

乡村年味

农历春节来临,乡村便被浓郁的年味所浸染。在乡村,年味是一种情感的纽带,将人们紧紧相连;年味是一种文化的传承,让古老的智慧在岁月中熠熠生辉;年味更是一种心灵的慰藉,让漂泊的游子找到归属的港湾。让我们跟随文字,在年戏、舞龙等古老习俗中,领略那独特而醇厚的乡村年味,感受那份真挚、淳朴与温馨。

年戏

高上兴

春节前后的缙云,是泡在婺剧里的。入了腊月,戏班便更加忙了起来。

戏迷自己整理的戏讯,勾勒出了缙云婺剧演出的繁盛图景:从农历十二月十五到廿五,短短十天,静桥、思火、志达等县内外的十余个民营婺剧团,如星如火,散布在缙云乡下。从新建镇的丹址村,到壶镇镇的上胡西坑村,十五个大大小小的村子,戏台一搭,锣鼓一响,年的气息就近了。

跟着戏班来的,还有各色小吃摊。烧饼摊的焦香迎风扑面,炒栗子摊的甜香四处弥漫,烧烤摊的炭火噼啪作响,臭豆腐摊的吆喝不停,炸鸡锁骨的摊子金黄一片,奶茶摊常卖本地人爱吃的凉腐……摆摊的规模,视村子而定。靠城镇的大村,有时形成小吃一条街,足有二三十家摊位;小一点的远村,也有五六家摊位。

土狗也来凑热闹。三三两两在戏场和摊位间逡巡着,捡掉落的鸡锁骨或鸭脖子吃。遇有人走过,便温顺地走开。

锣鼓声、二胡声、唢呐声,高亢嘹亮的婺剧声,摊子的食物香味,把腊月的村子闹得热腾腾的。在戏场边的一处民居,常有人整日忙着烧大锅饭。这是婺剧团的临时食堂。

缙云民风崇节俭,吃梅干菜而自称“梅干菜精神”。在婺剧演出上,却舍得投

入,显得慷慨阔气。

一份看似与民风相悖的慷慨,其实有其民俗的逻辑。光绪版《缙云县志》“风俗”篇里,道出了其中的秘密:“立春前一日,职官迎春东郊。乐人扮杂剧,钟鼓彩旗,聚观杂沓。小儿女带茶米豆等物散春牛,谓可消疹疫。”这里的杂剧,就是后来命名的“婺剧”。记载表明,在清代,立春前一日,官方会组织迎春仪式。仪式的内容,就是演戏。演戏时,锣鼓喧天、彩旗招展、人山人海,演到高潮时,还遍撒茶叶、米、豆,以求来年疫病全消、太平顺遂。

当代缙云乡下的婺剧演出,基本沿袭清代的模式,但规模要更加庞大。官方的迎春仪式,一落地到民间,便更加焕发出了生命力。

演出首夜,必有一场“文武八仙”。值

日功曹手持令牌,催请文四仙(文昌帝君、天聋、地哑、魁星),武四仙(关帝帝君、周仓、关平、孙悟空)下凡赐福。文武八仙亮相毕,紫薇大帝上场,率众仙赐福。此时,戏台上演员下跪,戏台下鼓乐大作。而后,又有跳魁星、跳加官、跳财神、娘娘送子,演员在台上做各种赐福动作,待到华堂成亲,新人往台下抛撒糖果,文武八仙才演出完毕。

缙云婺剧在年底的演出,演员演到兴起,也会临时改词。在一场戏的末尾,当大团圆来临,戏中人喊一声“过年去咯”。戏里戏外,今夕往昔,便全然打通,浑然一体了。

这是戏的艺术,也是酬神的艺术、平安的艺术。泡在戏里的年,人与天地、人与时间,有了一次交融相通的对话。缙云的年,也因此有了热闹、欢腾。

再说一件小事。新建镇笕头本村,谢灵运的后人们,在大戏开演前,在谢氏祠堂的戏台前,新写了一副对联:“旺丁旺财旺子旺孙百业兴旺,顺天顺地顺风顺水一帆风顺。”

