

流年记

腊月年事

鲁从娟

一

喝腊八粥是腊月年事的开端，也是过大年的前奏曲。熬腊八粥是传承已久的习俗，大米、小米、薏米、红豆、绿豆、豇豆、花生米、红枣、桂圆、栗子等，这些食材可增可减，随意调配，没有统一标准，适合自己口味就好。《东京梦华录》中记载，腊八这天，百姓会用果子杂料煮粥而食。《燕京岁时记》则记载：“腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豇豆、去皮枣泥等，合水煮熟。”现代人煮腊八粥的食材更加丰富，口味多样，有甜有咸，说明腊八粥是一种很有包容性的节日食品。

喝着软糯香甜的腊八粥，年味儿便从粥香里悠悠飘来。熬腊八蒜也是腊八这天的重要环节，买醋、剥蒜瓣、洗刷瓶子，每道准备工序都是浓浓的仪式感。剥好的蒜瓣白胖憨萌，泡在淡黄色的米醋里悄悄酝酿，等待奇迹发生。熬上腊八蒜，便有了小心思，每天都会多看几眼厨房阳台上的几个玻璃瓶，先是有星星点点的绿意，接着整瓶的蒜瓣变成晶莹翠绿的模样。除夕的饺子，配上一碟腊八蒜，翠绿的颜色，象征着生机与活力，寓意新的一年充满希望和活力。

二

“吃了腊八饭，就把年来办”。从腊八开始，人们就陆续置办年货了。我们家先从“猪”身上开始，陆续买了猪头、猪肚、猪心、猪肝、猪大肠、猪蹄等，都是生鲜货，买回家自己烩。收拾这一套猪下货，孩子他爹是高手，做起来驾轻就熟，得心应手。猪肚翻过来用盐搓搓，再冲洗干净。把猪大肠的一端套在水龙头上，打开热水，把一根长长的猪大肠灌个通透。我家住楼房没有大锅，这些猪下货都是在我婆婆家的大锅里烩的。今天烩一锅猪肚猪心猪肝，明天再烩一锅猪大肠。这似乎还意犹未尽，再来上一锅护心肉。不管烩什么，出锅后先趁热吃上一顿，其余的待凉透打包，入了冰箱囤着。那几天，婆婆家里香气缭绕，邻居来串门，吸着鼻子说：过年味儿真浓！

“猪”身上的刚搞定，又往“牛”身上使劲。牛腱子肉来上十斤，即牛前腿和后腿的腱子部位，有筋膜有瘦肉，比例均衡，是做酱牛肉的最佳选择。酱好后的牛肉切片纹理清晰，入口层次感极佳。牛肋条肉亦可，脂肪均匀分布，油脂在卤煮中逐渐渗透，赋予酱牛肉独特的脂香，口感松软中带着微微的嚼劲。牛尾骨也炖上一锅，连汤带肉一盒盒放冰箱里，过年家里来客人就拿出一盒，想炖土豆就炖土豆，想炖胡萝卜就炖胡萝卜。

三

再囤点海货，黄花鱼两条，加吉鱼两条，个头都不小，约摸放在我家的鱼池里满满当当的样子。海参、鲍鱼、对虾也在采购之列。鱿鱼、巴蛸、乌鱼不能少，这三种海货与青椒都是好搭档，下锅一炒自然鲜美，任何调

味料都是多余。海虾一定要买海捕的渤海湾红虾，个头不是很大，但却自然鲜，剥出虾仁包饺子，与韭菜肉丁组成铁三角，共同成就美味三鲜饺子。或做全家福时投上一些，满盘蓬荜生辉！扇贝丁是眼看着摊主一个个现剥的，左手拿一个扇贝，右手拿一小刀，灵巧地那么一旋，一坨肉就整个儿抠出来了。接着又瞬间把扇贝丁与扇贝边儿分离在两个小盆里。这种扇贝丁不吃水，吃起来既滑嫩又鲜美。扇贝丁的吃法多得不胜枚举，可包饺子，做全家福，熘黄瓜片等，怎么吃都行，所以囤下了六斤。过年岂能少了鲅鱼刀鱼？大个儿的鲅鱼买上两条，一条足有六七斤。无论包鲅鱼饺子还是熏鱼片，大个儿的好打理，味美。过年了嘛，不差钱。刀鱼味道经典，做熏鱼，炸鱼段，刀鱼是首选。

存了这么多海货还意犹未尽，还时常去海鲜市场逛逛，真是年未到，年货购不完。这不，在黄务街上遇到“隐居士”老李在出售跑山鸡，预定了两只。“隐居士”是他的微信名，他一年到头住在山上，鸡也是散养在山上的溜达鸡，已买过多次，肉质紧实，味道鲜美。文化路的丹桂粉肠、灌肚各买一些，这传统经典的老烟台味道，是婆婆的心头好。

四

腊月的时光总是匆匆，转眼便是十五。无论集市上还是商场里，都是人头攒动。年糕、糖果、干果等食品，也都是摆在最显眼的位置。春联、红灯笼、福字、挂件等红彤彤的一片，不仅增添了节日气氛也寄托了人们对美好生活的期盼。过了腊月二十，家家户户开始忙碌起来。扫灰是在腊月二十三，也就是小年这一天。根据传统习俗，上午要扫灰，清除一年的灰尘。记得母亲会用长杆子绑上笤帚打扫房梁和墙壁上的积尘，用石灰刷墙，使家里变得清爽。

