

随笔

## 浓浓淡淡皆是“年”

□李艳

今年是暖冬,天气预报里每日平均15摄氏度的气温,有的甚至达20摄氏度,让人一度有些恍惚。

也不能全怪天气,盖因记忆中的“年”,总是和刺骨的寒冷、飘扬的大雪、硬邦邦又甜滋滋的麦芽糖、院子里一锅锅飘香的卤味,以及晴空下晾挂的串串香肠相关。但是,所在的城市路边,也早已在粗壮的行道树上挂起了闪亮的彩灯,店里的蝴蝶兰、富贵竹、水仙等年宵花纷纷被摆放在显眼处,行色匆匆的人们手中提着这样那样的年货,一切一切都在提醒着——“年”的来临。

于是我想,是什么让自己对春节的到来越来越钝感了?是像现在一些流行的说法那样,因为“年味”越来越淡了吗?

但对这一说法,我并不认同。春节是中国人最看重的传统节日,其隆重感是写在每一个中国人的血脉之中的。由此产生的每年几十亿人次出行的春运,就足以震撼世界。这是唯有中国人可以理解的全国“大迁徙”活动,目的只有一个——回家过年,而且一定要赶在除夕晚上之前到家。现在,每年春运的人数依然是只高不低。哪怕是龙年春节前夕的大暴雪天气,也丝毫没有减少人们想要回家的迫切心情。

赶着回家过年,并不是现代人才有的仪式,古人也一样。蒋士铨是清代的戏曲家、文学家,与赵翼、袁枚合称“乾隆三大家”。乾隆十一年也即1746年的冬天,蒋士铨在年前赶回家中,写下那首最著名的《岁暮到家》。“见面怜清瘦,呼儿问苦辛。低徊愧人子,不敢叹风尘。”母亲一见到归家的孩子,就心疼地怜惜孩子一年不见又清瘦了,路上行程甚是辛苦;而孩子见到母亲,心情激动而复杂,低头感叹未能在身边尽孝,心中是满满的愧疚,哪里顾得上仆仆风尘。这生动而温馨的一幕,从古至今,在中华大地上每一个游子到家家时上演。其情其景,可以狠狠戳中任何一个中国人的心灵,用一句网络流行语概括便是:懂的都懂!

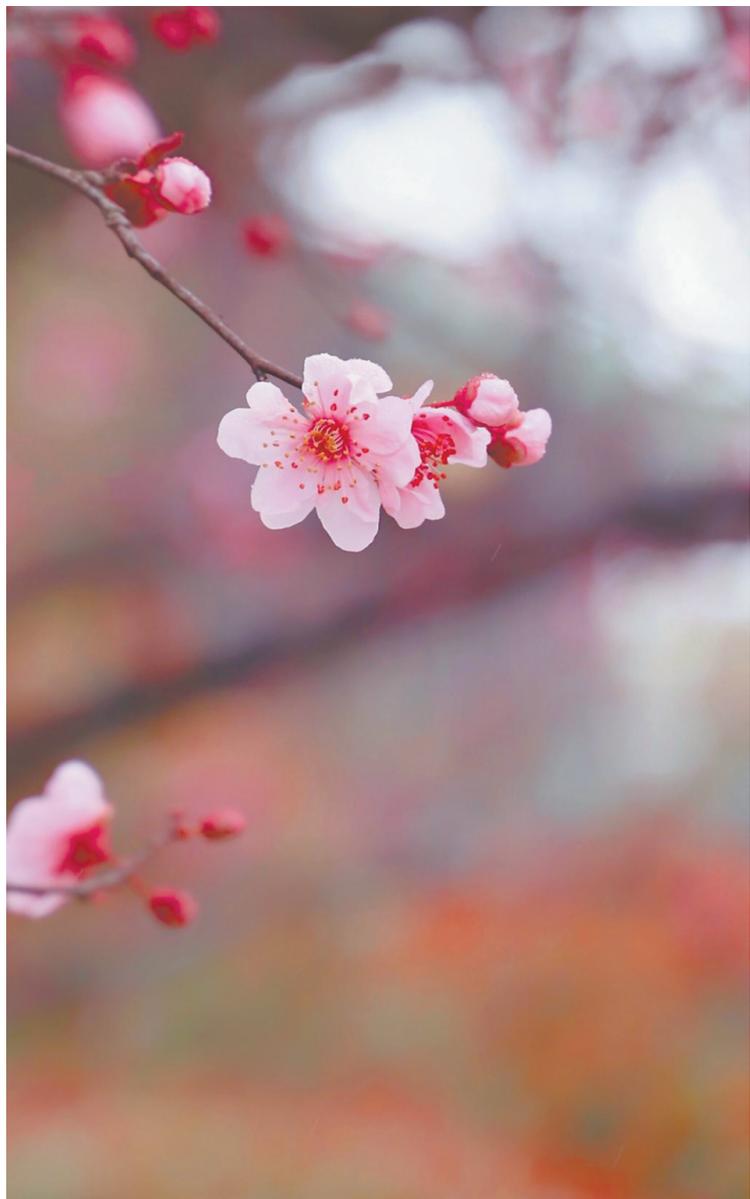
盼着归家与亲人相见,盼着除夕相聚,春节团圆,这是“年味”的最大内涵,而这一内涵,横亘古今,未曾改变。