台上唱腔高亢嘹亮,锣鼓喧天。正对戏台的祠堂墙边,放着一幅谢灵运画像。这位中国山水诗的鼻祖,也是最早与缙云的诗人,挂着一把大而美的胡子,就笑眯眯地听着看着。

此面最相思

舒瑾

“汤饼一杯银丝乱,牵丝如缕王箸惜。”在宋代诗人的笔下,家乡的索面如工笔画般优美;在我眼里,索面代表着新年伊始,更是挥之不去的乡愁。

《缙云县志》中写道:“拜年上门,先喝茶,吃糖果,随后吃索面卵。”我父母是地道的浙江缙云人,虽年少便离家远在他乡工作,但依旧传承着这个习俗。从记事起,每年的正月初一,老爸便会亲自下厨,煮一锅“索面卵”。

肥膘肉熬油,熬成的油渣捞出待用。猪油加青菜、肉片、香菇丝、冬笋丝、胡萝卜丝大火炒熟,制成“添头”。大海碗放入两个剥皮的白煮蛋,倒入汤,清水煮面,待面条变成半透明状即可盛到碗里,拌入“添头”和油渣,一碗浓香四溢的“索面卵”便大功告成。面条柔韧爽滑,软润而不糊,油渣香脆,青菜碧绿,面汤醇香,堪称人间美味。

这碗面,蕴藏着长寿吉利、好运顺爽的好彩头,也有着对家人和生活的一种美好祝愿,更包含着那岁月打磨出来的家乡的味道。为了这碗面,我们都要早起赶到娘家,连汤带蛋都吃完,仿佛在完成一个庄严的仪式。看着空空的碗,爸妈的脸上瞬间会绽放出灿烂的笑容。每每这时,我都会感叹,这一根根细长米白的索面,不知连接了多少思乡情。

索面好吃,在于纯手工制作,麦粉、盐乃至和面的水,都极其讲究。老爸曾无数次地说,做索面不容易啊!凌晨4点,就得起床了。因为从和面、发酵、切条坯,再到揉条坯、发酵、条坯上筷、入面床、发酵,最后到拉条、晾晒,完成这十多道工序,至少需要9个小时,有时天公不作美,面条就全部报废。抽面时,全凭着手指的记忆进行控制。过快,面条容易折断,过慢,面条会软掉。一根面成形后,通常有一米长,堪称“江南拉面”。唯有精湛的手艺和天意结合在一起,才赋予了索面难以抗拒的魅力。奶奶是一等一的抽索面好手,远近闻名,当年就是靠这项手艺养活了四个孩子,而唯有大姑妈传承了这门手艺绝活。

每到逢年过节,老家亲戚们都会带来一箱箱索面。今年大年初三,大姑妈来走亲戚了。一进门,大姑妈便道:“今年的索面是最正宗的哟。”听大姑妈这么说,我便有些好奇,索面都是用面粉做的,有什么区别呢。说话间,大姑妈打开箱子。嘿,果然不一样,淡黄色的细长面条,用绿色的细棕条捆扎,略带咸味的香气扑鼻而来,是那种带有原始的天然麦香味。

“大哥,没想到咱们从小吃到大的索面,竟让我赚了不少钱!”大姑妈兴奋地说道,“去年有一天,我正在抽索面,一群外地人围着我家的晒面场,七嘴八舌地议论开来,那是什么呀?像不像用毛线编织的船帆,一排排的,真好看啊!当他们得知是特色索面后便非要买几箱。我想外地人来一趟不容易,就全卖给他们了。后来,我寻思自己有这门手艺,可以做这个买卖啊,一问,周围的几户人家也有这个心思,大家就开始抽索面卖了。为了保证质量,我们种植了最原始的‘908’土小麦,这个麦粉特别香、特别筋道。要知道,一千多年前,老祖宗就是用这土小麦做成的索面,所以这才是最正宗的!”

