

# 文化中国行

——我的“非遗客家年”



## 年味飘香

□刘贵平

转眼,又临近春节。看着满大街披红挂彩,听着商店里送出一首首欢快的音乐,我想起于老家池田坝的年味来。

进入腊月,池田坝人忙完冬季作物后,便要张罗过年了。于是,常常看到母亲和几位邻居坐在晒坪上,一起做年货。

冬日的午后,阳光懒懒的,人却勤快。农家人准备年货也实在,都是自家土里刨出来的食物。芋荷梗、长豆角、大菜、南瓜、红薯,等等,这些看似寻常之物,通过腌制、蒸制、调料、晾晒,就成了独特的年货。

当然,过年还要杀年猪、干鱼塘、做豆腐和炸米果。但最重要的,还是吃杀猪饭。每家养猪是池田坝的传统习俗。猪吃得简单,草呀,红薯藤呀,菜叶子呀,米糠呀,凡是人吃剩的或吃剩下的边角料都给它吃,它从来不嫌弃,呼噜呼噜的进食声,让人感觉再难的日子都有了盼头。猪也不烦,吃完就睡,认真长肉,进入腊月也就进入了它的贡献期。

小年过后,村里各屋场的猪嚎声和鞭炮声便此起彼伏,人们每天都沉浸在一片热闹与欢喜之中。

杀年猪的过程,就像是一场充满仪式感的庆典。这不仅仅是一个家庭的盛事,更是邻里乡亲情感交流的纽带。天还未亮,来帮忙的男人们就早早起来,开始准备各种事宜。而女人们,则在厨房里忙着烧火、烧水,为即将开始的烹饪做足准备。猪舍里,肥猪的嚎叫声打破了清晨的宁静,喊开了一个屋场新年的序幕。依照池田坝习俗,谁家杀了猪,都要做一餐杀猪饭,不单要招呼帮忙的人吃,而且还要请亲朋好友一起来家吃。

杀猪饭,是一餐充满浓郁特色的饮食,

更是农家年味的开端。它的制作过程看似简单,却蕴含着人们对美食独特的理解与深情。首先是猪肉焖豆腐,精选的五花肉切成薄片,放入大锅中炒出猪油,把嫩白的豆腐切成菱形片沿锅壁滑入锅底,和着五花肉炒炒,简单加点调料慢火炖煮。随着温度的升高,肉香渐渐四溢,弥漫在整个屋子里。然后是小炒鱼、棕桐炒肉、青菜芋子糊,还有香炸瓜果干和新鲜时蔬,满满一大桌。再蒸上一大饭甑热气腾腾,喷香四溢的米饭,就是一餐纯正的杀猪饭。

男人们围桌而坐,女人小孩围桌而立,就着芋子糊、豆腐炒五花肉,呼噜噜吞咽。男人们几碗清淡的水酒下肚,脸上也能泛起红晕,话匣子瞬间打开,讲不完的一年农田收成事,说不完的家长里短,道不尽的邻里亲情,在这暖暖的客厅饭桌上,悠悠流淌。

酒过三巡,递上一袋生烟,会抽烟的卷起一支“喇叭筒”,顿时烟雾缭绕,屋内瞬间弥漫着酒香和生烟混合的独特气息。

小时候,家里杀了年猪,我总是早早地守在厨房门口,眼巴巴地看着大人们忙碌的身影,闻着锅里飘出的阵阵香味,心中满是期待。

不过,比起做杀猪饭,大扫除并不是件让人十分有兴趣的事情。

据《吕氏春秋》记载,早在尧舜时代,中国就有春节前扫尘的习俗。北方称为“扫房”,南方叫作“掸尘”,从过月开始,家家户户都要把屋子打扫干净。大人小孩还要在年前洗头、洗澡和理发。

