

编者按：

岁序更替，华章日新。丙午新春，以“年味”为邀，天南海北的来稿相继而至。万千笔触，归于一念；回家。感谢每一位远方的执笔人，让《安康日报》的版面，望见了更辽阔的中国年。纸短情长，愿这缕墨香，伴您慢煮光阴，回味流年。新岁序开，盼烟火如常，祈国泰民安。

## 年礼

李焕龙

我的老家松坝街，是古时安康通往西安驿道上的一个大栈口。因明清商贸重镇的便利，这里聚集了南来北往的商贩与四面八方的移民，但四时八节的礼数，仍循着土著旧俗。越是外来户，越是坚定地入乡随俗，由此形成了许多凝聚人心的公序良俗。年礼这种大节气里的大讲究，便是他们世代承袭的传统文化。

筹备年礼，是松坝人忙碌整个腊月的系统工程。他们拿得出手的年礼，既要分清送礼与酬礼两种用途，也要区别孝敬礼与拜年礼两种类别。

所谓孝敬礼，是给长者、贵人尽孝心的，如同旧时上贡，需在大年三十之前奉上，且不需对方回礼。这类年礼的主件，一般为年猪、年馍、年豆腐，配件则是粮油、鸡鸭、鱼虾或干鲜果品。

年猪做年礼时，须从自家养的年猪身上按需取肉。猪头为“大”（“达”音），送与父亲或岳父；若父母同住则送岳父母。项圈肉比较松软，堪称肉中精品，要敬献给家族或亲戚中辈分最高的长者。筋条肉一般两根筋骨为一条“礼吊子”，可按筋骨多少选送亲疏不同之人。前蹄子名曰“干腿棒”，是送给杀猪匠或帮过工的工匠们的谢礼。后腿若连带臀肉则为“后臀”，是重礼，当赠贵人。

年馍不是普通蒸馍，须明确送给谁，才知道怎么蒸。这活计通常由女当家操持，因为这是给娘家的“喂食”。若送娘家

父母，则为一笼五格，每格不一；若送叔辈或舅姨，可为一格荤包子；若送平辈，可为一格素包子或杂面馒头。

年豆腐分水豆腐、干豆腐两种，这是家境贫寒者行孝心的一种“水礼”，含有“礼品薄了”的歉意。一个豆腐为十斤黄豆磨制，连同滤布包好送人。干豆腐是水豆腐熏制的豆腐块及血豆腐。无论水干不干，都用滤布包裹，一为表示洁净，二为表达请对方“包涵”的歉意。

送完年前的孝敬礼，便迎来新年伊始的拜年礼。这类礼品多以自产的肉品、特产、果品为主，配以油炸面食、卤制菜肴，以此显示自家勤快、家境殷实。倘若自家的不够，便从集市上买些糖果烟酒。因为过年是居家吃喝的“吃货节”，年礼必是吃食。至于穿戴用品和压岁钱，那是随手的伴手礼，无论贵贱都不作为正礼。这是松坝年俗中十分严肃的规矩，你若在当家交代“我给外婆买了件大衣”，那就不是行礼，而是失礼。

更为严格的是礼数。一是礼品的样数，讲究逢双不逢单。送给尊长必是四色礼；平辈而年长者也是四色；一般亲友才可用两色礼。二是礼品的份数，带领儿女去拜年，凡已成家者应各持一份礼品，只有未成家的才可与父母共奉一份，否则便是礼数不足。

拜年礼还得讲究先后顺序。松坝人共同遵守的时序是：初一拜本家，初二回

娘家，初三初四拜族亲，初五初六拜外亲，初七之后拜远亲。

所谓酬礼，是指给拜年者的回礼。回赠礼品，不讲尊长辈分，只看对方来礼的礼数。长辈给晚辈回礼，只看来的几色礼，便用家常礼品回上几色即可。但平辈之间，除了数量相等，价值也需相当，胡乱充数是会得罪人的。因此，操持家务的人一进腊月就得盘算清楚：必须送给哪些人，可能会来哪些人。同时，对收到的礼品如何调剂用作回礼，也应有明确安排。酬礼是物品，回礼看时机。一般而言，客人告辞时便当面馈赠回礼，不让他空手而归。有的拜拜年者执意不收，其他意是让你登门去回，这便是“拜接客年”，要请你到他家去玩。你可去，也当去，但要选好时机。

回老家过年，当遵守老家的规矩，得按老家的年礼习俗拜年。

松坝年礼，看似烦琐，实则简单。有了约定俗成的规程，便不会乱礼。从古至今，他们传承的是礼教，讲究的是规矩。只要心中有礼，礼数到了，便是皆大欢喜。年是大节，当行一年之中最高礼仪，以表达对尊长的敬意，也显示自身的格局。有此礼节，既汇报一年收获，也图来年诸事顺遂。故而，拜年之礼，既是在铸造生命的里程碑，也是在开拓人生的奋进路。

