年味的传承

阅读提示

忙年是一种生活富足的状态,忙年也是传统年味的很好传承。虽然离开家乡进城已经数十年了,但年味这样的传统我一直在努力地传承着。

我们的节日 春节

又过年了,现在生活好了,大家总觉得现在的年味是越来越淡了。其实啊,对于年味这样一种传统习俗,关键还是在于人们的认知和生活态度。现在的人都喜欢简单了事,自己不愿学做饭就去吃快餐、点外卖,嫌准备年夜饭太烦,就去酒店订上一桌。过去的那种 忙年 习俗渐渐被抛弃,也难怪年味会越来越淡。说实在的,忙年是必须的,忙年是一种生活富足的状态,忙年也是传统年味的很好传承。

我的老家在农村,虽然离开家乡已经40多年了,但家乡的年味至今让我记忆犹新。

在乡下农村,传统意义上的忙年要从酿年酒开始。农历十月以后,有的人家就开始酿过年的酒了,因为,如果到了十一二月大冬天,天气太冷了,酒就不容易酿好,温度太低酒很难发酵。年酒要酿好几大缸,把酿好的酒取出来,装进坛子封好之后,还可以将留下来的酒糟加些米或粗粮发酵之后,蒸馏制成烧酒。这样一来过年的时候,无论自己喝还是待客,酒就不成问题了。

除了酿酒,农户还要将当年收下来的油茶果,剥去外壳,将里面的油茶籽晒干。等到农历十一月底或十二月初,就挑去油坊榨油。过去是用人工榨油,现在已基本上都是用机器榨油了。刚榨回来的油特别香,有一股浓郁的茶油香味,特别是过去那种用人工榨的油。因为用新榨的茶油去炸油豆腐或者是炒年货,会显得特别好吃,有股子浓浓的茶油香。

在农历的十二月,忙年可以说是一项接着一项紧锣密鼓地进行着。一般在月初就得上山去砍一种叫做野木樨的灌木,把它烧成灰制成碱水。用这种碱水来浸粳米,然后把粳米经过多道工序的蒸和捣之后,做成一种黄色的年糕,叫 黄米粿。黄米粿吃起来特别的糯,有一股浓浓的清香味道,而且易于保存。过去有的大户人家一般都要做两三百斤米的黄米粿,用纯手工制作,七八个人要做一天。可以说,做黄米粿的时候,也就开始催生浓浓的年味了。

做完了黄粿之后,一般也就要开始炒花生、炒松豆、炒薯片和制作年糖了,年糖有爆米花糖、冻米糖、花生糖和面糖等等,这些也是过年守岁和待客必需的食品。

到了农历十二月半以后就要开始杀年猪了,

一般的人家都要杀上一头。杀年猪更是显示一年家中富足的象征,杀年猪的时候还要请上亲戚和邻居来吃猪肉。摆上两三桌,喝着热腾腾的米酒,吃着香喷喷的猪肉,更加显出一股浓郁的年味。

一般在农历十二月二十四五,就要开始扫尘了。扫尘就是要把房子上面的一些蜘蛛网和灰尘扫除掉。在过去,特别要把厨房上面黑乎乎的粉尘扫去,能够干干净净地烧吃和过一个新年。扫尘可以说是年俗当中必不可少的一个环节。

在农历的十二月二十七八就要开始蒸糕和做豆腐了。蒸糕的品种有发糕、青糕、雪糕和糖糕等等,发糕上面要用食用洋红刷成红色,以示吉庆。豆腐也要做好几板,有水豆腐,还有炸油豆腐的。为了让豆腐能够很好保存,除了炸油豆腐,还有煎豆腐,煎很多豆腐,趁热的时候就撒上盐,把它腌在大的陶瓷钵里,这样在正月就可以吃好多天了。

至于最后把年味不断推上高潮的,那就是年三十上午的杀鸡和宰鸭宰鹅了。在我的老家,年三十下午要把宰好的鸡鸭鹅和煮好的肉块猪头等等,摆上八仙桌,插上香火,祭祀祖宗先人,以此感谢一年来对家庭的保佑。

年三十除了祭祀活动之外,主要的还是要准备年夜饭。年夜饭可以说是一年里面最丰富的晚餐,桌上摆满了菜,还要烧上一个火锅,热气腾腾的。在外面干活的人,过年也都回来了,家家户户团团圆圆吃着年夜饭,听着噼里啪啦此起彼伏的鞭炮声,此时的年味也就达到了最高潮。

如今,虽然离开家乡进城已经数十年了,但年味这样的传统我也一直在努力地传承着。过年之前总要买上一些东西,明知这些东西过不了几天也就有的买,但是还是要买一些,因为这就是年味呀!比如年糖也要买一点儿,水果也要来几箱。买上个猪腿,晒上点儿酱油肉什么的。今年,和夫人说起小时候过年撕猪头的年味,还特意买了只猪头送到乡下,让妹妹帮助腌制起来过年吃。

我一直在想,在年味渐行渐淡的岁月流逝中,我们作为文化人,是否也该去做些什么,尽上些努力,以更好地把我们中华民族的传统年味传承下去。

(市区 雷法全 65岁)



岁杪赏梅思远

梅放幽香迎大年, 痴心一片苦修可 时光令我长可的 连酒隆求神色的。 , 好不论岁华还, 何方飘荡悠悠明 明月清风夙梦圆。

(市区 知音 61岁)

踏着

久雨晓初霁 和风似友陪。 依稀萌碧草 烂漫笑红梅。 展翅冲霄鹭 纵情戏水孩。 新春苏万物 心净绝尘埃。

万象山探春

春临登万象, 觅句曲阶行。 梅伴松筠友, 亭邀鸥鹭盟。 家山犹未老, 风物已频更。 依槛抬望眼, 江流涵太清。

(市区 傅祖民 73岁)

辛丑除夕

千寅立春

时光序幕开, 风剪万姿裁。 山麓灵泉响, 春声激九垓。

(市区 叶爱莲 75岁)