正如民谚所说,“腊月不扫尘,来年招瘟神”。扫尘既有驱除病疫、祈求新年安康的意义,也有除陈布新的含义。因此,寒冬腊月的,我们要去门前的水塘里一趟趟挑水,用来清洗八仙桌、长条凳、碗橱等大物件,还要帮着大人把屋里的小物件一样样拿到晒坪里。那时没有条件用洗衣粉或洗洁精,母亲和奶奶只能沿用传统去污材料,用丝瓜瓢或稻草把,蘸着谷糠,一遍遍在家具橱柜上用力擦拭,直到看不见烟熏痕迹。一天打扫下来,满脸满身的尘土,精疲力竭。不过,看着焕然一新的屋子和桌凳,心底还是会生出温馨来的。

岁月流转,人情温暖,年味长长。

如今,我已在县城工作、生活了几十年,父母相继辞世,离老家好像也越来越远。时光的车轮滚滚向前,乡村的面貌日新月异。但无论岁月如何流转,无论世事如何变迁,那份对家乡的思念与热爱,如同这飘香的年味一样,浓郁而醇厚,永远在我心中流淌。

## 祭灶的习俗

□赖加福

每年的腊月二十四,父母都格外重视,一大早就起来开始准备。因为这一天,不仅是传统的农历小年,客家人还有一个重要的习俗——祭灶神。

小年祭灶习俗在我国由来已久。祭灶也就是人们通常说的奉祀灶神,即火神祝融。农历腊月二十四夜是灶王爷上天的日子,人们通过祭灶,祈愿来年家和万事兴。

南宋诗人范成大的《祭灶词》,对民间祭灶作了极其生动的描写:“古传腊月二十四,灶君朝天欲言事。云车风马小留连,家有杯盘丰典祀。猪头烂热双鱼鲜,豆沙甘松粉饵团。男儿酌献女儿避,酹酒烧钱灶君喜。婢子斗争君莫问,猫犬角移君莫嗔。送君醉饱登天门,杓长杓短勿复云。乞取利市归来分。”

以前的农村,差不多家家灶间都有大土灶,设有“灶王爷”神位。人们称这尊神为“司命菩萨”或“灶君司命”。我们家的灶王龛设在灶房的北面,中间供上灶王爷的神像。没有灶王龛的人家,也有将神像直接贴在墙上的。有的神像只画灶王爷一人,有的则有

男女两人,女神被称为“灶王奶奶”。灶王爷像上大多还印有这一年的日历,上书“东厨司命主”“人间监察神”“一家之主”等文字,两旁贴上“上天言好事,下界保平安”的对联。

送灶,多在黄昏入夜之时举行。“男不拜月,女不祭灶”,故祭灶仅限男子。

父亲领着一家男丁先到灶房,在灶台摆上香炉与祭灶果。香炉放在中间,旁边,左边摆上一个花瓶,右边摆上橘子。摆花瓶,祈求平平安安,而摆橘子,则祈求吉祥如意。香炉后面摆着柿饼、花生、糯米条、油炸果子等供品,都是自己家的土特产。还有到集市上买的灶糖,那是用麦芽糖做的糖瓜,吃起来很黏牙,人们就是想用这个黏牙黏嘴的糖瓜,黏住灶王爷的嘴,上天少说坏话。我不知道灶神是否喜欢,但我们小孩子是蛮喜欢这甜食的。然而小时候的我们跟在父亲身后,不敢吭声,默默看着父亲向灶壁神龛中的灶王爷敬香,把香和两支点亮的蜡烛一起放在香炉里,口中一边念念有词,一边把白天在集市上买的灶糖,抹在灶君的嘴上。

供毕,父亲小心地将贴了一年的“九天东厨司命灶君”神像烧掉,而不是撕了,意思是恭送他上天,祈求他在玉皇大帝面前多奏好事,保佑一家平安,“灶君封位口,四季无灾愁”。这时,父亲才和颜悦色地将灶糖等供品分给我们,“吃了祭灶果,脚骨健健过”,我们个个心里乐开了花。

到了年三十夜,父亲恭恭敬敬地将新购来的灶君神像贴到灶台上,谓之把灶君接回家来。而岁月留在我们心里的,永远是灶糖等食物甜滋滋的味道,多年过去,儿时的祭灶果早成记忆中的乡愁了。

