

年味中国

□ 鲍安顺

孩提时跟着父亲到集市采购年货，父亲在卤菜摊上买了一大块腾腾的猪头肉，回家后沾着蒜泥给我吃。我说，年味就是有好吃的，那猪头肉的味道太香了。父亲听着笑了，他说：“是的，年味就是从赶集时喝上一碗羊肉汤开始的。”父亲摸摸我的头，又意味深长地说，中国的年味丰富多彩，既有花花绿绿的色彩，也有热闹非凡的景象，更有踏踏实实的感觉。

记得多年前的除夕黄昏，邻居家的老太太对儿子说，今年过年，家里没有买肉，怎么过年呀？儿子是个乐观的人，他说，就地取材，简单一点，也能过个“革命化”春节。面对举家无肉过年的惨境，儿子的话竟然春风化雨，让悲伤的老太太转悲为喜。她说笑着，包了韭菜馅饺子，炒了几只鸡蛋，还喜滋滋地在门上贴了春联，在窗户上贴了福字。

在中国，不同地方的年味各具特色，万象纷呈。

在号称“春节的发源地”的四川阆中，体验最地道的年味是看川戏、皮影、狮灯、龙灯……人们在走街串户的锣鼓喧嚣声中，体会着历史脉动的意味深长，能够在“新年纳余庆”的欢乐里，感受到“佳节号长春”的欣喜与畅快。而在浙江安吉古镇，年味显然不同。那是江南的味道，在品味着水乡腊味的酱香浓郁之时，弥漫的年味是绍兴古镇原汁原味的质朴生活，人们在其乐融融中操年糕、裹粽子、串腊肠、扯白糖……一派辞旧迎新的祥和气氛。还有河北蔚县，被称为“中国最具年味的地方”，那京城边上的“火树银花”，在天空呈现犹如铁水泼洒的缤纷景象，那迸溅着的万朵烟花，震撼了人们的灵魂。

除此之外，还有平遥古城热闹非凡的“社火节”，台湾平溪上千盏许愿灯在夜空放飞的“天灯节”，甘肃河拉卜楞寺都会举行规模宏大的“晒佛节”，陕西安塞气势磅礴而又让人热血沸腾的“腰鼓舞”，贵州千户苗寨原汁原味的“长桌宴”，以及山东周村的彩旗花灯、浙江乌镇的支灶搭台、安徽贵池的傩戏祭神、甘肃三墩镇的“地蹦子”表演……在年味中国里，我们可以欣赏到黄河边上的窑洞窗花，感受到哈尔滨冰雕建筑的巧夺天工，俯瞰那云南高原花开成海的灿烂景象与梯田流光溢彩的人间仙境，还有四川龙泉山桃花林里的麻将声声与欢声笑语。

年味中国，有人说它十大时尚变化之首，就是浩繁春运的景象，人们在守乡、恋土与持家的美好愿望里，从四面八方涌起回家过年的热潮与狂潮。还有人说，年味就是快乐、热闹与惊喜，在过新年、放鞭炮的家家户户乐陶陶之中，走亲访友，吃喝玩乐，还能得到令人惊喜的红包、祝福、贺卡、享受春晚的幸福时光……所有年味，都是年味中国的冰山一角，社会在变，文明在进步，时光也随之变得扑朔迷离。



年娃。

过年走亲戚，是年俗中有趣味、有意义的活动。年，就像细细密密的丝线一样，千丝万缕地把亲戚们联系起来，织成了一张大大的亲情之网。平日里大家都忙，但过年无论如何都要走亲戚联络一下感情，把一年来的喜和乐好好诉说一番。