## 除夕趣事

陈映琼

儿时的我，总盼望着除夕的到来。

这一天，家家户户都会准备好丰盛的年夜饭。爸爸一改早出晚归的常态，早早回到家，平日不苟言笑的脸上也洋溢着笑容。妈妈这一天也格外亲切，不再对我讲那么多规矩。

除夕傍晚，从外面疯玩回来的我，看见餐桌上摆满了各式美味佳肴。爸爸、妈妈、哥哥都已就座，就等着我这个“野丫头”入席。刚靠近餐桌，我的口水就忍不住流了出来——卤鹅肉、卤鸡蛋、卤五花肉、白灼鸡、海虾、海蟹、血蚶、红桃裸，一道道美食仿佛在我招手，摆出诱人的姿态。我也毫不客气地直盯着它们，只等爸爸那句天籁般的“动筷吧”。

正要起筷，突然传来“噼啪”“噼啪”的爆竹声。我抬头看向哥哥，他早已放下筷子

就紧跟上去，丝毫不理会身后妈妈的喊声：“饭菜一会儿就凉了，先吃饭啊！”

放鞭炮是除夕必不可少的节目。一家鞭炮响，便会引来邻居家鞭炮声，很快整个村庄就被此起彼伏的爆竹声包围，四处烟雾缭绕。这时，许多小小的身影便出现了——蹲着的、站着的、弓着背的、慢跑的、快跑的，那便是我们引以为傲的“捡鞭炮小支队”。小支队由村里3岁到10岁的男孩组成，大孩子负责分区分工，小孩子则负责听指挥。也许是因为常和哥哥一起玩，又或许我本身就贪玩，每年的捡鞭炮队伍里总少不了我这个女孩。个子虽小，我却能灵活地在伙伴之间，抢到别人发现不了的哑炮。每当这时，我都会兴奋得手舞足蹈，冲着哥哥喊：“哥，我捡到啦！快来看啊！”哥哥每次都头也不回地敷衍一句“知道了”，便自顾自地继续

往前捡。虽然他的回应很敷衍，却丝毫不影响我的兴致。我一边捡一边数：“一个、两个、三个……”一阵手忙脚乱的疯捡之后，我和哥哥总是满载而归。

回到家，我俩争着向父母炫耀战利品，然后一个个摆好，比赛谁捡得多、谁排得整齐。只要输了，我就会嘟着嘴低头不语，眼睛却偷偷瞄着哥哥。因为我知道，我一定会从他的那堆鞭炮里分出一些，帮我摆好，直到我的数量超过他为止。妈妈总是耐心地等我们分出胜负，才温柔地说：“好了，饭菜又热过了，快去把小脸和小手洗干净，来吃年夜饭吧。”

时光如白驹过隙，如今我已长大成家。今年除夕已至，耳边仿佛又传来鞭炮声和孩童的嬉笑声，清晰如昨。那份温馨与快乐，久久萦绕在心头。

## 非遗潮里年味浓

黄平安

着队伍缓缓移动，两侧的窗口也挤满了探出的脑袋，可谓盛况空前。

巡游结束后，正式展览便拉开帷幕。经过精心安排，老街白天夜晚好戏连台。其中，最热闹也最引人注目的当属火狮子、舞龙、采莲船等传统非遗项目。

老街的火狮子是省级非遗项目，极具地方特色，狮子身形高大，威武雄壮，一旦舞动起来便虎虎生威。其最大的特色在于“火”——一种特制的可手持燃放烟花。正式舞狮前，现场早已锣鼓喧天，人山人海。当两只狮子舞动起来，观众便可点燃烟花，对准狮身喷射，只见银花四溅，耀眼夺目。尽管烟花喷射，但力度较小，射程也短，且狮身由阻燃材料制成，安全无忧。烧火狮子有条不成文的规矩：不得对准舞狮人喷射。面对一轮又一轮喷射而来的火花，“狮子”闪躲腾挪，左冲右突，灵巧地跳跃着，并摆出各种可爱的姿态和造型，逗得观众连连叫好，现场气氛热闹非凡。

同样阵容强大的项目还有舞龙。它一登场，便自带“流量”——既是观众的流量，也是网络上的热度。金龙舞动起来，通体金黄，彰显着富贵与喜庆，宛如一道道美丽的彩虹，又似一圈圈五彩的光环。舞龙人配合默契，手法娴熟，一招一式之间，满含着对新年的祝福，也寄托着对来

