



在炎陵过大年

黄建林

年夜饭的小菜

罗小玲

百度上这样描述:中国人的年夜饭是家人的团圆聚餐,是年尾最丰盛、最重要的一顿晚餐。记忆中,和父亲母亲兄长真正意义上的年夜饭大概是我读初中时才开始的。

我算是土生土长的株洲人,出生在株洲市二医院,学习生活工作都在株洲,但籍贯是浏阳,我们一家是随父亲从西北转业来这座城市的。初中以前,每到过年,父亲都会在大年三十的当天带我回老家浏阳。我不记得老家的年夜饭如何,只记得从当时的浏阳县城往奶奶家走的路好远好远。父亲每次回乡都很高兴,不管肩扛手提着再多东西,他都是精神抖擞。一路走总能遇上熟人,父亲乐呵呵不停地打招呼,而我在父亲后面,越走越惆怅,在县城里转过一条街道又一条街道不算,还要走长长的一段泥巴路。每次走到“绝望”,一抬头,就看到了奶奶家的房顶。成年以后再回老家,发现泥巴路旁边就是“弯过了九道弯”的浏阳河,但少年时代的我,从来没有注意过,因为太疲累,所有的风景都错过了。

初二还是初三那年起,除夕,是我们一家四口在株洲的聚会。那时候,家就是现在老父老母仍然居住的湘江氮肥厂的这套房子。每年年底不用看日历,只要母亲开始熏腊肉了,我就知道年不远了。家属楼下不像现在停满了车,而是一字排开几个大油漆桶,母亲会找其他人家搭伙熏肉。除了加点糠之类,好像也没看到晚上有值守的人家,也没听到谁家的肉被偷。站在我家三楼的厨房里,能看到烟气腾腾,走到楼下,轻轻吸一口气,就能清晰地闻到腊肉的香。除了腊肉,母亲还会做风炊肉,挂在阳台和灶上。到阳台或进厨房,不用抬头,就能感觉到肉的油仿佛要滴下来。我结婚后,每年吃完年夜饭,就把腊肉和风吹肉分两份,让我和哥哥拿回自己的小家。

过年前大概一周起,父亲开始做大菜,肘子、羊肉、牛肉等,楼下的腊肉香还没散,家里则是肉香环绕。那几天,但凡有桌子的房间里就摆着菜,即使因为天冷碗里有一层白色的油,这些菜仍然让人垂涎欲滴。

现在回想,除夕那天究竟吃了些啥,真没法一一列举。只记得母亲从来都是最晚上桌,吃着吃着就起身,桌上的菜连三分之一都没吃完,她就要多炒几个小菜过来,说是小菜要现炒才好吃。我们嚷着要她坐下吃,还没几分钟,她又跑去煮饺子或者汤圆,说是过年一定要吃这个,明明她还煮了一大锅饭。通常,年夜饭还没吃完,母亲就开始收拾厨房了,我们想帮忙洗洗碗什么的,她是坚决不会让我们插手的。

那些年,家里的年夜饭是要延伸到初二甚至初三的,吃完大年三十这一顿,后两三天中午,我们都会回父母家吃饭。父母也没有特别强调,但十几二十年都是这样过来的。

有几年,父亲也跟风赶时髦,安排在饭店吃年夜饭,但后来又回归到家里吃,总觉得家里还是气氛浓些。自从哥哥和我分别都结婚后,吃过年夜饭,我们各自回家,几乎再没陪父母看过春节联欢晚会。大年三十,对父母而言,最热闹的就是这顿年夜饭了。

