

新春走基层

小院年味

记者 田丞

“过了腊八就是年”，日历从手机上一天一天翻过，随之而来的年味渐渐浓烈起来。

1月18日腊八节当天，走进城区大南街来家小院，清静素雅的院子被几丛修竹掩映，主人来宝安早站在台阶上等候。

“以前过年时，院子里面非常热闹，大人们忙着煮肉、蒸馍，年夜饭都能摆两桌。”来宝安介绍说。

趁着周末晴好的天气，来宝安和妻子两个人早早把家里窗户和室内外卫生打扫得干干净净，这就是“打扬尘”，“以前打扬尘都是一家人动手，用一根长竹棍，前端是细竹枝做成的扫把样，家里东西用被单、报纸盖上，然后用扫把从房顶开始打，把高处收拾干净后，就可以把盖的被单取了，开始擦窗子、擦门、擦柜子等等，把能擦洗的地方细细过一遍。”来宝安说道，“‘打扬尘’应该是在腊月二十以后开始，现在已经不像以前那么多的讲究，还是以个人的合适时间为主。”

做完这些就要准备整个春节期间的食

物。

从腊月二十八开始，家家户户开始卤肉、蒸馍、蒸碗子，“基本上城区人家都是这么做的。”说起过年习俗，来宝安一一道来。

就像《信南山》诗中说的，“是蒸是享，苾苾芬芬。”香气就这样细如丝线般地从蒸笼里透出来，弥漫在院子，飘散在街道。

“每家卤肉都有一点自己的不同，一般都是用花椒、大茴、小茴、草果、桂皮、肉蔻、香叶等作料，再加酱油慢慢熬制成卤汁。”来宝安说道，卤好的猪头肉、鸡肉、牛肉、豆腐干、豆腐卷、莲藕、魔芋豆腐会泡在卤汤里放置一夜，为的是让食材的味道更加浓郁。

卤好肉，就得着手蒸馍和蒸碗子。作为老安康人，来宝安家有一个优势——一座1983年砌的灶台一直用到现在，蒸笼也是用细细的竹条密密地紧扎在一起，“蒸笼蒸出来的食物更有香气，水在高温下变成水汽，一层一层透过笼屉，蒸出来的东西保留了食材最纯真的滋味，而且浸透了水汽的蒸笼也会在高温下把竹子的清香‘赠与’

食物。”来宝安解释道。

蒸碗子种类以安康传统为主，有米粉蒸肉、虎皮肘子、苜蓿羊肉、清蒸羊肉、鸡皮粉、酒米等等，有甜有咸。

鸡皮粉算是安康传统名菜，来宝安每年都会早去菜市场熟悉的摊位订购土鸡，买回家后，清洗干净，煮熟拆骨，把鸡肉切块铺在碗底，然后再把香菇、粉丝仔细地铺在上面，再放上葱姜调料。剔除的鸡骨和煮鸡的白汤也有大作用，把鸡骨和猪棒骨放在锅里慢慢熬煮，土鸡自有的油脂芳香慢慢溢出，一锅高汤就算成功了，做好的鸡汤要清汤沉淀过滤，最后剩下的高汤清亮如水，鸡香四溢。

酒米一直是年夜饭中受欢迎的一道菜，来宝安制作的酒米也有不同。首先把选好的莲藕切成四片，红萝卜切片切片，摆成造型铺在碗底，中间再放上一颗红枣。酒米提前洗干净泡上2个小时左右，然后在锅里加水烧开，再放入酒米煮开捞出，最后铺到碗里。酒米蒸好后，食用时，用白糖在锅里熬成糖浆，勾上薄芡，再淋在酒米上

年俗歌

今儿七明儿八，吃了腊八过年啦。
腊月初九，米面桶里数一数。
腊月初十，开吊粉条儿不算迟。
腊月十一，娘家的东西朝回提。
腊月十二，穿针引线纳鞋底儿。
腊月十三，过年的柴火朝回搬。
腊月十四，快把绣花儿几几刺。
腊月十五，给娃买回拨浪鼓。
腊月十六，提回过年酱油醋。
腊月十七，院子凉凉跑活鸡。
腊月十八，烧水摆案把年猪杀。
腊月十九，再桶用草把黄豆括(长豆芽)。
腊月二十，把家里扬尘赶，干干净净过新年。
腊月二十一，萝卜白菜朝回提，蒸馍弄汤菜衣被。
腊月二十二，划竹子把灯配成对儿。
腊月二十三，灶王爷上青天，上天言好事，家里保平安。
腊月二十四，胡胡子把头剃，风风光光走亲戚。
腊月二十五，下田去挖藕。
腊月二十六，推磨做豆腐。
腊月二十七，全家老小试新衣。
腊月二十八，家家把面发，制成小零食，还叫卤汁锅里开了花。
腊月二十九，贴上门联喜事有。
腊月三十一年满，全家共团圆，鸡叫就把鞭炮点。夜里围坐不睡觉，守住财神大堂前。
大年初一吃元宝，穿家叩头把钱讨，屋里渣子墙边扫。见人就道吉祥话，你好我好大家好。
大年初二吃完面，回到娘家去拜年。
大年初三姑家走，姑家去了不空手。
大年初四地边走，五谷丰登啥都有。
初五豆腐炒米饭，扛着锄头把活干。
初六姨家家里走，教着儿孙来撑秧。
初七老表家来，对饮喝酒开怀。
初八娘亲舅大到，恭敬端酒老传少。
初九一定见亲爹，挑担担米来进节。
初十干完手中事，亲朋相聚不嫌迟。
十一砍竹糊花灯，骑牛娃子把鼓打咚咚(牛马社火)。
十二龙狮大登场，彩船锣鼓声音响。
十三一定吃饱饭，各家各户彩灯转。
十四开始揉汤圆，儿女亲家送一盘。
正月十五闹花灯，狮子采舞火龙。这家拜完下家走，祝福整夜到天明。
正月十六大团圆，龙灯敬香太平年。