再来说象征“年味”的丰富民俗,近年来只会多不会少。拓年画、写福字、贴春联、打糍粑、做年糕、舞狮、舞龙……流传已久的民俗活动都会准时在春节期间的各地上演。不仅如此,其间的“年味”还通过互联网无限蔓延。去年春节期间,福建的游神通过网络直播火“出圈”,潮汕地区英姿飒爽的英歌舞视频,更是吸引了一众的“迷弟”“迷妹”在弹幕里喊着——“我要去潮汕过年!”

随着经济水平的提升和物质生活的丰富,“年味”应该是越来越浓的。因为物质的丰富,给了我们营造仪式感的最大底气。

那为什么总是会有“年味”淡了的感叹呢?是人们为一些传统过节方式的消失而感到遗憾呢?还是成年之后少了对于新年的期盼与新鲜感?

时代变迁之下,人们过节的方式可能有了很大改变。不能相聚的家人可以视频一起



过除夕,“云分享”年夜饭;红包不用面对面递到手中,一键发送同样也是暖暖心意;一家人过年,不一定非得待在老家,去气候温暖宜人的地方过节,也是团圆的好方式……所以虽然一些传统过节方式消失了,但是新的生活方式在兴起,也演绎着更多的春节内容,书写着不一样的“年味”。

成年人对于“年味”的感知,的确与孩

童有着很大的不同。小时候,我们总是盼着过年,刚进入腊月,就急不可待地搜寻身边一点点飘至的“年味”,盼着除夕和春节尽早到来。小时候在江汉平原,过年前家家户户就要开始做糍粑,糍粑打好后用清水泡在桶里,放在阴凉处。从年初一开始,每天早晨炸一盘,蘸了白糖做早点吃。还要开卤锅备卤货,卤鸡卤五花肉卤藕卤

海带,这些菜肴都是除夕年夜饭桌上的重磅角色。还要切麻叶炸玉兰片(麻叶和玉兰片均为当地米制小零食),做好了后从初一吃到正月十五,有客人来家里时,会将这些可口的小点心用漂亮的花朵形状的茶盘装好,摆放在客厅的桌子上,一起分享和品尝。我们一群小人儿经常是循着味儿就去了,要么央求着母亲把刚打好的糍粑炸两块尝一尝,要么迫不及待把刚切好的麻叶往嘴里塞。而卤货出锅后,往往不等央求,疼爱孩子的母亲就会先把肥嫩的鸡腿扯了,一把递给孩子。孩子们一定会炫耀般地特意跑到小伙伴面前,大口吃个痛快……

这是孩提时代的我们对于“年味”的浓烈感知,过年意味着丰富的食物、漂亮的新衣服、接个不停的红包压岁钱,还有最放肆的作息时间——不用早睡的除夕。

大文豪苏轼早在《守岁》中写过了“儿童强不睡,相守夜欢哗”。小孩子们也强撑着不肯睡觉,除夕守岁,欢笑闹腾,知道这一年是真切切地过去了,新的一年又来到了。过年,正如过生日,对孩子们来说,添岁了,成长了,翘首以待,满心欢喜。