多年里，我已养成了过年走亲戚的习惯，这是受母亲的影响。记得小时候，她总对我们说：“什么叫亲戚？亲戚就是‘勤去’，多走动，亲戚才更亲。因为有亲戚，我们在这个世



年夜饭。

浓浓的年味深深的情

“共欢新故岁，迎送一宵中。”每逢新年，天真的孩童日日翘首以盼，忙碌的游子归心似箭，许久不见的亲朋喜气洋洋。或是冬日街头绵延不绝的大红灯笼，或是贴满了万家门楣的吉祥对联，或是阖家欢乐的团圆饭桌，但毫无疑问，都少不了地地道道的味儿。

对于年味1000个人会有1000种说法。有人说年味就是全家团圆的喜乐气氛，是晚辈孝敬长辈围坐在桌前敬的那一杯酒，是屋外烟花闪耀飘进鼻内的一股幽香，或是妈妈忙前忙后做的一顿年夜饭中的饺子……

其实，味儿说的是“味儿”，更是藏在人们心中那抹深深的情。

像过年穿新衣一样，贴春联也是东北必不可少的一项重要内容，那是家家户户门楣上春节最耀眼的装饰品。年的脚步还远，大街小巷已能嗅到浓浓的年味。人们手里拎的，肩上扛的，均是采购的年货。待到腊月二十九，许多人家就开始张灯结彩，将红艳艳的春联张贴出来，俨然弥漫着一种新年来临的气氛。

有的老人在回忆往事时，对过去邻居的春联还会津津乐道。爱琢磨事的细心人会发现，春联从内



祖孙三代贴春联。

每年过了腊八节，欢快、紧凑、有序的春雅声就此起彼伏地回荡在村庄的上空。鞭炮声，最先是从打年糕、春糍粩的人家传来，寂静的村庄开始变得热闹起来。可是父亲却不急，他还在耐心的等待，等待着腊月二十七这一天与春雅再次相逢。

父亲做肉圆非常讲究。他曾经对我说，做肉圆的肉都是用自家养的土猪，这种猪肉不放饲料喂养，肉质鲜美，这是春雅最关键的一点。而商店里买的注水猪肉放进锅里易松散，团圆不起来，在春的时候，越春水越多，而自家养的不注水肉，越春越粘。

接着，春好的糊状肉末加入各种调味料，在盆里搅和成一团，父亲抓一把在手里，攥紧，虎口放松，就有一小团肉末吱吱冒汗，用小汤匙挖起，放进咕咕冒响的沸水中，任凭肉圆在水中翻腾跳跃。当红色的肉煮成白色状，肉圆做好了，一股股淡淡的肉香，直往人的鼻子里钻。

父亲舀起一大碗肉圆，拿去堂屋给杀年猪的师傅们尝鲜，连声催问好吃吗？和往年的比如何？在师傅

界上才不孤单，才有温暖。”

每年从腊月开始，就拉开了走亲戚的大幕。大家带着最好的礼物，挨家挨户地走，招待亲戚的也会摆出最好的酒菜，大家尽享亲情的温馨和快乐。

我清楚地记得，小时候每年到了过年走亲戚的时候，人们像是参加盛会一样，又兴奋又喜悦。乡村小路上，人们来来往往，平时冷清的小村庄也热闹了起来——有新婚夫妻回娘家的，新娘子坐在新郎的自行车后

贴春联

□ 王贵宏

容上每年都有着不同的变化。而在变化过程中最为重要的特征就是时代特征。春联就是春节的“一张脸”，透过这样的“脸”，让人看到的是社会的变迁，和人们价值观的改变。

六七十年代，许多人家大门上的春联是气势磅礴的“四海翻腾云水怒，五洲震荡风雷激”，或是“金猴

奋起千钧棒，玉宇澄清万里埃”，以及歌舞升平的“春风杨柳万千条，六亿神州尽舜尧”。

当改革开放的春风由南至北刮进东北大小城镇，家家户户门楣上的春联内容也开始有了变化，“生意兴隆通四海，财源茂盛达三江”“天增岁月人增寿，春满人间福满门”等新观念新气象的春联逐渐让人耳熟能详。尽管那时真正顺应时代潮流发展个体经营的人还凤毛麟角，但期盼致富的人们思想观念已在潜移默化中逐渐更新。例如“穷就穷在短见识，富就富在不知足”诸如此类的春联出现，就是一个充分的证明。