小时候，过了农历小年，母亲喜欢用“鲜花”装点自己的家。那个年代日子过得紧巴，哪来的鲜花呢？母亲心灵手巧，就用简单的材料自己做。印象中，母亲最爱做、也做得最好的，当属“梅花”。

母亲带着镰刀去山里，砍回几株茎秆粗壮的野山枣树，用剪刀剪去杂乱的枝丫，造好型。再从屋檐下摘下一串玉米棒子，掰下满满一瓢玉米粒，拿到村街头的爆米花摊前，爆成玉米花。

爆米花是儿时过年孩子们最好的零食。母亲再三嘱咐我：“别偷吃了，妈留着有用呢。”年前母亲忙得像个陀螺，做馍馍、蒸年糕，白天没一刻闲着。到了晚上，她也顾不上歇息，坐在炕头上，开始设计制作“梅花”。

制作“梅花”看似简单，其中的辛苦只有母亲自己知道。那时还没有电灯，她就在昏暗的煤油灯下，小心翼翼地把爆米花一个个插在山枣树的刺上。稍不留神，枣刺就会扎进手指。母亲便停下手中的活儿，吹一吹疼痛的地方，戴上老花镜，用针把刺挑出来，然后继续忙活。

我躺在被窝里，睁大眼睛看母亲施展她的“技艺”。她时不时拿起一粒爆米花塞进我嘴里，笑着说：“都快半夜了，赶紧睡吧，要不明天早晨又要赖床了。”我嚼着母亲喂来的爆米花，一点睡意也没有。

院里公鸡打鸣了，母亲不住地打着哈欠，我的眼皮实在睁不开了，在爆米花的香味里，甜甜地睡着了。

第二天早晨醒来，我看到那两棵山枣树已变成了“梅花树”。一颗颗白花花爆米花挂满枝头，活灵活现。母亲揉着惺忪的睡眼，正往“梅花”上喷做馍馍用的“桃红”颜料。经她这么一点缀，满树“梅花”栩栩如生，鲜艳亮丽。刹那间，我觉得整个屋里都明媚如春。

和小伙伴们一起玩的时候，我忍不住炫耀：“我们的‘梅花树’可漂亮啦！”小伙伴们拉着我的手，争着要去看。孩子们来了一拨又一拨，母亲高兴地拿出过年的糖果招待他们。乡亲们都要凑上前观赏一番。有了这棵“梅花树”，我们家的年，显得格外红火热闹。

过了元宵节，“梅花”便成了我的美食。母亲把爆米花一颗颗摘下来，装进塑料袋里。开学那天，我如获至宝，兴高采烈地放进书包，一蹦一跳地上学去了。那一天，我终于可以大口饱吃，吃上一顿香喷喷的爆米花了。

20世纪90年代以后，日子越过越好。过年时，市场上有了各式各样的“塑料花”（也叫仿真花）。每年腊月赶集，母亲就带着我去买花。花摊前，玫瑰、菊花、兰花、梅花琳琅满目，应有尽有，让人眼花缭乱。母亲在摊前转一转，蹲下身子精心挑选几束梅花，满脸笑容地对我说：“你看看，这梅花多漂亮，摆在家里多喜庆。”

过年了，母亲把梅花插在花瓶里。那时家里已通电，母亲别出心裁地在梅花上绕上一串装饰灯，通上电，小灯有节奏地闪烁，与梅花交相辉映，美不胜收。

除夕夜，一家人围坐一起吃年夜饭，欣赏梅花的雅致，满满的幸福感。

如今，母亲已经九十岁，依然对花朵情有独钟。今年春节，母亲让我回家过年时，带回一盆蝴蝶兰、一盆梅花。家乡通了暖气，鲜花摆在家里，再也不用担心冻着了。

母亲戴着老花镜，饶有兴致地看着眼前怒放的鲜花，感慨地说：“现在的日子真好啊，过年都能摆上真花了！”蜡梅报春，今年又是一个红火年、丰收年！咱老百姓赶上好时代了，年也过得越来越有味儿啦！”

从孩提时代到现在，母亲用花儿装点的年，点亮了我对春节最美好的回忆。

## 腊味知年

熊荣军

一缕腊香起，便知年关近。

大雪下了两天，今儿放晴。我起床推开窗，“吱”的一声响，一股腊味钻了进来。那是岁月的沉香，温温的，裹着烟火气，慢悠悠地往肺里钻，像老街巷口的老朋友打招呼，不用大声，心里就暖乎乎的。抬头望去，对面阳台上挂着几块腊肉，在金色的晨光里油光锃亮，那腊味便顺着油光，跟着东风，飘进我家。闻着闻着，老家的灶台就清清楚楚地浮现在眼前了。