同样是在《守岁》里,潇洒旷达的东坡先生还写下了这样的诗句:“欲知垂尽岁,有似赴壑蛇。修鳞早已没,去意谁能追。况欲系其尾,虽勤知奈何……明年岂无年,心事恐蹉跎。努力尽今夕,少年犹可夸。”

有人说,小时候内心一直有个疑惑,为什么除夕之夜人们都要守岁。大人们说是要驱赶年兽,但传说中的年兽始终未见。直到成年后,读了苏轼这首诗,才恍然大悟。原来流逝的岁月宛如游向幽壑的长蛇,为了抓住它的尾巴,人们才强忍困意,相守不间。

不同于孩童的添岁、成长,除夕和新春的接踵来临,对成年人意味着又一年时光的倏忽而逝。或许是基于这样的心情,我们有意无意回避着对“年味”的感知,刻意制造出一种钝感,似乎只要觉得“年味”淡了,时光的脚步便可以慢些再慢些,辞旧迎新的那一时刻便会尽可能地姗姗来迟。我们如此贪恋每一刻时光,希望和它能更多的纠缠。但这总归是自欺欺人般的一厢情愿。因为时光的嗒嗒声一刻也不停歇,除夕和新年终将会到来,除了日历上那个醒目的日期,满城里、大街上、生活中避无可避的各种“年味”,也都会提醒着你:过年啦!

所以,“年味”究竟是淡了还是浓了,并没有一个确切的结论。关于“年味”或浓或淡的争议,也会一直存在。但恰如我们无法握住时光的流沙,“年味”的浓淡与否,也不能影响“年”的到来,浓浓淡淡皆是“年”。时间原本是没有意义的,人们用种种充满仪式感的行为,赋予了它丰富的意义。

想明白了这一切,站在年终岁首之际,便决定以欣然的心态,向过去的一年潇洒告别。再以虔诚而隆重的各种仪式,开开心心过好年,以满心的希望,迎接新的一年时光的到来。

## 甜甜的年味。

□余万有



每逢年关,在乡下长大的我总会忆起儿时家乡过年的一些事来。

进入腊月,村里人就开始做有甜味的“白糖”以及“米子”。“白糖”是村里人对麦芽糖拉糖后成白色的称谓,是春节重要的甜食,还是制作“米子”的黏合剂。“米子”是春节时招待亲朋好友的零食,也是春节拜年的回礼。

农村的妇女们个个都是制作“白糖”的高手,家家户户都有一套制作“白糖”的秘籍。制作“白糖”的原料很简单,只需小麦、糯米和水,但工序却很烦琐,需要育芽、蒸米、发酵、滤渣、熬糖、拉糖等工序,每道工序都马虎不得,稍有不慎,前功尽弃。

做“白糖”前,得先育芽。母亲将买来的小麦粒洗净,用温水浸泡24小时后捞出,放入早已洗过的抽屉内,蒙上纱布保温。为防止麦芽霉烂,每天都要揭开纱布,用不超过30℃的温水淋芽两三次。三五天后,麦粒发芽到三四厘米长,便可将其放入石臼内捣烂待用。

与此同时,还要准备做“白糖”的糯米饭。母亲将已在水中浸泡了4~6小时的糯米捞起沥干,用饭甑蒸熟,再铺摊在竹篾箕上晾凉。香喷喷的糯米饭,摊开时散发出浓郁的米香,总会吸引嘴馋的我们飞奔回家,抓一把揉成一团,反复在手上颠簸,就要把饭团往嘴里送。“不急,小心烫着!”母亲笑着叮嘱。

糯米饭完全冷却后,再倒入干净的陶缸,加入捣烂的小麦芽,搅拌均匀,添入凉开水,盖上木板盖子,并用棉被包好保暖,就可以静静地等待发酵了。加入的凉开水既不能太热,也不能太冷。太热,做出来的白糖会太黏稠;太冷,做出来的白糖会酸。若保暖不当,糖也会发酵。几个小时,糯米饭便会“化”了,融化的水带着甜味,说明“出糖”了。至此,南方的糯米与北方的小麦完成了“米麦恋”。