## 赣南腊味

□郭迪善

在温暖而明媚的冬日里,赣南的城乡大地,几乎家家户户,或阳台或屋顶上或门庭或院子,晒满了各种香气诱人的腊味,呈现出一派生动而又浓厚的年味景象。

在赣南,晒腊味具有悠久的历史。生活在这里的客家先民,在艰苦的生产生活环境中,养成了勤能苦干、诚实守信、吃苦耐劳、为人善良、热情好客的宝贵品质,自家饲养的鸡鸭,池塘里放养的鱼,平时舍不得吃,都要留着过年过节来招待客人。因天气原因,食物不能储存久留,很容易腐烂变质,先民们便想着法子,在立冬以后杀猪、杀鸡鸭、杀鱼,晒成腊味,挂在楼房的房梁上晾着起来,久而久之,晒腊味的习俗便一代一代地传了下来。

腊味是客家人餐桌上不可缺少的美味佳肴。平时家里用餐,或来了亲戚朋友,或请了裁缝、木工、泥匠等匠人上门做工,都会摆上几盘腊味下饭下酒。腊味品种繁多,五花八门,有腊肉、香肠、猪肝、猪舌、猪耳朵、板鸭,有腊鸡、腊牛肉、腊兔子、腊鱼干,等等。当然,在经济困难、物资匮乏的年代,也不是每户人家都能晒出门类繁多的腊味,但无论日子再艰难,腊肉、香肠是一定会晒上一点的。

冬日的清晨,当第一缕阳光穿透薄雾,照耀在青瓦的墙上,赣南老表们便开始忙碌起来,他们将精心腌制的腊味悬挂在门前、屋顶的竹竿上,任由暖阳轻抚。这些形态各异的腊味,在阳光的照耀下,仿佛被赋予了生命,散发出阵阵香味,让人忍不住驻足观望,并深深地吸上一口混合着阳光与腊味的空气,这感觉是无以言说的美妙。

在赣南,晒腊味不仅仅是一种习俗,更是一种文化,是一种生活的仪式,一种情感的寄托。无论岁月如何变迁,它承载着一代又一代赣南老表对美好生活的向往和追求,体现了对年文化的执着坚守和传承。

## 冬日晨歌

陆景摄



## 赶年圩

□谢凤文

我的老家在宁都农村,宁都农村集市沿袭历史习惯,以农历确定圩日。以前,十天有三天圩日,逢三、六、九日就是集市的日子。现在,增加了一天,十天有四个圩日,逢一、四、七、九是集市的日子。

农历腊月十五后,距春节仅剩十余天,年味很浓。不管钱多钱少,乡亲们都要赶年圩,售卖农产品,添置过年的物品,俗称办年货。

赶年圩购买物品,小到针头线脑、锅碗瓢盆,大到自行车、缝纫机等,碰上也来赶年圩的亲戚,总要邀请正月来家里做客。

年圩上,吆喝声、欢笑声、鞭炮声不绝于耳,流行歌曲、采茶戏、古文的唱腔此起彼伏,汇聚成独特的乡村集市交响曲。

小时候我最喜欢的是烟花爆竹的摊位,利用个子小的优势,从大人们的身边钻过,来到鞭炮摊位前。擦炮、摔炮、钻天猴、地老鼠、闪光雷、彩珠筒,我仔细打量着,思考着买啥鞭炮,然后拉着母亲的手让她给我买心心念念的东西。

小人书摊也是我的最爱,这里有好多的连环画。老板不许你翻他的小人书,只能远远地看一看封面,认定了买哪一本,付了钱才能拿去自由在地看。

赶年圩时,母亲会买回一些便宜又结实的布料,第二天叫上裁缝师傅到家里,为我们兄妹几个每人做一件新衣服,好赶在大年初一穿。这是春节父母送给我们的过年礼物,饱含着父母深深的爱意。

赶了半天的年圩,我的肚皮早已空空如也,看见油锅前香喷喷的灯盏糕,双腿就像灌满了铅。母亲轻轻戳一下我的脑袋,微笑着说一句“馋嘴猫”,便给我买几个灯盏糕。

光阴似箭,日月如梭,转眼几十年过去了。前几日,我回老家再次逛了家乡的年圩,真有天翻地覆的感觉,圩上的商品那叫一个丰富齐全啊,吃的、穿的、用的,只有你想不到的,没有你买不到的。

