，因为晚辈们要过来拜年，长辈们得提前穿戴好了，等着晚辈来拜年，若拜年的人来了，作为长辈的还未起床是要被人笑话的。

拜年要核桃是家乡的一个习俗。作为长辈要特意准备一些核桃，大年初一这天，分发给每个上门来拜年的小孩。这个时候的拜年并不仅限于家族内，街坊邻居都可以，无论是不是家族内的小孩，只要是小孩上门拜年，家家户户都会给一到三个核桃。一个早上转下来，小孩们的口袋就装满了大小不一、各式各样的核桃。拜年结束后，小孩们还会在一起交流各自要了多少个核桃，核桃越多成就感和幸福感就越大。现在，物质丰富了，核桃对小孩的吸引力不大了，可在上世纪七八十年代那物资还比较短缺人们也不富裕的时候，核桃对小孩的吸引力还真不小。

小孩拜年主要是要核桃，闹着玩的，不需要人组织，大人拜年则很正规。拜年主要是家族里成年男人的事。在大年初一的早上，晚辈的男人们集合起来向家族里的所有长辈逐个登门拜年。除夕夜，家族的男人们要在一起喝辞岁酒，喝酒时就决定了大年初一拜年集合的时间地点。到了时间，领头人一声招呼，拜年的队伍就出发了。长辈住在哪里领头人都清楚，事先就拟定好了拜年路线，先去谁家后去谁家，基

本上不走冤枉路。家族里的人较多，拜年时聚在一起的同辈人和小一辈的人差不多要有百余人，队伍能拖二三十米长，蔚为壮观。平时，年轻人基本都外出打工，难得见面，这时候聚在一起了，大家边走边聊，活泼的人还会不时拿这个人或那个人开个玩笑。在说笑声中拜年的队伍不知不觉地就从一家到了另一家。人太多了，屋里站不下，拜年活动都在庭院里进行。长辈一般站在堂屋的门前接受晚辈拜年，晚辈在领头人的主持下同时向长辈行拜年礼。以前拜年都是行磕头礼，现在改了，磕头礼改成鞠躬礼了。农村一家一户一个院子，有的院子略小一些，拜年的队伍都站不下，往往队伍的尾在院子里，头在院子外。家族大，长辈多，而且住的较分散，家家跑一遍需要不少时间，所以在每个长辈那拜年的时间都不长，前后不过几分钟。

一个村子里的人，谁和谁是一个家族的平时很难理清，但大年初一观察一下拜年的队伍就一目了然了。不管平时有无矛盾，一个家族的人就是一个拜年队伍，队伍里不会有别的家族的人。在拜年的路上会不时碰到其他拜年队伍，碰到了也会相互拜年，关系不错的人相互打个招呼或开个玩笑。一个家族的大小，看拜年队伍的人数就行了，有的队伍上百人，有的队伍只有几十人，少的只有十几人。我家的实在是太大了，人多得喝辞岁酒和拜年都不太好组织，家族人研究后特意分成了两队，但分开后每遇与其他家族的队伍相比仍然是比较大的。

二十年前，我参军入伍前，组织拜年活动的基本上是父辈一代的人，和我一个辈分的人都是参与者，接受拜年的大都是祖辈的人。现在我这辈的人已成了拜年活动的主要组织者和参与者，父辈一代的人成了拜年的主要对象，祖辈的人已经是很少很少了。虽然已过不惑之年的我感觉自己还很年轻，可看看每年接受拜年的长辈人数都在减少，还是感觉到了岁月的无情。祖辈父辈的人为了家庭年轻时都吃过不少苦，但他们也不求子孙们给予多少回报，只要过年时来拜个年也就心满意足了。

小时候不懂得拜年的意义，只晓得拜年可以要核桃、要压岁

钱，好玩。长大了才晓得拜年是感谢长辈对家庭对子孙的无私奉献，是祝愿长辈们健康长寿。自参军入伍离开家乡后一直在外地工作，回老家过春节的机会少了，参加拜年活动也少了。我要在自己健康能动的时候争取每年回老家过春节，向长辈拜年，感谢父母对自己的养育之恩。