滤渣时,母亲会将发酵完全的麦渣和饭粒倒入方木架上的纱布袋中,并扎紧口袋。这种交叉型的方木架子,往往是木匠来家做木工活时的赠品。木架子的中间压了板条,解决了用手挤纱布袋既费力又不尽的麻烦。只要在手柄一端上下移动,塞在里面的糖水便可从纱布袋里轻易挤出,流入下方的大铁锅中。挤去糖浆的麦渣和饭粒,母亲是万万舍不得扔掉的,因为那是乡下喂养猪、牛的好饲料。

熬糖是最令人期待的。熬糖的火候是关键,需要时刻紧盯火的大小。火大了,容易熬老,口感不好,拉糖的时候还容易断;火小了,熬的时间过长,糖又太稀,而且不好拉糖。熬糖时,我们小孩打下手,负责烧火。最开始,用旺火猛烧熬糖。母亲用锅铲不停地搅拌糖水。在空气和温度的作用下,糖水沸腾成雨点泡、米筛泡、牛眼泡,慢慢变得松软、黏稠。颜色则由先前淡淡的乳白色,逐渐变深,最后变成琥珀一般的金黄透明,体积也只剩下不到原来的十分之一。熬糖熬到什么时辰算好,凭的是经验。用筷子沾一滴在冷水里溜下去,成圆珠,不会散开;或筷子拉起来成片状,放入冷水中取出,是脆的,说明糖熬好了,可以起锅了。母亲会叫我们赶紧撤火。还会卷一筷子糖给我们吃,作为烧火的犒劳。

熬好的糖舀出来,经过冷却、变硬,就可以开始拉糖了。拉糖是力气活,当然得男人来干。吃过晚饭,轮到父亲上场了。拉糖有专门弯曲的硬木棍钩,父亲将硬木棍钩固定在厨房的木柱上,拿着糖在硬木棍钩上不停地来回绕圈、拉扯,慢慢地,糖由原来的黄澄澄变成了银白色,“白糖”才算制成了。

绝大部分“白糖”是用来扣“米子”的。母亲称好扣“米子”的白糖,先保存起来,剩余的才是用来做过年的零食。母亲会用“白糖”包上炒好的花生、芝麻粉等配料做馅,或者直接将“白糖”揉搓,拉成条,一边抽,一边剪。在清脆的剪刀声中,香香甜甜的硬“白糖”和软“白糖”便都做好了。母亲用盒子将它们装起来,待春节期间与街坊邻居、亲朋好友享用。

那时,“白糖”不是天天都能吃上,只有春节才吃得到。随着经济水平的提高,现在各类春节食品丰富多样,甜食更是琳琅满目,农村的孩子们不再馋“白糖”了。加上“白糖”制作工序烦琐,耗时、费力,也很少有人去制作。若干年后,或许制作“白糖”的技艺也会消失在时间的长河中。

母亲已年迈,好多年没有做过“白糖”了,自然也就没有做“米子”。街上有专门制作“白糖”“米子”的店铺,想吃时,我就去买一点。吃着“白糖”“米子”,触开了久违的味蕾弯门,就会想起儿时甜甜的年味来。

生活感悟

## 花儿相伴过新年

□春羽

赭褐色的枯枝上一颗颗红色的花苞慢慢绽开了,小灯泡一般一闪一闪地点亮这个阴雨的寒冬——这是刚从花市搬回来的一盆海棠,妖妖娆娆地陈于阳台,也是一份送给家人的新年礼物。

是从什么时候开始爱上摆弄这些花的?认真追溯起来,大概就是这几年,突然觉得需要有一些鲜活的事物来提醒你,日常生活中要有一些不可或缺的生趣。当你凝视一朵花时,那一刻它就是整个世界。它们有着最真实的生命力,每一天醒来都能看到它展现出的不同状态:花苞似昨日张开了,叶子比昨天硬挺一点了,颜色由清淡变得深沉一点了……这些细微的变化都会让你

为之感到欣喜。

当然,养花也有风险。花儿们不像其他装饰物一样一成不变、永寿不灭,它们常常会因为水太多太少而干枯或腐烂,也常常因为日照太强或温度太低而一夜之间奄奄了枝叶,甚至在找不到任何原因的情况下与你说再见。在经历了很多次与各种盆栽植物无奈的离别之后,你只能安慰自己:花草和人一样是有生命的,它们也有自己的命运,要懂得接受它们的离开。一切事物都有说再见的时候,只需它们在你眼前的时候好好珍惜,认真养护它、欣赏它,就已足够。你看,养花也帮助着我们在开解自己——勿忙。

