

## 烟火年年

■褚亚芳

春节,是中国炎黄子孙特有的节日,也是一个最充满温馨的节日。每当春节来临,春运加速了人们回家过年的脚步,人们不管在天南海北,只要有可能都要提前回家过年,以示团团圆圆,而且还要感怀先贤,祭祀祖先。在亲朋好友之间相互祝福,走亲访友,联络感情。这就是流淌在中华儿女骨子中的乡愁,是中国传统文化的一种标识和印记。

小时候的年,常常是在听奶奶讲年兽的故事拉开序幕的。在很久以前,每到岁末,有一种叫“年”的怪兽就从海里爬起来,它看到人或动物就要吃掉,总之见什么吃什么,害得人这天晚上不敢睡觉。一次,这年兽碰到一群小孩在放鞭炮,发出“噼噼啪啪”的响声,就逃之夭夭了;有一家在娶媳妇,新娘子穿着红色的衣服,年兽也不敢近前。人们就领悟到原来年兽再怎么厉害,却怕爆竹的响声和红色

的东西。于是,人们在岁末的时候,用放爆竹和穿红衣服驱赶年兽,就称为“过年”。

我们泖水地区(新埭镇)过年时,家家要做圆团尺糕。圆团做好后放置在蒸笼里,一圈又一圈,到最中间做一个大圆团,叫“当家圆团”。在“当家圆团”旁边,做一圈小圆子围着,寓意子孙满堂。大年三十的圆团馅必须是豆沙的,以表示生活甜甜蜜蜜。尺糕用模具做,每一块都方方正正,以示做人做事必须立得稳、站得正。吃年糕,也有生活一年更比一年高的意思。做好在灶头上烧熟后,在每个圆团和每块尺糕中心,用筷子点上红色的胭脂,增加喜庆的色彩。过年的菜也有讲究,一般用蹄髈称为“状”,即为小孩读书考状元,取得好成绩。笋干烧肉,笋干谐音升官;粉丝一般不弄短,以示幸福长长久久,老人寿命长;

鱼,以示年年有余……总而言之,要有好的口彩。

大江南北的年味大致相同,或店铺商家或街巷小区都会张灯结彩,挂起火红的灯笼和中国结。吃过年夜饭,就燃放烟花爆竹,家家户户都在大门上贴上一对红色的对联,以示喜庆。就如宋朝王安石的《元日》诗里,写到的:爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。千门万户曈曈日,总把新桃换旧符。许是听了年兽的故事,抑或是讨个好彩头,春节时,人们总欢喜穿红色衣服,或在脖子上围上一条红色围巾,示意着这一年红红火火。

如今随着生活水平的提高,互联网的发达,有些习俗或已不适用,现在过年有的到酒店吃年夜饭,相互拜年祝福,通过手机发送,春节时,人们对年的感觉如何不同,有些深入人心、刻入骨髓的内涵,永远不会变。

## 忆一抹年味柔情

■王羲月

岁月流转,离开故乡已经快三年了。

我是一个土生土长的贵州人,从出生到念完大学,23年里我几乎从未离开过贵州这片土地。大学毕业后,我在广东与浙江之间辗转,最后和先生在浙北落脚。时间久了才渐渐感觉到,越是身居他乡,就越思念故乡,思念那一抹年味柔情。

在贵州,过了腊八,外出务工的人就会纷纷往家里赶,年味在那个时候就渐渐浓了。

到了腊月,村子里每家每户着手准备的第一件事就是杀年猪。在杀年猪前一天的晚上,父亲会亲自到村里其他人家,邀请他们第二天来家里帮忙。杀年猪这天,家里是最为忙碌的,毕竟这是一年中的大事。清晨,一家人就早早的起来忙活,前一天被邀请的人也会赶个大早来家里一起帮忙。在那几天里,每天都有吃不完的年夜饭,大人们围坐在一起,讨论年货的准备情况,小孩们则围在火炉旁烤肉。一家人,其乐融融,好不热闹,也许,年猪饭,吃的其实是一种氛围,一种浓浓的乡土柔情。

熏腊肉是一个小孩喜、大人惧的事。烟火起,年味近。年猪杀完后,父亲会把猪肉切

成块状,放到水缸里加盐一起腌制,三五天后,熏腊肉的工作就开始了。为了让熏出来的腊肉更有味儿,父亲会特意去搜集一些有香味的木材和玉米棒子一起熏腊肉。熏腊肉可有讲究了,不能用大火,只能小火加烟熏,正因如此,眼睛总是会被烟雾熏得泪流满面,所以父亲和母亲每每都会互相推托。而这时的我们,最开心的就是又可以趁着熏腊肉的柴火,体验一次柴火烤肉。