如今，那些烫金的、粘银粉的、各式各样内容的春联在商店和大街上摆得人眼花缭乱，待到腊月二十九或年三十，便都迫不及待地像彩蝶般落在大街小巷人家的门楣上。虽然看似失去了个性化，但它内容中所蕴藏的“年年顺景财广进，岁岁平安福长临”“百业兴旺财源广，富贵平安福满堂”等，透露的皆是逐渐丰满起来的日子和人们对美好生活的期望，字里行间也存在着名副其实的含义。

着吃，吃起来肉质筋道，有弹性，爽口又鲜美。想换口味的，还可以用大蒜配油盐炒着吃，这却又是另一番风味。

春雅圆，过大年。最好再来一场雪，一家人围着火炉吃美食，这年的滋味就像一坛老酒，越发的醇厚。



拜年。

春肉圆

□ 黄淑芬

们的众口称赞中，父亲笑呵呵地转回伙房里继续做肉圆。

做好的肉圆，下火锅时，可以煮

走亲戚

□ 马亚伟

座上，满脸喜气；有丈夫推着小拉车，上面坐着老婆孩子；还有的一大家人集体出动，所以动了用马车，上面铺上棉被褥，车把式喜气洋洋地坐在前面，其余的人围着被子舒服地坐在车上，在那个年代，坐车出行已经是极好的待遇。大家见了面热情地打着

招呼：“今儿去哪儿走亲戚？”“去孩子的姥姥家！”

我的母亲每次走亲戚前都要用心准备礼物，那个物资匮乏的时代，母亲却舍得买最好的东西走亲戚。

到如今，过年走亲戚更受人们重视。我们的生活条件好了，走亲戚的礼物也丰富多样起来。出行有了公交车、汽车、地铁、高铁……

时代变了，走亲戚的方式变了，亲戚间的情感也变了，变得越来越浓厚了。

大年三十

□ 李成林

又到年末岁尾，漫空飘着浓浓的腊香味儿。年像一块巨大的磁石，将天涯海角的游子吸引回家，而大年夜的阖家团聚，是每个中国人共同的心愿。

小时候，我们小孩子最盼望的就是过年。因为过年了，不一定有新衣服穿，但一定有肉吃。

大年三十清早，父亲便从柴草堆里找出几个最大的树根，用麻秸和绒柴点着，烧起熊熊的火笼。虽然烟灰飘扬，好在当时都是四面通风的草房，倒也还能接受。何况，平时虽然很冷，大人们是不允许我们点柴烤火的。年三十不一样，今天的熊熊大火，预示着明年的生活也能红红火火。

妈妈更是忙碌，她从挂得很高的钩子上取下腊鹅和腊肉，清洗干净后，放在大锅里蒸煮。锅里的水一开，浓浓的香味便散布开来。此时此刻，浓浓的年味便飘进了乡村的每一个角落，飘进了大人小孩的心中。

“配菜”是最精致的活儿。妈妈把炖好的腊鹅腊肉切成小

块，并且用碗装好。哪些是年夜饭吃的，哪些是正月里招待客人用的，丝毫马虎不得。印象深刻的，是那几碗“看菜”。看菜，顾名思义，只能看，不能吃。而这几个菜，恰恰又是我们最喜欢吃的好东西。比如鸡胗、鹅胗、香肠等，妈妈会小心翼翼地把这些菜切成小薄片，碗下面用咸菜等家常菜装成馒头型，然后把切成薄片的鸡胗鹅胗或香肠覆盖在上面，这样看上去，就是一碗丰实的好菜了。这几碗菜，不但家里人不吃，客人一般也不会吃。

