



过年好！

□ 韦远东 文 / 绘

春节,正月初一,农历年的岁首,是我国最盛大、最热闹、最隆重的古老传统节日。它历史悠久,具有极大的普及性、群众性、全民性的特点,是中华文明最集中的表现。习惯上人们把过春节又叫过年,而民间传统意义上的过年是指从腊月初八的腊祭或腊月二十三(有的地区为腊月二十四)的祭灶,一直到正月十五,其中以除夕和正月初一为高潮。欢庆春节,到处都洋溢着欢乐祥和的气氛。“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。千门万户瞳瞳日,总把新桃换旧符”,王安石的《元日》诗就形象地描绘了春节到来时热闹欢乐和万象更新的景象。

据记载,中华民族过春节已有4000多年的历史,关于春节的起源有很多说法,不同的时代也有不同的名称,在先秦时叫“上日”、“改岁”、“献岁”;到了两汉时期又被叫作“三朝”、“岁旦”、“正日”;魏晋南北朝时称为“元辰”、“元首”、“岁朝”;到了唐宋元明时期,则称为“岁日”、“新正”、“新元”;而清代一直叫“元旦”、或“元日”;1911年辛亥革命以后,采用公历(阳历)计年,称公历1月1日为“元旦”,称农历正月初一为“春节”;1949年9月27日,中国人民政治协商会议第一届全体会议决定,在建立中华人民共和国的同时,采用世界通用的公元纪年,为了区分阳历和农历两个“年”,又因“二十四节气”的“立春”恰在农历年的前后,故把阳历1月1日称为“元旦”,把农历正月初一正式改称“春节”。2006年5月20日,“春节”民俗经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产名录。2007年12月7日,国务院第198次常务会议通过将“春节”列为国家法定节假日。第78届联合国大会于2023年12月22日通过决议,将春节(农历新年)确定为联合国假日。

春节,是融化在中华民族文化基因中的传统节日,是中华优秀传统文化的代表,是凝聚中国人情感的重要纽带。“有钱没钱回家过年”,是我们民族的集体记忆,再远的路、再大的雪都挡不住回家的路。又是一年春来到,风暖雪甜,回家过年。

新春嘉平 长乐未央

365天,日出日落,四季轮回,时光运转朝着一个目标——过年。于是,日子的心重好像就是为了过年。

一进腊月,村人们便为过年渐渐忙碌起来,起先是对过年的心理准备。盘算着一年的过程,一年的收成,进而是如何走亲戚,包括礼尚往来或年内因偶发原因受人恩惠与照顾的事情的答谢——日常的琐碎堆积,过年都应该有个礼仪性的表达。当然,困顿年月更是“民以食为天”的时光,能吃得比平日好,是过年的最大不同,盼年与吃是分不开的。

其实这些都源于过冬的准备,过冬与过年如同两个门槛需要一脚踏过。

腌酸菜是越冬过年的第一步。缺粮食,菜自然就珍贵了,酸菜是冬天餐桌上必不可少。到了初冬,一场小雪轻轻落下,菜地里有了浅浅的白色。于是,队长一声吩咐,社员们就开始出白菜了。一两天工夫,队里的大块菜地就净地了,菜也分到了各家各户。也是在这时,各家也把自留地及院内的白菜出了。一时间,家家户户院内都放满了白菜。

白菜是当年人们冬季主要甚至唯一的蔬菜。精心打理保存好白菜是自然的,也是头等要紧的事。

按白菜品质好坏分三等进行处理:最次的是有帮无心,没长成熟的,要砍掉菜根,掰开菜帮,挂在墙边的长绳上晾干,等来年春天再吃,称干白菜;最好的白菜,饱满棵顺,胖娃娃般招人待见,先一棵棵竖码在窗前朝阳处,随着天冷地寒,再去净枯黄菜帮入地窖贮存,可一直食用到正月尽头,当然其间需再打落两三次坏菜帮;第三种,则是介于上述两者之间的,属半心菜,这就要用来腌酸菜了。

腌酸菜步骤不复杂。首先,剥去黄菜帮,用刀砍掉菜根、洗净。其次,用铁锅里开水烫,淋净水后装缸,一层层

码放整齐、用力下摞,最后将缸缝儿填满水,上面压一块光滑干净的石头(很多家庭是用洗衣服的捶衣石)就行了。若能往缸里加些许白酒,则会使酸菜变得脆生,但酒是贵重的,很少有人家舍得。腌酸菜,颠来倒去,烫菜入缸,也算力气活,身强力壮的女人可为,而女人稍孱弱则需男人操劳,女人打下手就行了。

酸菜缸需放置在屋内,往往是门背处,不碍事亦不碍眼。论节气,小雪腌了酸菜,到了冬至,也就是一个月之后,白菜变酸也就能食用了。

价值则大大打了折扣。

酸菜汤消食化气,肠胃不畅喝一碗会觉上下贯通,人会舒服很多。还有醉酒者喝一碗,也会清醒不少。

蒸“年饽饽”是动静最大、最耗费心力的事情,也是解决腊月正月,乃至初春二月吃的最古老最有效的习俗。“年饽饽”是用玉米面、小麦面、黏高粱面、黄米面掺和做皮,红豆或爬豆做馅的饽饽。“年饽饽”口感香、黏、甜,称得上美食,又是一次蒸,数次饅,分食多日,方便省事。故,此习俗流传多年。进了腊月,过了“腊八”,就快到