腊月里还有一件大事——打糯米粉。这是为新的一年包饺子做的准备。母亲会在杀完年猪后不久到集市上买一袋糯米,然后泡发,晾干水分,和村里的姑娘们一起拿到集中的地方去打磨成粉,回到家中,糯米粉还要经过几天的晾晒,只有水分完全蒸发干后才能装袋储存起来。等到大年初一那天早上,奶奶会到水井里打“新年水”来包饺子,大年初一包饺子吃,是不成文的规定,就连平时从不喜糯食的我,也必须要吃一两个才行。

临近过年,除了腊月二十四的“扫房日”,到了腊月二十八,家里还会发动起来再进行一次大扫除,屋里屋外都会清洗一遍,扫去旧一年

的灰尘以迎接新的一年。除了大扫除,讲究的人家还会写春联或者买春联,等待过年那天贴到门上,增添一份喜悦在新年的岁月中流转。除此之外,还要到街上的集市准备年夜饭和正月开市那几天的食材,因为正月开市那几天的集市,是最为拥挤的最为热闹的,街头巷尾,拥有独属于他们的年味浪漫。

年夜饭,是一年的终点。在除夕这一天,从早上开始,一家人就在为年夜饭而忙碌:杀鸡宰鸭,炖猪猪头肉,煮豆花……年夜饭丰盛了,年也红火起来了。

大年初一,打糍粑。初一早上,家里会蒸一甑子糯米,吃完饺子,糯米蒸熟,刚好可以打糍粑。这时候是父亲的主场,手持木槌,一次次打向石臼里。不一会儿,糍粑就打好了,趁热把一部分糍粑捏成圆饼状,冷却了之后就可以存放起来。剩下的每个人都会分到一块,蘸蜂蜜、白糖吃,甜甜糯糯的,这一年的开头也变得甜蜜起来。

在这经久不息的岁月里,故乡的年味不在少数,但却都需要用心去回忆,静下心来,特殊的年味便在心里漾开了花。

## 春节记忆

春节是一场团圆盛宴,是心灵深处温暖的回家路。

平湖的圆团、贵州的年猪饭、江苏的阜宁大糕、哈尔滨的杀猪菜、东北的饺子、河南的花式馒头……同样的一个春节,不同的是每个人记忆中独属于自己的年俗“符号”。



纸,软如绵,甜如蜜”,卷得起、放得开,入口香甜、滋润细软、营养丰富、老幼皆宜。逢年过节,阜宁大糕也成为老百姓走亲访友的必然选择之一。

阜宁大糕十分美味,主要以优质糯米粉精制而成,配有纯净白糖、高级蜜饯等。但随着人们不同口味的需求,越来越多的口味被进行改良,如草莓味、巧克力味、香芋味等。我有时走进超市看到此糕点,真是非常激动;而每次春节回家,再次吃起那熟悉的糕点,更是回味无穷。

春节记忆中还更有亲戚、逛庙会、看春晚……一年又一年,变化的是年龄,不变的是情怀。

## 呼玛老家的浓浓年味

■束菊艳

最近“尔滨”火了,身为黑龙江人,我打心底里高兴,趁此也特别想写写自己的家乡。我的老家在呼玛县,是黑龙江省北部的边陲小镇,地处大兴安岭东麓、黑龙江之滨,与俄罗斯阿穆尔州隔江相望,离省会哈尔滨有八百公里。大学毕业,我离开了老家,来到三千公里外的浙江平湖打拼,至今也二十年了。

许是年岁渐长,越来越喜欢回忆儿时过往,在2024年龙年春节来临之际,我想在此品品呼玛老家的浓浓年味,忆忆八十年代的春节习俗。

八十年代的中国东北农村,最热闹的莫过于过年了。几时的我们,从放寒假那一天起就开始盼着过年,因为过年有新衣服穿,有好吃的吃,可以放鞭炮,看春晚,可以一起参加村里的杀年猪活动,还可以扭一段热闹的东北大秧歌,更有亲朋送的新年礼

物、父母给的压岁钱……儿时的欢乐,似乎比长大后来得更容易一些。

在我们东北农村过春节,且不说吃韭菜馅或芹菜馅意味全家人发九样财、一年勤快的饺子,也不说冻梨火炕,毛嗑一堆,围坐一起看春晚,守夜,吃团圆饭,单说说我们东北农村的杀猪菜吧!