记不清当年是几岁，只记得大人们说“又是冬至了”，家家户户就忙开了。我家也不例外，杀猪那天，院子里非常热闹。庖汤宴客，人散场空后，母亲搬个小板凳，坐在屋檐下腌肉。盐、花椒粉、八角粉，再倒点酱油和苞谷酒，拌匀了。母亲的手搓搓的，带着点柴火味儿，她抓起一块块五花肉、后腿肉，撒上配好的调料，反复涂抹，双手揉捏，指节捏得发白，手背青筋暴起，手上油星子亮晶晶的。腌够一天一夜，母亲就用棕叶子拧成棕绳，把肉一块一块串起来，挂在灶台上方。柏树枝压在疙瘩火上，混着橘皮捂出缕缕青烟，慢悠悠地熏着。一天两天，十天半个月，肉的颜色慢慢变深，从粉红变成枣红，最后变得棕褐油亮，香气四溢。

小时候盼年，多半是盼那口腊肉。那时觉得穿新衣倒是其次，腊肉咬在嘴里香在心里，那才叫真解馋。腊月的夜冷得刺骨，灶台里火烧得正旺，屋里满是腊味混着柴火的暖香。我坐在灶前烤火，看母亲把腊肉切了，放在饭上蒸。饭熟的时候，腊肉的油渗进了饭里，粒粒米饭都油亮油亮的。我迫不及待地夹起一块，当第一口腊肉滑入舌尖，烫得整个舌头都在颤抖，却舍不得松口。腊味在嘴里弥漫的瞬间，年味便如璀璨的烟花，在我心中绚烂绽放。

小时候过年，腊味永远是餐桌上的主角。五花腊肉切片煮熟，肥瘦相间，褐红透亮。夹起一大片，咬上一大口，油顺着嘴角流下来，赶紧用手抹了，指尖都带着香；五香腊肠，越嚼越有味，咽下去还留着余香。除了腊肉腊肠，还有肘子、排骨，蒸得酥烂，用筷子一戳就透，骨头一抽就出来，腊香混着苞谷酒的醇，飘得满屋子都是。那时候懂什么“丰年留客”，只知道每次有客人来，母亲都往桌上摆这些。客人吃得直夸，母亲的脸就笑成了一朵花。

如今每逢腊月，我总会陪着母亲逛老街的菜市场。摊位上，猪腿、猪排挂得满满当当，油光锃亮；角落里，腊肉、腊肠堆成小山，香气扑鼻。母亲挑肉有法子，伸手捏捏猪腿，按按猪排，再闻闻，嘴里念叨：“这个好，紧实有弹性，腌出来香；那个太肥，几个小家伙不爱吃。”她的指尖划过肉的纹路，像是在跟老伙计唠家常。母亲挑好的肉，我拎在手里，沉甸甸的，满是幸福。

拎回家就忙活开了。母亲腌制，我打下手，顺带熬一锅猪油。锅里添上少许井水，放进洗净切块的猪板油，再丢几片生姜、一把花椒，小火慢慢熬。没过一会儿，锅里“咕嘟咕嘟”直冒泡，板油慢慢变黄、鼓起来，不停地翻滚，油香一点点散发出来，弥漫在整个屋子。油渣变得金黄时捞出来，脆生生的，我忍不住抓一把塞进嘴里，嚼得咯咯响，香得直咂嘴。这些油渣留着，包饺子、初一吃。母亲总说：“熬猪油就得用井水，比自来水香，这老法子，丢不得。”母亲的手总带着岁月的温度，腌肉、熬油，每一步都不慌不忙。我就对着手机，从网上买些外地腊味，黄鱼酥脆得掉渣，风干鸡越嚼越香。这些来自五湖四海的味道，凑在餐桌上，给年夜饭添了些新鲜花样。

大年三十大团圆。餐桌上摆得满满当当，炒的、蒸的、炸的、炖的，琳琅满目。可最抢手的，还是母亲蒸的肘子和排骨。肘子蒸得酥烂，用筷子一夹就散，入口即化；排骨吸足了调料的香味，啃起来，连骨头都想嗦一遍。转眼间，它们就被我们扫了个精光。这滋味，是家里独有的，藏着母亲的心思。屋内幸福暖意裹着腊味香，窗外鞭炮噼里啪啦炸得震天响。新的一年，就在这热热闹闹地来了。

腊味这东西，越陈越香，就像过日子。如今日子越过越好，吃过的好东西也不算少，可唯独母亲做的腊味，怎么吃都吃不腻，怎么吃都吃不够。那味儿里，有调料的香，有烟火的暖，更有母亲的味道。咬一口腊肉，腊香在嘴里散开，我就会想起小时候的灶台，想起腊月的烟火，想起一家人围坐的幸福年。

腊味知年，年味就藏在这腊香里，藏在心底，一辈子都忘不掉。