想不到索面还有这样的来历,我此刻才明白大姑妈所说的“正宗”。

“我们用土麦粉做索面,味道自然好,客户纷纷打电话来订货,简直供不应求。”大姑妈继续说道,“后来村里成立了合作社,统一收购统一销售。现在,我们舒洪镇是索面生产加工主产区。政府还投入了不少钱整治村庄,如今街道全部硬化,路面、水沟都干干净净,水泥街道和操场更方便了我们抽晒索面,晒收打包时邻里间还互相帮忙。去年我做了7000公斤的麦粉,挣了6万多元呢!我还听村委会主任说,现在舒洪镇六个村加工索面的农户有600多户,每年加工面粉超过6000吨,人均收入17000多元!”

听着大姑妈娓娓道来,我惊叹,流传了千百年的家乡索面,居然“吃”出了富民经济!说话间,爸爸端上了“索面卵”,我问大姑妈:“吃厌了吗?”大姑妈笑着说:“怎么吃得厌啊!”是啊,索面已经是缙云家家户户不可缺少的一部分,这是家乡的味道,总是给人温暖,令人思念。

“三味”新年

蓝义荣

古人以读经、读史、读诸子百家为“三味”,而作为市级文化特派员的我,今年在派驻的老区村度过了一个独具特色的“全景式”春节,领略到了一番特别的“三味”新年。

我所派驻的老区是一个畲族村,那浓浓的“畲乡味”无疑是过年的“第一味”。这里不仅完整保留着迎年、祭年、送年等年俗,单是年关时家家户户制作的“畲乡黄粿”,就足以让人深深回味畲寨的年味风情。“畲乡黄粿”源自广东潮州地区的“糍条”“糍叶”,畲族人民在从广东迁徙各地的过程中,在保持传统技艺的基础上,融入了采集黄金叶烧制碱水泡米等环节,使得畲乡黄粿的制作形成了烧碱、泡米、炒米、炊蒸、砸捣、添糯等近20道工序,并拥有独特传统技艺。在砸捣黄粿时,我留意到,每臼黄粿需要3人集体踩砸400到500次,经过二蒸二捣后的黄粿,糍体格外柔韧,口味尤其纯正。“畲乡黄粿”的制法和内涵更是丰富多样,如第一臼出糍首先要做成若干“太公糍”,用模具压成圆形或树叶状糍饼,送到中堂香火案前供奉,以此表达畲民对祖上的感恩之情。接下来会根据各种需要和寓意,做成大大小小不

同的糍品:最小的叫“细崽糍”,寓意人丁兴旺;不大不小的是方便畲民上山下田劳动携带的“下田糍”;最大的叫“压仓糍”,寓意来年能够丰收满仓。此前,我依据畲乡黄粿的历史价值、技艺价值、文旅价值,成功为老区申报了县级非遗,并帮助修建了“畲乡黄粿”非遗工坊,还设立了黄金叶保护区和粿米生产区。过年前回村做黄粿的村民特别多,前来体验的游客也络绎不绝。腊八后的乡村年味,一直在踏雪的吱呀声和游客的欢笑声中洋溢、弥漫。

“红色味”是老区最为独特的年味。进入年关,到老区研学的党员、老兵、学生、村民自发组织起来,将粟裕战斗地纪念馆、红军路、古枫红军讲坛、云景第一哨等革命遗址仔细打扫干净。“红星闪闪畲山亮,旭日灼灼换新天。”革命营地院落、革命先贤院落、民族团结院落等研学院落群落的红色春联,让老区的“红色味”鲜明温暖且成风化人。正月初二开始,无论是来走亲戚的客人,还是来游玩的游客,大家都会前往粟裕战斗地纪念馆等革命遗址,体验红色文化,感悟红色力量。来自景宁的李锦隆在看过挺进师的艰苦战斗岁月

介绍后感慨道:“来老区走一趟,真切地感受到今天的日子是前辈用鲜血换来的,我们要珍惜如今这盛世的幸福年味。”