我至今印象最深的是全村老少一起杀年猪。我们一般在腊八过后,家家开始筹备过年,粉刷房子,打扫仓房,准备年货,然后就是杀年猪。那时候的猪,几乎是农村家里必不可少的一员,到年底养肥了,就杀它过年了。焐肉、灌血肠、吃杀猪菜等等活动,体会着浓浓的东北年味。

至今我还记得酸菜炖白肉血肠、猪肉炖粉条、蒜泥白肉……那十足的鲜香味,现在想来都垂涎欲滴。其中的蒜泥白肉,大块的猪肉焐熟后切成大片,蘸着蒜酱吃,最是原汁

原味的鲜香。可是,今天饭馆里怎么也吃不出当年的味道,不知是自己嘴变刁了,还是猪肉已不是那个猪肉。

进入腊月,除了杀年猪,家家还要蒸馒头、花卷、包粘豆包,还有顶顶重要的“走油”。走油一般安排在三十那天,用一大锅榨出来的黑土地黄豆油去炸麻花、油条、萝卜馅丸子,还有面鱼……尤其是面鱼,鱼是冬捕上来的特别新鲜的鱼,要用冰筐把厚厚的黑龙江河水的冰层凿开,然后下网,去捕捞冰层下的鲜鱼,当地人将这一活动称为“冬捕”。我还跟着父亲进行过冬捕呢!冰面上非常寒冷,但是“哆哆嗦嗦”地不断地凿冰,让你全身是汗,那冰层太硬,太厚了。

东北有句老话:捕鱼先把冰来砸,采来冰块制冰灯。这种遥远的春节活动,只有在我的梦中进行了。我在浙江平湖遥想我的老家,遥想我的儿时过往。

## 新春话饺子

■宋修丽

放鞭炮,穿新衣,吃早饭,给长辈拜年,收红包,走亲戚等,基本上都是各地都有的过年风俗,但在我的老家山东半岛沿海地区的年俗,还有一种别样的风俗,那就是过年的主食是饺子。

山东半岛居民因以小麦为主粮,故在面食上下了很多工夫,而饺子是他们的最爱。在沿海地区,只要过节,它的象征就是“吃饺子”,即便是元宵节、八月节、端午节这样有节日食物象征的日子,饺子仍然要上桌。家里来客人或有什么喜事需要庆祝的,那也是饺子登场亮相。而过年,更是饺子的大舞台,回回都是桌上的主角。除夕辞旧吃饺子,初一迎新吃饺子,初三送年吃饺子,初五破五(这一天破除过年的所有禁忌)吃饺子,初七管人(庆人新的一年顺遂平安喜乐)吃饺子……当地有两句俗语,叫“好睡莫如躺着,好吃莫如饺子”“迎客饺子送客面”,从中也可看出山东人平时对饺子的喜欢程度。

饺子各地都有,但老家的饺子与众不同。首先,形状酷似元宝,肚大馅多,这有别于其他地方的包法。其次,饺子馅有猪肉、牛、羊、鱼等,但多以猪肉为主。猪肉做馅,肉是切块而不剁成肉糜,这种切块的肉馅,吃起来能充分品尝到肉的鲜美,这是老家饺子的独特魅力。菜也有多种,但主要是大白菜。

最为隆重的包饺子是除夕这天。看春晚,包饺子,这是老家过年一项最重要的仪式。

晚饭后,暮色渐浓,各家各户就开始忙碌起来,剁菜、切肉、和面、调馅。一切准备工作做好之后,就等春晚开始,然后面板放倒,一家人齐上阵,负责擀皮的和负责包的两拨人有条不紊,各司其职。一边干着活儿,一边看着春晚,赏着节目,聊着八卦,其乐融融,热闹非凡。小孩子在一旁把包好的饺子整整齐齐地摆放在竹帘上,一边嚷嚷着“快点儿,别慢了”,一边眼睛瞄着哪个

饺子里包了硬币,试图在吃饺子的时候能“认”出来,好“吃到”福气和财气。

饺子包好后,并不马上煮,而是在晚上的11点半左右才开始下,因为要在零点时吃饺子,以庆新年的到来。饺子出锅的时候,先打一碗放在灶台边——供财神,再打一碗放在一张小的供桌上,和上面的馒头佳肴一起,在新年的钟声敲响时,被各家的人们端到院子里祭奠上苍。先燃起纸钱,再放响鞭炮,在此起彼伏的震天响声中,男人们双膝跪地磕头,祈求上天赐予一年的风调雨顺、六畜兴旺、人口平安、财源广进。

拜祭之后,撤桌回屋,摆酒上菜端饺子,一家人才开始吃饺子贺新年。当然,谁能吃到有限的几个包着硬币的饺子来,就意味着谁会在新的一年挣大钱、发大财,于是,为了这份期待的运气和福气,饭桌上争先恐后吃饺子的热闹情景伴随着幸运者的尖叫声将辞旧迎新的欢乐气氛推向了高潮。