这样的年夜饭一直持续到2015年。第二年过年前,母亲生了一场病,再无数字观念,不知道节日与生日,甚至最擅长的做菜,也忘记了。父亲也日渐老了,哥哥嫂子接下了年夜饭的重担。饭菜依旧可口,嫂子每年还很有仪式感地做几盆八宝饭,吃过年夜饭,我仍然有东西带回自己的小家。但,我总忍不住想起母亲熏的肉,想起自己曾经诸多嫌弃这些腊肉不够正宗,想起,便想扇自己一巴掌。年轻的时候不知道,有些东西一旦消失了,就只能存在于回忆中了。奇怪的是,关于年夜饭,我最想念的是母亲炒的小菜,绿油油的,嚼起来清香四溢,数十年年夜饭记忆中,唯独这道菜,每每想起就仿佛能品到味道。

年年有鱼

倪锐



株洲人喜欢吃“泰子菜”,听吉祥话,这一点不假,会说话的人,还被喻为情商高。过年更是到处飘扬着吉祥话,“恭喜发财、新年快乐、万事如意、阖家欢乐……”倒是那句“年年有鱼”,现在说的人少了。

究其原因,妈妈说,时代变了,以前过苦日子,过年不叫过年,叫“过年关”。天寒地冻,秋收的谷子已经吃完了,春耕的还没下种,很多人家大年三十,把门关紧,害怕有人上门看到家里过年的寒酸。过年就是度过那饿肚子缺粮的关卡。吉祥话“年年有鱼”是“年年有余”的谐音。特别是过过年,人们争相祝福“年年有余”,也就是祝福你生活富足,吃穿够用,今年的吃用不完,可以存到来年。

鱼,从古至今,就是吉祥的象征,每到过年,人们盼望着“年年有鱼”,祈愿能够“年年有余”。

妈妈小时候过过年,餐桌上没有鱼,外婆总会弄个木鱼在饭甑里蒸,每餐端到饭桌上。外婆拿筷子对着木鱼边说:“吃鱼啊,年年有鱼!”妈妈他们有时候也用筷子去戳几下木鱼,但外婆决不允许把木鱼戳边。据说最开始的“年年有鱼”来自渔民,渔民的美好愿望就是“年年有鱼”,但“翻”对渔民来说是最忌讳的,所以,桌上的木鱼任你戳它千百遍,也不可以翻一下。

我记忆中的大年,就是名副其实的“年年有鱼”了。没有鱼肉不成席,过年,走哪拜年都会有鱼。我的家乡株洲,进入腊月,大家就开始准备年货,鱼是重头戏。

味道最好的鱼来自农家鱼塘。水多的鱼塘,几个农家汉子借来渔网,沿着塘沿,各据一方,一路朝着一个方向拖过去,叫拖鱼。拖鱼的渔网,网眼稀疏,网底有铁块沉塘,既可网住大鱼,又可漏掉小鱼。别看冬天水面平静,其实鱼都沉底了。每当几个汉子快要汇合在一起,也是鱼最集中的时候,一时间,鱼塘银晃一片,欢蹦乱跳,鱼儿争相往水面上跃起,好不热闹。收网时,随时有鱼跃上岸边,在你的脚下,在草丛中,在柴堆里跳跃。有些还未成年的鱼,会被放回鱼塘,留待来年长大些再来拖网。收获的鱼会分几个

前言

年是中国人最重要的节日,“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。”每到过年,人们便会想起王安石这首描写过年的热闹、欢乐和辞旧迎新动人景象的诗歌。

中国地大物博,每个地方过年的习俗都有所不同。看一看,株洲人是如何过年的,他们对过年又有怎样的美好记忆?

策划:余意明 执行:罗小玲

记忆中的年味

张冬娇

俗话说:“进了腊月就是年。”的确如此,对于茶陵那些老街坊来说,无需大红灯笼高高挂,无需家家门前有春联,只需听到远处的一声鞭炮声,瞥一眼天空中隐隐约约的明媚,嗅一嗅,空气里弥漫的就是年味了。

记忆中的过年,是一年中最为隆重的节日,礼数最多,禁忌最多,时间最长——从腊月二十三直至正月十六。或许正是这些繁琐的礼数和诸般禁忌,年味才会显得如此浓郁吧。

“二十三,祭灶过小年;二十四,扫尘抹炭灰;二十五,推磨做豆腐;二十六,淘沙炒年货;二十七,干塘捉鱼蟹;二十八,杀猪宰鸡鸭;二十九,煮肉去祭祖,大年三十夜守岁。”