## 京江饊儿满口香

■文/王晓明

镇江传统食品京江饊儿虽说是茶食中的粗品，但因其风味独特价廉物美，既好吃又当饱，很受人们欢迎，是镇江老百姓最喜爱的茶食之一。

京江饊儿的特点是面暄软有弹性，表皮甜滑，内囊松软，底子又薄且起脆。当年的茶食店多为前店后作，每天上午十点钟新鲜出炉的京江饊儿一上柜，人们就你五只我十只争相购买，很快便销售一空。京江饊儿传到苏锡常及上海之后，因其形状像老虎的蹄爪，被称为“老虎脚爪”，也很受当地市民欢迎。

相传京江饊儿在咸丰年间开始制作，由于清政府长期对汉人实行歧视和压制政策，民间反清排满的情绪日益高涨，当时满人又称旗人，有人突发奇想用面粉做饊儿，把饊儿做成八只角寓意满清八旗。因而吃饊儿就意为吃八旗，推翻满清。此事被衙门获悉，把做饊儿的抓去打了四十大板，放回后不久病亡。此后，镇江人为了纪念他，每逢清明都要

吃饊儿。自此清明吃饊子撒子的习俗，民间更流传着：“吃了饊子撒子，死了不打板子”的民谚。后来人们为免遭麻烦，将饊子从八角改为六只角。

因京江饊儿易于消化，早年是病人康复之际妇女生养之时亲友馈赠的营养品。想当年哪个女人生小孩没有吃过婆婆或小姑子做的京江饊儿泡撒子？不少人在生病消化差没胃口时，便爱泡上一碗饊子，咸津津软乎乎，挺开胃。

镇江人有“吃晚茶”的习惯，春秋二季白天长，在午饭和晚饭间，也就是下午四五点钟，要吃点东西垫垫饥，京江饊儿是“吃晚茶”的首选。那时，我和许多小学生放学回家第一件事就是在瓦缸里找京江饊儿、麻饼等食品当晚茶。京江饊儿可干吃，也可泡着吃。将其一角一角掰下来，放入大碗中，倒上开水冲泡成莲花瓣状，不一刻就涨到一大碗。民间有“京江饊儿，京江饊儿，一个饊儿泡一碗”的说法。其质软而不糊，泡

过后既软熟又有筋道，如用鸡汤、骨头汤、牛肉汤等荤汤泡食，则另有一番风味，可与西安的羊肉泡馍媲美。

我对京江饊儿有着特殊的情结，它伴我度过了那段难忘的知青岁月。记得那时每次下乡总要带上几斤京江饊儿，生产队开早工，就泡一只饊儿充饥；中午放工已饿得前心贴后背了，可锅里还是生米，赶忙拿出一只饊儿干吃。当时只觉得这世上再没有比京江饊儿更好吃的东西了。

当时只要三分钱一只的京江饊儿手工制作却十分讲究。师傅事先和好掺有老酵的面团，酵头根据不同季节、不同温度来投放，夏天用酒酿，冬天用酒糟发酵，和面时要加碱水。京江饊儿分甜、咸二种，做咸饊子要在面团中伴以乳生姜米、茴香和麻油及少许晒干磨成粉的橘皮，做甜饊子则什么料也不加。面团用手反复揉揉直至揉透后，师傅先在案板上将面团揉搓成圆条状，再摘成一个

个小团将其压扁。做京江饊儿有句俗话说叫“要搓七把半，交叉切三刀”，就是上面用刀交叉切三下，但不能切到底，成为六角形，行话叫“开花”。最后再将其稍稍掰开，使面团绽翻成略似老虎的脚爪模样。传统的京江饊儿是用缸炉烘烤出来的，烘烤要把好火候，像贴烧饼那样，将生京江饊儿贴在小缸炉的四周，等烤到咸京江饊儿面色微黄，角槽乳白，就可将一个个淡黄色泛着油光的咸饊子铲出来了。甜京江饊儿则要在烘烤时刷上红糖水，烘熟后表皮呈酱红色，香喷喷的甜饊子也就出炉了。这样制作出的京江饊儿六角铮铮既酥又香。同时也衍生出六角铮铮的歇后语，形容办事执著、认真一丝不苟。

如今方便、可口、便宜的京江饊儿仍以顽强的生命力存在于镇江的角角落落，正东路有家做的京江饊儿生意不错，每天上午供应，去迟了还买不到。