吃完年夜饭，村子里的小伙伴们就会三五成群地给庄子里的长辈们“辞岁”。长辈们都会给我们一些玉米花或炒瓜子。偶尔有给一两个糖果的，我们也会含在嘴里慢慢地“化”，不舍得很快地吃完。

40年来，我们的生活发生了翻天覆地的变化。平时的生活就像过年，过大年反而像日常。蓦然怀念着儿时的大年，怀念清贫岁月里浓厚的亲情，怀念那些渐行渐远的年味……



大扫除。

除夕夜里的和合菜

□ 刘进进

在我的家乡，年夜饭是一年中最为讲究的一顿饭，餐桌上的每一道菜几乎都有其独特的寓意。尤其是这道和合菜，许多年来从未间断。

和合菜其实就是我们日常口中的一道小凉菜，现在简称为“和菜”，有和气生财，团结和睦之意，在年夜饭中有着举足轻重的地位。它的做法颇为简单，主要用到根、茎、叶完好无损的菠菜、白菜和粗一点的粉条及蒜、醋等调配而成。

由于菠菜不畏严寒四季常青，一年四季随时都能食用，是老人口中的长生菜，做和合菜时要到全根全叶，有健康长寿之意。白菜谐音“百财”，有聚财、守财之说，做此菜时，白菜要用芯中最鲜嫩、最柔软的地方，保持叶片完整，再一叶叶细心剥下放好。

奶奶在世的时候，吃和合菜时最为讲究。盘中的任意一

种菜都不能中途咬断，白菜丝细、短还好，菠菜也要整条夹起，连根一起放入口中方可慢慢咀嚼，粉条尤其麻烦，根根柔软滑长，很难整根夹起放入口中，有时在反复无果中只能用最拙劣的办法，稍稍夹起一头，便将整个头部快速探出，侧扭脖颈，以极快的速度伸出舌头钩住再缓缓嚼入口中，有时会发出滋滋声响。每每此时，总会引得全家人哈哈大笑，给除夕夜又增添了一种欢乐祥和的气氛。

时光荏苒，奶奶早已离开我们多年，那种独特的吃法逐渐被我们“省略”。但在每年的除夕夜里，母亲依然会亲手调制一盘带有美好寓意的和合菜。母亲说，和合菜的吃法虽然变了，但那颗祝福的心永远不变。它会带着家人的美好祝愿，让大家永远健康康康，和睦睦睦，相伴我们岁岁年年……

难忘儿时纸灯笼

□ 寇俊杰

春节刚过，大街小巷就涌现出许多卖灯笼的人。五彩缤纷、造型各异的塑料灯笼让人眼花缭乱，装上电池还会响会转，磁铁一样吸引着小孩子的目光，但我还是怀念儿时的纸灯笼……

每年正月初十，母亲都会记着我做灯笼。她从破旧的帘子上找来竹篾，用细线扎模型，有时是一朵小花，更多的是动物的样子。母亲从来不怕麻烦，总是耐心地捆扎、糊纸、描画，每一个线头都不放过，每一个缝隙都糊严实。

灯笼做好了，就等到元宵节的到来。一吃过晚饭，虽然天上的月亮皎洁明亮，但我们还会点亮手中的灯笼，红通通地照出一片红色光晕来，让如雪的月光有了一点温暖人心的色彩。我们打着灯笼，呼朋引伴地聚在一起，或“一”字排开，或时聚时



美好的愿景。

散，总之，我们就像一群叽叽喳喳的小鸡，欢快地在村子里四处奔跑。有时，我们还专挑黑暗的地方，在那里，才更能显出灯笼照出的童话一般的世界。

如今，母亲老了，上小学的女儿也不要纸灯笼了，给她买的塑料灯笼来替代。但在城市到处都是灯火通明的世界里，灯笼的光芒显得渺小而孤单，这更让我怀念儿时乡下的纸灯笼，尽管它此时已在老家的一角被灰尘所覆盖……