边一背风处,放一个柳条或铁制的大筐,里面放上箩床用于筛子筛面——将石碾上轧碎的米先用糙箩再用细箩一遍遍地筛,箩内剩下的糙渣一遍遍地折回到石碾里圈,而慢慢被轧碾到碾盘外沿的便又会一次次被铲下倒进箩内筛。碾砣一圈圈转,米们慢慢碎着,箩一下下筛着,推碾人一圈圈走着……一切都在慢慢中进行。于是,也是在慢慢中,也许是起早贪黑一整天中,米成了糙面,糙面成了细面。到一切都完成时,几个大人孩子已经筋疲力尽了。可当背着面袋或端着面簸箕从碾道下来往家走时,

蘑菇圆饱满地长起来。

因人口、粮食多少不一,各家所蒸饽饽的数量多少也不同,需面几十斤到上百斤不等。如此,要把面和好发起来又确实是个力气活儿了,故而和面往往是身强力壮的男子汉所为。堂屋铁锅烧着和面的水,水汽升腾着,暗淡了从门外照进来的阳光。女人不时舀一瓢水端进屋递给和面人。和面男子往往会赤裸上身,出着汗,两条胳膊陷进面盆中,上下翻着搅着,直到和的面软硬适中,面水合一。热气、水汽,弄得屋内氤氲一片。

热炕头发着面,锅灶没闲着,那是在烩豆馅了。把红豆或爬豆用水淘干净,用石碾碾破,开水煮半熟,捞出再上锅用盆扣上烩。直到豆味四溢,一揭锅盖,一团白气快快升起,升到屋顶又受了风吹般地向后旋。于是,在上下穿梭、翻飞的团团白气中,搬起锅中扣着的盆,便露出一团凸着盆形的豆馅了,取一点,往嘴一填,喳喳面,味蕾盈香,再加上些糖精一搅,便有了更多的香甜。

蒸饽饽是关键环节。面发好了,豆馅烩透了,蒸饽饽开始了。一般需两三个女人攥饽饽,将豆馅装进捏成饼状的面皮里,左右手半拢着来回倒个,五六下之后,一个圆圆的饽饽就成形了,一行行或一圈圈地摆放在屉上,再放在烧着开水的大锅内蒸。烧火与入锅出锅由男人负责,劈柴或棉花粘做底柴,火硬耐烧。两袋烟功夫,铁锅上面的蒸汽由散发状变成圆柱形且旋转上升,说明该停火了。又半袋烟功夫就可揭锅了。

饽饽出锅后,马上放在院内筐箩或簸箕里,速冻后统一装在缸里,大缸小缸都有,视饽饽多少而定。

寒冬腊月里,哪家夜里灯火通明,热气腾腾,人影晃动,那自然是在蒸饽饽了。蒸得多的,有十多锅,会忙得主人一夜不眠。

那时候的年

□ 张国印

于是,家家饭桌上就多了酸菜。酸菜可做馅饽饽,也可包玉米面、高粱面、白薯面、白面饺子。还可熬着当菜吃,味道酸酸很是开胃。有一种吃法是最好的,就是蒸肉锅里的酸菜。那是过年时,家家户户都要做“条肉”“老虎块儿肉”以及“酥肉”等,做这些肉最后一道程序都需放在屉上用锅蒸,这时,把切好的酸菜丝放在屉下,加火过程中,肉汤溢出肉碗落入酸菜里,蒸腾中,经过长时间的交融,会使酸菜变得不再支棱八翘,而是以软塌的形态现于锅内。吃起来酸中带香,素中有肉味,可谓佳肴。只可惜,酸菜常有,而肉不常有,美味只有过年才能吃到。酸菜喜肉喜油,而在缺肉少油的年代它的自身

“小年”了。人们在扫房、贴窗花、备年货、走亲访友的忙碌中,便也要蒸“年饽饽”了。

蒸饽饽是从备食材开始,将玉米、黏高粱米、黄米等用水淘干净,浸泡后淋净水,半湿半干时用石碾碾轧成面。小年前,最忙碌的是村内的几个石碾了。由此,家家急着办的头等事,便是占碾子——排上石碾号,往往需提前两三天,用一根木棍“碾杆”或一把扫帚子笤帚放在石碾边的石墙上,它们的排列顺序则是各家用石碾的先后顺序。

那段时间,从天刚见亮、星月未退尽时,到天黑星月满天,石碾们“吱扭”“吱扭”地响着转着,似乎在重复唱着一首百年老歌……轧面时,石碾

心里的喜悦总会留在脸上——劳作后的欣慰以及对蒸饽饽的期待消减了疲惫。

也许是冬日暖阳中,也许是阴天冷风里,石碾不停地转着,直到家家户户都轧完了米面才停歇下来,站在街角路旁,耐心守望着村里的白日与夜晚,守望着农家日子的匆忙与悠闲……

和面是蒸饽饽的重要环节,和面的核心是要把和的面发起来,需要认真把握拿捏,用现在的话讲,是个技术活儿。首先,要将一小盆发起的面做“面肥”,掺进新和的面中,放进大盆内进行发酵——面盆放在热炕头,再用“盖帘”盖好,上面用棉被等遮严实。上屉下炮,一夜工夫,揭开苦盖物,原来不满盆的面已经鼓出了盆沿,犹如一顶白