新世纪新时代,年圩也有了新气象,书法、绘画、剪纸吸引了更多人的目光,人们更加注重的是体验、愉悦和品位。

家乡的年圩承载着浓浓的乡情与年味,人们用最简单、最朴素的方式迎接新的一年,在一片热闹与喧哗中,感受着生活的温度,传承着岁月的温情。

## 赴深圳过年

□龚德明

腊月初八,在深圳的儿子微信告诉我们,公司里员工要回家过年,他准备与妻子春节期间在公司值班,待正月初六员工返深之后,再回赣州给长辈拜年。

人间至味是团圆。儿子自大学毕业后在深圳上班已近十年。往年,每到除夕前一两天,即使深夜,千里也要带着大包小包车或自驾,千里迢迢从深圳赶回赣州与我们一起过年。我和妻子则在家里置办好各种年货,等儿子回来。如今,儿子在深圳有了自己的家,夫妻俩去年办起了自己的企业。既然公司里走不开,那我们可以到深圳去,同儿子儿媳一起过年,把家年的年夜饭搬到深圳的家里去吃!

晚上视频聊天,我们把准备到深圳过年的打算同儿子儿媳说了,年轻人很是开心:“好呀,热烈欢迎老爸老妈来深圳。”一家人能团圆过年,孩子们高兴,我们做长辈的更是欢喜。他们说,到时做好安排,一起在深圳市区及周边走走,说深圳的“春节大庙会”很值得去看看。

儿子还告诉我们,与他们住同一楼层的对面邻居刘为一家,今年春节也留在深圳,他的老爹老娘刚刚退休,从东北来到了深圳。对刘为一家,我与妻子都熟悉,他父母与我一样,都是教师,还是一对热心的东北

夫妇,春节期间,可串串门,听听他们东北的年俗。

周末,我与妻子把早已晒好的香肠、板鸭、牛肉干等几样传统腊味打包装箱,快递至深圳。然后开车到老家赣县白鹭乡的集市,采购真空包装的黄豆米果、蒸荷包胖的干荷叶、制作扣肉的梅菜干,每一样都精挑细选。

“东奔西走不得闲,购物添衣累亦欢。”为备年货,事情是一件接着一件干,这比平时上班还忙。家家户户都不例外,这是辛劳一年之后,心中充满丰收的幸福与喜悦的过年之忙。

再次来到热闹的农贸市场,买好鸡蛋,选购好草鱼,回到家里,经过一番紧张有序地前期操作,往锅里倒入半锅茶油,开始炸鱼饼。鱼饼称得上是赣南人家的特色美食,深圳超市和菜场是买不到这种美味的。儿子儿媳都爱吃,这次比往年多制作了些。我把调制好的鱼肉鸡蛋薯粉浆一勺勺舀入油锅,锅里哗哗作响,油面绽放出一朵朵金色的油花,浮起一个个小球般的鱼饼。身着围裙的妻子站在灶台前,手拿捞子在油锅里轻轻拨动鱼饼,笑着说:“这是要带到外省的食品,代表着我们赣南老表的水平,可要细心做好哟!”

“莫笑农家油酒浑,丰年留客足鸡豚。”过年餐桌上和新年招待客人,应有自酿的米酒,这是老家的习俗。我们准备把醇香扑鼻的过年米酒带上一大瓶,有这自酿米酒,一家人在深圳过年的年味必定更加浓郁喜庆。

年关即至,年味愈浓。众多的务工人员千里万里返乡过年,自广东抵达赣州的火车、高铁趟趟爆满,一票难求。但自赣南南下的火车、高铁却比较宽松,乘坐方便。腊月廿二日,吃过早饭,我与妻子换上轻便的冬装,每人一个塞满年货的大行李箱,乘公交来到赣州西站,怀揣过年的喜悦,坐上了赣州西至深圳北的高铁……



富贵吉祥 徐淑荣作