(罗先余收集撰写)

在时间的河流中，奋臂大呼

阳光回归北半球，春的气息在心与心之间蔓延。在新年与旧年的分界线，我们默契回首。

2023年，城市发展、红色初心、非遗传承、身边榜样……《汉江晨刊》以这些关键词为索引，把触角延伸到了更广阔的时间与空间。

我们关心城市发展，从过去，从现在，从未来。珍视城市的发展记忆，我们把镜头对准穿越时空正在影印化、数字化的古籍，关注“出圈”又出彩的安康龙舟节如何把传统IP研究出新玩法，探访新旧交融、作为时代符号的老君关。从城市痛点出发，我们探讨如何更大程度从源头上减少抛掷物事件，致敬保护市民夏日江边安全的合力与努力，体验让幸福近在咫尺15分钟便民生活圈。守护独居老人的“甯甯行动”，势在必行的“痰”吐文雅、解开基层治理“千千结”的“红色物业”、新颁布的《安康市物业服务与管理条例》、快撤快处的轻微交通事故应对技巧……市民的生活点滴，都是我们为发声的所在。

我们也热爱乡村与自然。我们看到，“美丽妈妈团”“御源军”“河小青”等社会团体，为建设幸福安康擦亮生态底色；在旬阳金寨，我们找到了家门口的博物馆、大山里的“时光机”；翻山越岭，我们为化龙山国家级自然保护区里的“精灵”拍张照；在宁陕，我们见证了朱鹮种群从26到300+的奇迹……

当然，我们同样愿意为那些始终坚守初心与自我的人，振臂一呼。多次交纳特殊党费、慈善捐款的老党员冯民三，面对镜头他说“我要永远跟党走，跟党走”；他受疾病困扰，老艺术家王发芸仍将一生献给了汉调二黄；老兵赵玉先把军功章压在箱底，刻碑人郭荣高以刀为笔琢匠心。还有92岁的抗美援朝老兵徐开远，去世前嘱托儿子为他交上最后一笔党费，热心党员刘厚成创办“爱心驿站”，免费为居民修补、理发，他们的故事并未戛然而止，他们的同行者步履铿锵。

2023年，《汉江晨刊》创立了“榜样力量”与“身边好人”两个专栏，李宗国、赵光和、张冬明、肖治频、范厚涛、孙小康、熊自儒、蒋道军、彭军、苏照平、纪大英、刘善祥、杨玲、王仲军、周安龙……或是孝老爱亲，或是诚实守信，或是见义勇为，或是爱岗敬业，这些名字背后的珍贵品质，不因时间的冲刷而黯淡，反而因为岁月的淬炼熠熠生辉。

拾金不昧，出租车司机张亮暖了客商的心；行车路遇车辆起火，公交司机石金果果断出手；十年如一日，罗素琴照顾瘫痪丈夫、支撑家庭……我们把文明徽章送给安康城里“凡人英雄”，我们把镜头对准每一个普通而又非凡的“你”。

免缺乌沉，岁月鎏金，我们无数次振臂一呼，希望让更多人感受这座城市的有力脉搏。但愿无论何时，生活在这座城市中的“你”心中都有期望，且为之感奋激昂。

本刊编辑部



制作美食



安康传统菜



蒸碗子



大人孩子齐上手



挂灯笼



烧火

农家滋味

通讯员 方青蕊 赵重良

春节将至，寒风凛冽，却吹不散游子心中那份归家的渴望，过年回乡是一代代中国人一年又一年的精神归宿。陈永兵在自驾14小时后，终于从江苏省南京市回到了日思夜想的家乡。得到消息的妻子余婷带着两个孩子早早等候在家门口，车刚停好，孩子们一前一后奔向爸爸献上热情的拥抱，随后便开始了他们的“寻宝之路”。

陈永兵是平利县洛河镇安坝村四组的居民，常年在外务工，妻子在安坝村农博园养殖专业合作社工作，并且照顾老人和孩子。每逢年节返乡，他总会给家人购置礼物，父母的冬衣、妻子的首饰、孩子的零食玩具……“开盲盒”式的惊喜让这份团聚更添了些期待。