相比起养花的烦琐精细,买花似乎更有乐趣。“一人花市深似海”,尤其一进入腊月,福州的花市就开始热闹了。大家都来备年货花,“年宵花”——光听这个名字就知道,有些花就是为了过年而绽放的。

福建的年宵花,首推蝴蝶兰,再是水仙。这两种花都已经形成了巨大的产业。几乎每个花店摆得最多的都是蝴蝶兰和未开放的水仙。蝴蝶兰的栽培技术已经到了出神入化的地步,不光花朵硕大,颜色多样,而且花期超长。一看到就让人忍不住上手摸一摸那蜡质的花瓣,因为它被培植得太完美了,真假难辨。大盆的蝴蝶兰很适宜用来做春节礼物送人,好看、气派又好打理。自己家买年宵花的话,喜庆热烈的红色系花儿们都最受欢迎:海棠花朵艳丽,开放时间,而且花朵枯

落而不腐,有品有格;红彤彤的冬青,宝石一般闪亮,花期长好养护,也是佳选;兰花中大花蕙兰也是不错的选择,一大串一大串的,像鞭炮一般,花落后的叶子也是极具美感的,只是兰花的价格不断走高,对养护也有一定的要求。

有时候痴心妄想,如果换一种职业去做个卖花人,天天守着这些自然的珍宝,养眼的同时还能养活自己,怕不是幸福一辈子?但真正看着坐在门口守着花店的那些花商和花农,似乎也并不都是一脸的享受。这些花对他们来说是日复一日的施肥、修剪、浇灌、搬运,以及更多不为人知的辛苦。

有女儿挽着爸妈一起来逛花市的,三人选定了两盆重重的金橘,累累果实上面系满了红丝带,与父亲母亲身上鲜红的围脖一样充满了过年的喜气。

一会儿店里又进来一个二十出头的男孩子,他问老板有没有山茶花,其实他脚边就摆了好几盆。老板笑说就在你面前啊。他哦一声,也有点不好意思地笑了,露出两排整齐的大白牙。正是青春的年纪,不认识花儿可以理解。他看我正在挑选的海棠,忙问:“这个好养吗?”我说:“好养啊,花期也长,花朵又美,你看,绸一样。”他也心动了,问老板,海棠多少钱?他一看就是不懂花的人,但是何以如此热情呢?一会儿看他掏出手机和朋友视频通话——一个美丽的女孩的面庞出现在手机上,他把手机对着海棠艳红的花苞问:“那你除了茶花,还不想想要海棠?好

养的!”

原来如此。我会心笑了,很为他开心。等店主忙完了,我便请教他,去年的海棠开过花就枯死了,如何才能让它复花。他耐心地讲解要如何施肥、剪枝、换土、杀菌……不厌其烦,头头是道。我想,店主是真正爱花的。

门口帮着搬运花盆的老伯看我正对着面前这盆海棠犹豫,也过来说:“这盆品种不错,老桩的,原土原盆,好养。”看他们粗大的双手,脸上晒得黝黑的皮肤,就知道他们是真正的花农。养花工作的辛劳,可能并没有太多我们所以为的浪漫。但是在辛勤工作之余,他们也能为一株海棠的美所触动,也算一种幸福。于是我欣然地接受了他的建议,决定将这盆海棠“请”回家中。

回忆起一阵子,正是阳台上几盆鲜艳的花安慰了我的心情。其实不管人的心情如何,花儿是不为所动的,兀自开放着……正想着,陆续到来的人们将花市挤得水泄不通,水仙、海棠、梅花、金橘、银柳、大丽花、仙客来、牡丹、芍药……挑得人眼花缭乱,买花的人一个个跟老板热热闹闹地讨价还价,恨不得通通搬上车。

等我挑好年宵花到家,已经累得不行了。叫来家人一起帮忙换上好看的花盆,将花儿们一一摆到阳台以及书房的各个角落,左右不停地拍照、欣赏,富可敌国般满足——有了这些花友为伴,便可欣然地迎接又一年的新春,即使老一岁又何妨?