“青春味”是今年老区新添的年味。在履职文化特派员期间,我根据老区的需求,谋划了“感恩老区——饮水改善(消防应急)工程、安全老区——地质灾害隐患点整治、活力老区——老区篮球场建设、温暖老区——忠孝文化院落落建设、畅通老区——老区林道工程、红色老区——文史资料出版”等6个年度项目。其中“活力老区——老区篮球场建设”获得了年轻村民的高度关注。在市体育发展服务中心、云和县文旅局的支持下,老区篮球场在年前顺利施工完毕,尽管场地不是很标准,年轻人依然欢呼雀跃。过年期间,球场上几乎每天都有年轻村民在开展临时对抗赛或投篮赛,还不时拉我去当临时裁判。球场上矫健的身姿、激烈的对抗、热烈的掌声……为老区注入了青春的活力。相信在未来的日子里,会有更多的年轻人回到老区、走进老区、关注老区,感受并传递老区的力量。

“三味”新年,味正回甘!

腊口年俗

李观闻

我是派驻在青田县腊口镇的市级文化特派员,在这里,我感受到了浓浓的年味。

腊口镇一带,同样把春节俗称“过年”。每年的农历正月为岁首,正月初一为新年,即春节。它以除旧布新、喜庆丰收、合家团聚、拜天地祭祖迎神、祝贺人畜两旺、平安幸福为主要活动内容。

腊口古称“拦口”,因地处瓯江大溪段拐弯处而得名,随当地方言谐音演变而来,镇区位于青田县西北部,是青田县西北部的门户,离丽水市莲都区9公里,辖内瓯江水道、金丽温铁路、高铁穿镇而过。腊口镇是青田县三个省级中心镇之一,目前全镇共有工业企业28家,其中规上企业9家。因此,有云南、贵州、河南等地到腊口务工的“新腊口人”,留在本地“过年”,他们带来了各地的“年味”,为腊口镇一带的民俗添色。

每年的农历腊月初八一过,腊口镇的各村村民按照习俗,就开始准备年货,到村民自行组织的集市上采购鸡、鸭、猪头、猪脚等食材。拿到家后,村民们习惯用清澈的山泉水细致地清洗腌制猪头、猪脚、五花肉、小鸡腿等食材。在腊口的

各个村,腊味是每家每户必不可少的传统美食。这些腊味食材腌上一天一夜,腌入味就可以在竹竿架上晾晒了。在阳光的照射下,味道变得更加独特,各种腊味显现出家的味道,品出年的味道。

过年时做年糕和糖糕是南方农耕地区百姓较为传统的习俗。腊口镇各村的习俗也跟其他乡村一样,每年的农历腊月二十,或者是过农历小年夜即拜祭灶神后,家家户户就开始忙着做年糕、糖糕、豆腐泡、山粉饺等等。这些都是腊口镇各村少不了的年味。

腊口镇各村的习俗,到了腊月二十四南方小年夜后,村民会主动找村上会点书法的老先生写春联、贴春联。每逢春节,腊口镇一些村落的村民会自己动手写春联,给自己和朋友们送去新春的祝福。此外,随着时代的变迁,市场经济的迅速发展,腊口镇各村的村民同样纷纷外出或出国经商、务工,有的村民春节只能在异乡过,而有的村民只能在除夕那天才能赶回家。一家人就等着欢聚一堂,高高兴兴地一起吃一年一次的年夜饭,守岁!到除夕夜子时一过,村落才渐渐地安静下来,意

味着新的一年到来。

腊口镇一带的各个村落,同样把正月过得有声有色。不论是古时,还是现时,腊口镇一带的村民,初一绝对是绝对不出外做农事和走亲访友的,对于初一不论做什么事都是有禁忌的。初二始,各家各户纷纷开始走亲访友,或者开始外出做农事等。到元宵节,村民组成板龙队,沿村表演,为村民驱邪。腊口镇的石帆板龙非常有名,石帆板龙始于清朝康熙年间,传承已有300余年,板龙分头、身、尾三部分,全长可达300米,制作时需要200多位青壮年同时发力。舞龙工艺最为复杂的是龙头,需要板龙匠人半个多月才能手工制作完成。作为市、县级非物质文化遗产,石帆板龙曾多次受邀到县城表演,并在第十一届国际摄影艺术展览暨丽水国际摄影文化节上获得“大型龙狮艺术”银奖的殊荣。

每年的农历正月十五夜子时一过,一年新年才算“过完”。