晚上吃饺子，祭灶神，送灶王爷上天，汇报人间一年的事宜，待大年初一早返回带来福音。人们认为，只有把家里打扫得干干净净，才能去除旧年的晦气，迎接新年的好运。这一习俗不仅是为了卫生，更是一种象征性的“辞旧迎新”。《红楼梦》里，管扫灰叫“掸尘”，贾府是世族大家，屋子多，器物也繁多，“打扫”是个大工程。五十三回写了打扫宗祠的情景：“且说贾珍这边开了宗祠，着人打扫，收拾供器，请神主，又打扫上房，以备悬供遗真影像，此时宁荣二府内外上下，皆是忙忙碌碌……因在厅上看着小厮们抬围屏，擦抹几案、金银供器。”又有清代曲子《十二景》：“腊月里，整一年；封印后，官事完。扫房与祭灶，多忙乱，百般样子东西买得全。贴门神，挂对联，纸马香镞神前献。”此曲与贾府的年事颇有几分相近之处。贾府是豪门，咱平民百姓家没有深宅大院，简单几间房，无需兴师动众，也就扫扫屋顶灰，擦擦地，窗明几净迎新年。

五

过了腊月二十五，年就来到眼前。磨豆腐，杀年鸡，发面蒸枣饽饽，做豆包，炸鱼，炸丸子，打猪皮冻，再包上一锅多样菜（财）的包子。忙碌中，脸上却挂着喜悦。“千门万户曈曈日，总把新桃换旧符”，我仿佛看到童年的自己，兴高采烈地和一帮小伙伴们走街串巷看人家门上贴的红春联。

一般腊月三十是除夕。今年的除夕是腊月二十九。每年的除夕，我们全家人都会团聚在一起，中午吃米饭，熬大菜。大菜里，有大白菜，冻豆腐，绿茶豆，黑木耳等传统的老几样。还有肉丸子、小蛸、海虾、老板鱼干等。老板鱼干是秋天的时候婆婆自己晒的，年跟前把鱼干泡软，切成鱼条，薄裹面茱，下油锅炸至金黄，留作除夕炖大菜。老板鱼干不同于别的鱼类，它的鱼刺鱼骨是酥软的，可食之。鱼肉艮盈盈的，味道也特鲜美。炖在大菜里，大白菜吸收了鱼的鲜味、肉的醇香以及各种食材的味道，美味鲜香。小炕桌上，婆婆端上一钵炖大菜，热气腾腾，食材丰富，鲜香味儿十足。这道菜成为我们家年三十的经典菜。火炕烧得滚烫，阳光透过窗子暖暖洒满火炕，把窗台上的长寿花、仙客来映得红艳艳、鲜亮亮。一家人团团圆围坐小炕桌前，一边吃着除夕午饭炖大菜，一边聊家常，其乐融融。街上，谁家的顽童在玩小摔鞭，断断续续的“噼啪”声把年味渲染得浓烈起来。

六

除夕的饺子也是重头戏，我们家一般在猪肉白菜馅、猪肉茴香馅、羊肉萝卜馅、牛肉芹菜馅之间做选择。如今物质太丰富了，把人的嘴巴都吃刁了，真是难煞我这个厨娘。近两年就包三鲜馅的，韭菜、虾仁、肉丁、小蛸，再切几个小海参。韭菜是“久财”的谐音，寓意不错。搞定了馅料，把食材置办齐全。其实哪止三鲜，简直是海鲜荟萃，是不是有点奢侈？那是必须的，过年嘛，这饺子得包出点特色来。然后我又在饺子皮上做文章，清一色的白面皮未免太单调了，决定加点花样元素增添靓色。火龙果半个，切碎沥汁，和成一块红艳艳的面团。菠菜一把，搅碎取汁，和成一块翠绿色面团。胡萝卜榨汁，和成一块橘黄色面团。然后再和一块白面团。遗憾家里没有紫甘蓝，不然就可以凑成五彩饺子皮了。

除夕的年夜饭非常丰盛，寓意着团圆和富足。守岁是为了迎接新年的到来，寓意着辞旧迎新、祈福纳吉。此时，不去羡慕别人的辉煌，不喟叹世态的炎凉，守着家人吃年夜饭，看春晚，守岁，该是人生最大的满足。如今生活富足，我们的生活发生了天翻地覆的变化，但进入腊月，人们忙年的习惯和盼年的心情一直不曾更改过，这些传统依然在人们的生活中占据着重要的位置，成为连接过去与未来的情感纽带。

诗歌港

沸腾的年夜(组诗)

蔡同伟

灯笼

除夕之夜
人们心怀虔诚
高挂起一盏盏大红灯笼
挂起千年的风情
挂起鲜艳的愿景

红彤彤的灯笼
耀亮千家万户门庭
辉映男女老少笑容
璀璨节日的吉庆
渲染生活的绚丽
昭示日子的火红

街巷

锣鼓亮噪
铿锵佳节的喜庆
秧歌出动
扭出火爆的场景
烟花联盟
璀璨深邃的夜空
灯笼相会
展示斑斓的造型
老少同乐
撒下脆亮的笑声
不眠的街巷
传统与现代汇融
荡起经久的欢腾

家宴

团圆饭桌佳肴飘香
全家老少围坐厅堂
举起酒杯 碰出幸福时光
暖心祝语 伴随笑声荡漾
浓郁亲情 彻夜恣意流淌
家宴 是一种团圆和守望
新的一年 正从东方启航

回家过年

刘吉训

年,是什么
是村口老槐树下的眺望
是老爸笔下的对联
是老妈烧的热炕
是家人茶余饭后的谈笑
是土炕上的梦乡

年,是什么
是放下一年的心事
停下匆匆的时光
扛起一夕的团圆
好把亲情友情收藏

回家过年
是通过山谷的风
是跌下悬崖的浪
是春联的祝福
是鞭炮的唱响
是爸妈眼中的那滴泪
化成节日的礼花
把长天和云霞点亮