



过年回味

◎陈汉忠

过年是孩提时代最向往的，不仅因为有好吃的，还有好玩的，诸如有燃放爆竹的脆响，有过年祭祖的庄严，有走亲戚拜年的热闹和大红灯笼下的追逐嬉戏……

江浙一带乡下过年是有点隆重的。早些年乡下穷，老百姓平时过日子紧巴巴的，一年到头没闻过几回肉腥味也是常事。但哪怕是再偏僻的小村，或是再贫穷的人家，为了过年，都会倾囊而为之。原因不外乎一年忙到头，总该慰劳慰劳自己。再则为了祈求来年全家平安健康，烧经祭祖是传统习俗，不能敷衍了事。所以，小时候刚过完腊八节，那清香可口、浓稠绵密的腊八粥还未吃完，就跟妈妈吵嚷，过年了要买“小鞭”、要扎兔灯。妈妈总会哄我说，过年还早呢，等吃了廿四夜饭叫镇上小姑娘捎过来。兔子灯嘛，家里有，让隔壁大叔重新糊一下。说着，从灶台上拿起一支蜡烛在我眼前一晃说，红烛都不用买了。于是，我和妹妹就兴致勃勃地期待廿四夜的到来。

乡下人说，腊月里的日子过得特别快，这其实是一种感觉，腊八节刚过完，小年就来了。我们海门人管小年叫“廿四夜”，俗称“送灶君日”，白天家家户户掸灰尘，打扫室内卫生。入夜，给“灶君”焚香点烛，送灶神上天。从记事起就知道，廿四夜饭是比较丰盛的。那时乡下人难得有大米饭吃，但廿四夜一定有大米饭，而且要放入家乡特产赤豆。赤豆米饭烧熟后，那香喷喷的味道着实有点馋人。菜肴也会比平常好许多，通常有刚从宅沟里捞上来的鱼、从地窖里挑出不能留种的芋艿，再加上经过冬霜煎过的青菜、炒豆腐，色香味齐全。但有件事我当时不明白，明明是吃“廿四夜饭”，怎么偏偏在农历廿三晚上就吃了呢？小时候只管吃，不问那么多。后来长大了问妈妈，妈妈似乎也不知原委，还是镇上的爷爷知识渊博，说按海门通行的风俗，称作“官三民四”。海界河南的沙地人自诩为官家后人，就把廿三作为节。海界河北俗称江北人，通行的是廿四夜。离开故乡几十年了，我在南京仍沿袭儿时习俗，廿三晚上吃廿四夜饭。

廿四夜一过，办年货就进入

了高潮。现在办年货，习惯到超市选，或在网络上搜寻，只需一会儿就操办停当。可那时乡下就不一样了，生产队里会杀猪捉鱼，按人头分给各家各户，家底殷实点的人家还会杀鸡宰羊。但蒸年糕、做馒头、包汤圆则是家家户户都要做的了。蒸年糕最好吃的是用糯米做原料的，又黏又香。我家那时穷，买不起糯米，好在妈妈手巧，她用家里收的白玉米磨成粉，再筛出精粉，蒸糕时玉米粉里再加点糖精，蒸出来的年糕和包出来的汤圆一样香甜可口。如今，妈妈已经作古，可妈妈蒸的玉米糕的味道却永远留在我的记忆里。现在过年时，乡下亲友偶尔也会捎来几块年糕，看得出来是用上好糯米粉作原料，里边还加了桂圆肉、红枣、核桃肉等辅料，可不知为什么，总觉得没有妈妈当年蒸的玉米糕香甜。

除夕，乡下人叫大年，按习俗，那天家家户户要烧经祭祖。所谓烧经，就是宴请家里的老祖宗。海门人是朴素的，他们认为，人间过大年，吃喝玩乐，自然不能忘了地下的先辈。海门民间平时烧经，一般把逝者去世的那天作为忌日，每年这一天都要设宴祭奠，焚烧纸钱。过年祭祖则把三代以内逝去的祖先一并请来，斟上酒，盛上饭，摆上各式菜肴，再焚香点烛，家人按辈分挨个跪拜叩头，然后焚烧纸钱。一家老小肃立周围，目睹祖先受用。此刻，家中长者会给小辈讲述逝者中某个先人生前有何爱好，诸如喝酒、抽烟、打牌之类的，有时甚至在台角上摆包香烟或纸牌，以示纪念。焚烧纸钱时，因火焰产生热空气对流，黑色的纸蝶会随风飞舞，有时还会在火堆附近生成小小的旋风。这时父亲会说，老祖宗在分钱啰！我们一个个看得目瞪口呆。此情此景，已是几十年前的事了，却记忆犹新，历历在目。

除夕，宅上的乡亲们忙着贴春联挂灯笼，入夜，宅里宅外到处灯光闪烁，喜气洋洋，红灯笼在寒风中摇曳，鞭炮声响彻夜空，家家户户围坐一桌，吃肉喝酒，汤圆饺子端上桌，大碗米饭放开吃，真是好不开心。在我的记忆中，大年三十晚饭是可以吃到深夜的，尤其家里有爱喝酒的，可以闹腾到

黎明，谓之守岁。夜里，鞭炮声几乎彻夜不息。尤其在子夜新年到来时分和五更天要亮时，鞭炮声最为密集，可谓震耳欲聋。

当然，海门人过年除了拜年道贺外，初一和初三的早饭也马虎不得。按习俗，要提前把米淘好、把菜洗净，初一早上既不洒扫庭院也不洗菜淘米，保住财气不外泄。再后来的正月十五闹元宵，也就是图个团圆圆、和和美美。总之，过年的许多习俗都是并不富有的乡亲们期盼摆脱贫困和对未来丰衣足食的美好向往。