刚进家门，映入眼帘的就是干净整洁的小客厅，沙发旁架着柴火炉，红色火炉桌面被擦得锃亮，阳台上挂着两排腊肉和3串香肠，屋内四溢着“年”的味道。丈母娘总是担心女婿在外吃的不够干净营养，早在腊八时便杀了年猪，用最好部位的猪肉熏制腊肠。作为农家团圆的必备菜品，腊肠广受各个年龄段群体的喜爱，但制作腊肠其中的门道可不少。

余母把作为肠衣的猪小肠洗干净后，就进入关键的选肉和调料环节。作为剁馅儿的肉，太肥了吃起来感觉会腻，太瘦了吃起来又觉得柴，每次总是挑了又挑、选了又选，最终拿出最适合的肉剁成馅儿，里面放上食盐、生姜、葱、花椒、香草、紫苏、茴香等多种调料搅拌均匀。调料用量都是余母多年来的经验，放少了味道寡淡，调料多了入口又有一种难以言说的怪味。馅儿调制好后，就细细将其往肠衣里面灌，灌上一段儿就用棕叶打个结。全部灌装完后，用针在肠衣上面均匀扎上一些小眼儿，以免出现胀气的现象。最终，腊肠挂在烤火炉的上方，静待特殊风味儿的生成。

制成的腊肉腊肠，一部分是为团年饭准备，切片煮食，或与酸辣汤、酸豆角、青椒、小葱一起爆炒，荤素搭配，红绿相间，吃起来味道醇美，肥不腻口，瘦而不柴。另一部分则是给年后外出务工的女婿带去以解乡愁。

妻子余婷这段时间也没闲着，预备好年夜饭的“蒸碗”是她最近的“主线任务”。梅菜扣肉最考验主妇的技艺和刀工，但余婷对它的做法早已烂熟于心。取上好的五花肉盛盆里，涂上酱油、蚝油和甜面酱，虽看起来黑乎乎的不过人欢喜，可闻起来甚是香甜。腌好的五花肉下热油锅，肉皮一面煎好，听见滋滋啦啦的声音就要动手切肉了，将烹制好的五花肉切成薄片，肉皮朝下，码入碗中。梅干菜就要登场了，准备葱花、蒜蓉、干辣椒、炒锅放油烧热，放入这些材料炒出香味。加入提前晒好又泡好的梅干菜翻炒，佐以盐、味精、蚝油等调味料。出锅后将炒好的梅干菜放入碗中摊平、压实，上锅蒸个40分钟以上，就大功告成了。

这边蒸着梅菜扣肉，那边余婷又开始准备蒸酒米了，一刻也不得闲。简单的蒸笼，收纳汇聚了人间百味，让这一口乡味便成了在外奔波的游子总也忘不掉的乡愁。厨房里传来锅碗瓢盆碰撞的“交响乐”，变成触手可及的人间烟火。

随着一道道色香味美的佳肴初见雏形，陈永兵日日魂牵梦萦的“团圆饭”即将变成现实，顿觉干劲十足，承担起了家中的重活儿。扫扬尘、劈柴火、清理房前屋后……大女儿琪琪一同加入了迎新年的队伍中，小儿子睿睿也在旁边凑热闹一搭没一搭的帮忙。不一会儿时间，院里为过年筹备的柴火码得整整齐齐像座“小山”，门前的绿萝点缀其中显得格外生机勃勃。

“大年三十晚上的火，正月十五晚上的灯。”临近年节，乡村的每家每户都会把炉火烧得很旺，待酒过三巡，菜过五味后，一家人围着火炉而坐，说当年的收获，谈来年的打算。

“要说这一年还可以，工程不会随时说停工就停工，收入比前两年多了些，琪琪这才刚上高中，这两年我再好好努力，为她上大学做准备。”陈永兵打开话匣子，率先对自己一年的工作进行了“总结”。

“家里也好，我照顾老人孩子还能挣点家用。家里一亩地一猪有爸妈顾着，冬有菜籽，夏有稻谷，再种点菜，我们吃的也是富硒粮油、有机蔬菜了呢！”余婷接过话茬，作为这个家的女主人，她总是把家中照顾得井井有条，让陈永兵在外务工毫无后顾之忧。

小儿子睿睿自从上了幼儿园，变得能说会道了许多。“过年真好，爸爸能回家，妈妈婆婆会做好多好吃的，还有压岁钱呢！”一旁的大女儿琪琪笑着摸了摸弟弟后继续完成自己的寒假作业，进入新环境新学校，她比以往更加用功。

炉火越烧越旺，一家人越聊越起劲，从家常小事唠到迎春准备，从2023年的回顾聊到对新年的展望，屋外寒气逼人，屋内暖意融融，一阵阵欢声笑语打破寂静的冬夜，这也许就是“过年”的意义。



包包子

(本版图片由受访者提供)