从小年开始直至除夕,为迎春日,这期间都是有讲究的。为了过一个干净祥和的年,首先要打扫卫生,这是一种对年的尊敬,也是对美好生活的点缀。做豆腐、炒年货必须在二十七炒完,叫做炒七不炒八。二十八日前要干塘杀猪宰鸡鸭,准备过年的肉食,因二十九日为小除夕,三十日为大除夕,除夕是不能杀牲畜的。

年味,就在这忙忙碌碌中弥漫开来,在老街四处回荡着,到处洋溢着欢乐喜庆的气氛。

鼓点在敲打,年逐渐加快了奔跑的速度,一天比一天快,年味也一天比一天浓。终于,大年三十到了,人们焚香燃烛,煮肉祭祖祭天地,感恩自然的恩典,分享丰收的喜悦。家家户户贴春联,春联一般是“五谷丰登”“六畜兴旺”之类的吉祥话,满眼的红纸金字及彩画,都是喜庆的年味。大年三十的中餐,是一年中最为丰盛的,大鱼大肉满满当当地摆了一大桌子。正所谓:“年头到年尾,只盼这一餐。”除夕之夜,“一夜连双岁,五更分两年”,一家人热热闹闹守岁,放鞭炮,大人给小孩压岁钱,真是火树银花不夜天。

大年初一,这一天的空气都是严肃的。全家黎明即起,互道拜年,一家之长打开大门,谓开财门。放鞭炮,燃冬青叶,上香明烛。女主人置果盘、酒,全家团聚一起,晚辈向长辈拜年。这一切,都是在虔诚庄严中有序地进行。这一天必须素食,早餐一般吃面食,中晚餐吃米饭,并吃少量剩饭,象征吉庆有余。见到亲友邻里,要拱手同贺“拜年”“恭喜”“发财”“长寿”等吉祥语。

这些礼节,看似繁琐,却蕴含着智慧。不但表达了辞旧迎新、祈福禳灾的美好心愿,同时,在这个过程中,培养着人们的恭敬心、谦和心,从而尊崇自然、敬畏神灵、感恩天地。而仪式感愈重,年的味道愈浓。

大年初二,为起牙,即一年中的第一个牙祭。家家户户杀鸡煮肉供天神,放鞭炮,预祝家人新的一年寿康财旺。然后准备早餐,一家人喜气洋洋就餐,共庆新年。起牙后,女婿带着孩子去岳父家拜年,俗称“初一崽,初二郎,初三初四拜姑娘(姑母)”。

初三开始请“年客”,一直延续至正月月底,甚至二月。元宵节前,请男客,妇女留在家中待客。年夜饭桌上九大碗菜中,必须有鱼,穷苦人家没有鱼的,也要以木雕鱼取代,并忌讲吃鱼,而称之为下塘。鱼、肉、油豆腐这三碗菜,就是所谓的“正菜”,基本都是年夜饭中的摆设,要招待完所有客人,等到年过完才能吃。饭桌上,经常出现这样的场面,主人指着正菜殷勤劝菜夹菜,客人推菜躲菜,推推搡搡中满是年味。

初五迎财神,是老街过年的一项重要活动。各家店铺燃放鞭炮,在招幌上挂红布,庆祝开市大吉,意在招财进宝。这段时间,文娱活动十分活跃,龙灯、狮舞纷纷走街穿巷,拜年贺禧。也有雇艺班唱采茶戏的,也有艺班送戏献艺的,热闹非凡,直到元宵节。

元宵节后,各家的妇女开始相互请客,走亲访友,扶老携幼,走在春光明媚里,走在田间小道上,走在弯弯的山道间,把年的余味延续着,直至一件一件的农事接踵而来。

投稿邮箱: zzfkwy@163.com