岁月飞驰而去，孩提时代对年的期盼慢慢演变成了一种责任。女儿长大了，又有了外孙，他们又成了儿时的我，他们对过年的向往，难免会勾起我童年的记忆和对已故亲人的深切怀念。

是的，对年的品味，年幼时与年老时不一样，富裕的与贫穷的感受也各异，守着故土与漂泊异乡心情更是天差地别。古往今来，无数文人墨客为过年赋诗作词，因身处环境不同，抒发的情感也千差万别。曾在海门担任过知县的宋代诗人王安石写下“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”的诗句，把过年的场景刻画得活灵活现。唐代诗人来鹄写下了“事关休戚已成空，万里相思一夜中。愁到晓鸡声绝后，又将憔悴见春风。”漂泊异乡的诗人对万里之遥故乡过年的思念难以入眠，虽说有点凄凉，但抒发的是一腔真情。倒是清代诗人孔尚任比较超脱，大年夜的喝光了酒、花完了钱仍难以入眠，期盼“听烧爆竹童心在，看换桃符老兴偏。鼓角梅花添一部，五更欢笑拜新年”的时光早点到来。但我还是比较喜欢唐人孟浩然的《除夜有怀》中“守岁家家应未卧，相思那得梦魂来”的诗句，直言相陈，却又遐思不已。不过，最能鼓舞人心的还是共产党人林伯渠“通宵灯火人如织，一派歌声喜欲狂，正是今年风景美，千红万紫报春光”的诗句，新社会劳动人民欢度除夕的情景跃然字里行间。也许，这就是人们常说的有诗意的年。

如今，乡下过年已没有儿时热闹了。然而，年味儿却是我记忆里最美的味道。

◎施敏

江海
风情

袅袅炊烟里的年糕香

◎龚惠新

在那遥远而温馨的记忆画卷中，农村的生活总是以一幅幅古朴而充满温情的场景，深深镌刻在心间。其中，最让人魂牵梦绕的，莫过于冬日里家家户户炊烟袅袅升起，忙着蒸年糕的那份热闹与喜悦。蒸年糕作为春节不可或缺的传统习俗，不仅承载着人们对新一年的美好祈愿与期盼，更是一种深沉而真挚的情感寄托。

那时的农村，物质条件虽不如今日丰富，但年货的筹备却充满了浓浓的仪式感与期待。而蒸年糕无疑是过年时最引人注目的传统标志。每当岁末年初，家家户户便忙碌起来，为即将到来的新年做足了准备。

年糕，又称“年年糕”，与“年年高”谐音，寓意着生活一年比一年好。它不仅是一种美味的食物，更是一种辞旧迎新的象征。年糕的软糯香甜，让人在品尝的过程中不仅能感受到家的温暖与甜蜜，更能品味到年的气息与韵味。

蒸年糕这项看似简单却蕴含深厚底蕴的传统工艺，凝聚了无数家庭的情感与记忆。腊月二十前后，大人们便开始忙碌起来，筹备各种食材。在二十世纪六七十年代，由于物质条件的限制，人们做年糕的主要原料是白玉米和红高粱，偶尔才会加入少量珍贵的大米。

清晨，天边刚刚泛起鱼肚白，人们便悄悄地从沉睡中醒来，开始了一天的忙碌。家家户户的厨房里，大铁锅已经装满了清水，灶膛里的炉火也生得旺旺的。铁锅里的水咕噜咕噜地冒着泡，似乎在急切地等待着年糕的美味降临。而最引人注目的莫过于那口大蒸笼，它静静地“坐”在灶头，等待着被填满与升华的那一刻。

大人们围坐在一起，手法娴熟地将玉米粉或高粱粉与少量的糯米粉以及红枣肉搅拌在一起。然后，他们小心翼翼地将搅拌好的食材一层一层地放入铺好纱布的蒸笼里。随着锅盖缓缓地盖上，一股股热气开始从缝隙中溢出，与室外寒冷的空气相遇，凝结成一缕缕轻盈而缥缈的炊烟，悠悠地飘向远方。

时间在这一刻仿佛变得缓慢而悠长，每一分每一秒都充满了期待与憧憬。孩子们则围在灶台边眼巴巴地看着不断升腾的炊烟，心里满是对年糕出锅后的第一口香味的渴望与期盼。一阵风吹过，炊烟轻轻摇曳，似乎在诉说着孩子们天真无邪的欢笑与梦想。

终于，在漫长的等待之后，一笼笼热气腾腾、香气四溢的年糕出炉了。整个厨房乃至整个村庄都弥漫着一种难以言喻的香气。那是玉米、高粱与各种食材完美融合的味道，是家的味道，是年的味道。大人们用事先准备好的棉线将热乎乎的年糕缓缓切割成一块块，孩子们则迫不及待地伸手去拿。当年糕在舌尖上跳跃时，满满的幸福感和满足感便油然而生。

如今，岁月如梭，农村的面貌已经发生了翻天覆地的变化。那些曾经熟悉的炊烟景象也渐渐成了记忆中的风景。然而，那些袅袅升起的炊烟却如同一根根无形的线，将过去与现在紧紧地连接在一起。每当回想起那段时光，人们的心中总会涌起一股暖流。那是来自心底的温暖与甜蜜，是无论岁月如何变迁都无法抹去的记忆与情怀。

江海
风物