## 最是年味愈人心

■陈海生

又是一年腊月起,岁月匆匆,如白驹过隙。被白居易的那首《忆江南》吸引从老家河南跨越千里来到江南已近二十个年头,昨夜的一个归乡之梦,儿时生活里那老家的一个个过年的记忆又清晰了起来。

低矮的土房,泥泞的小路。有多少儿时的回忆!有多少父母的疼爱与温暖!想想那时的过年我都会感到无比兴奋和喜悦。

大年三十这一天,是母

亲最忙碌的一天,老家的饮食颇多讲究,除了要吃饺子,还要蒸制各种花式馒头。这天母亲一大早就忙忙碌碌地蒸制了很多糖包、枣花馍,并捏出鸡、鸭、牛、羊、粮、棉等形状的“面灯”或“灯馍”。肚子吃饱饱后入夜,将准备好的“面灯”或“灯馍”添上棉(香)油,并置芯点燃,放置在家里的水缸、粮囤、墙头、树下、猪圈、牛槽、鸡窝边等等,同时点燃大门下所挂的一对灯笼。此时满院生辉,灯笼起舞、油香扑鼻,以讨家里到处油(有)、新年五谷丰登、六畜兴旺的好彩头。

所有的活动结束后,最温馨的是一家老小围坐一起,烤着用棉花柴(寓意发

财)燃起的大火,吃糖果、嗑瓜子、唠唠亲朋、拉拉家常,听父母亲讲流传于民间的各种神话故事。最妙的是过年能下大雪,雪落无声无息,一夜之间山川大地河流全部披上白茫茫的雪衣。全家人彻夜不眠,谓之“守岁”“熬年”。守岁到五更时,在供桌之上摆好祭品,点燃香烛,一家人依长幼辈份,依次向祖先跪拜致祭,恭祝“年福”。

虽然小时候很穷,但年味十足,那时有父母的关爱,很开心,有母亲做的可口的饭菜,很香甜。可如今物质丰富了却又总觉得失去了那个时候的快乐,岁月无声无息的就这样流逝,让我来不及去品尝!

## 下期话题预告

时序更替,我们已走入了新的一年,新年新气象、新年新目标。《城市·笔记》下期话题为“你好,2024年的我”,请大家立足自身,说说自己这一年奋斗的方向,要做好的一件事,会遇到怎样更好的自己。本次征稿截止日期为2024年2月9日,字数1000—1300字,投稿邮箱为pinghubs@vip.163.com,来稿请注明作者姓名、通讯地址、联系方式。

## 家乡的年味

■曹海兵

“过了腊八就是年”。春节,既是一个古老的传统节日,也是全年中最重要的、最热闹的一个团圆节日。记忆中,蒸包子、炸肉圆、吃大糕应该是我们江苏阜宁家家户户年前都会张罗的事情。

按照农村风俗,“杀年猪”的场景我还记忆犹心。随着时代发展,习俗变迁,“杀年猪”逐渐减少,但蒸包子的习俗在家乡一直延续。蒸包子,寓意着今后的事业和生活蒸蒸日上。人们用蒸包子这种方式,既是一种期盼,也希望在新的一年里收获更多的吉祥。

和面、涨面、擀皮、包馅、上锅,蒸上二十分钟,每一道工序都非常讲究。根据口味,除了猪肉食材外,一般还会有萝卜、野菜等。尤其是为了准备野菜,母亲总会提前去田野里一棵一棵寻找,然后再晒干、洗净,储备到过年作为馅料。每当叠得四五层的蒸笼出锅时,大人们会将热气腾腾的包子倒在室外的席子冷却,以便凉透后再装入袋内慢慢吃。

这时的我们总会趁热,津津有味地吃起来。现如今,虽然随时随地都可以买到包子,但是吃到嘴里总是感觉少了一点家乡的味道。

过年期间,家家户户饭桌上必有一道菜——狮子头,家乡俗称“肉圆”。年味,也从吃一口刚出锅的炸肉圆开始。那段时间,只要你走街串巷,处处都是炸肉圆的味道,这已成为家家户户过年的标配。当大人们围着灶台忙个不停的时候,我们总会盯着锅内的肉圆看个不停。全部做完后,母亲总会留几个在锅内进一步烧透烧熟后给我们尝尝鲜。咬一口很脆,吃进嘴更香。如今,这碗预示着团团圆圆的肉圆,更是游子的一份牵挂。

说起阜宁大糕,又名玉带糕,一品玉带糕,也算小有名气。据说,清乾隆年间,乾隆南巡江南,住宿淮安府,阜宁县令以糕点进贡皇帝,乾隆吃后,赞不绝口,故赐名“玉带糕”。这是属于老家传统糕类佳品,糕片“白如雪,薄如