

# 温暖年三十

□ 张从辉

回家过年，过年回家。

这简简单单的八个字，却是我与母亲这些年来始终绕不开的话题。每次在电话里起争执，电话那头的母亲总会急：“你不回家过年，难道准备一个人在外头过年吗？”听到“外头”这两个字，我的心里就会莫名地一紧，于是，我总会快速与母亲达成一种温暖的默契：年三十，必定回老家过年。也正因为这种温暖的默契，让我从未改变过这个习惯，也从不会去改变母亲留下的那些老的传统习俗。甚至，我还会偷偷将这些传统习俗发扬光大。

其实，按照我们乡下的习俗，腊月二十三进入小年的时候，年就真正开始了。那时候，村里的年味儿一天比一天浓起来。首先是送灶神，家家户户在灶台上摆上糖果，希望灶王爷“上天言好事，下界保平安”。紧接着就是杀年猪，猪叫声响彻村庄的清晨，随之而来的是邻里间互相帮忙的热闹场面。灌香肠、熏腊肉、腌制萝卜干、做红豆腐……每一样活计都透着过年的气息。母亲总说：“年货备得齐，来年才顺遂。”过去家里条件不好，母亲还会在年前熬夜赶制新衣新鞋，如今条件好了，随便逛逛服装店，买来的衣服既得体又实惠，可母亲还是会念叨：“还是自己做的最贴身哦！”我知道，她念的不是衣服，而是那段岁月里一针一线缝进去的牵挂。

年三十是最忙的一天。按母亲的说法，“三十天有三十天的活路”，一件也少不得。

“记得三十天早上要煮南瓜饭咯，三十天早上吃了南瓜饭不翻老话。”（当地俗语，意思是说话不啰嗦）一大清早，母亲便开始叮嘱我们。虽然我们觉得母亲老了，说话开始有些啰嗦，但为了让她老人家高兴，我们从不嫌烦，总是一边笑

着应声“晓得了”，一边将过去的南瓜干饭煮成了南瓜稀饭，顺便还在里面掺了些红枣枸杞之类的东西。母亲尝了一口，咂咂嘴说：“这倒是比以前的好吃了。”我们听了，心里暖暖的——原来，传承不是一成不变的，而是带着一份敬意和心意去延续。

以前，年三十的规定动作都必须是母亲亲手操持的，她怕我们做不好，也怕漏掉哪个环节而坏了规矩。如今她腿脚不便，只能半指挥、半操作。她坐在灶门前的小板凳上，一边添柴一边念叨：“火不能太大，鱼要慢火熬才香。”我们就这样在她的“遥控”下忙碌着，厨房里蒸汽腾腾，笑语声声。

中午每家每户是要准备一桌大餐的，这个时候母亲会把平时甚至是一年到头都舍不得吃的好东西都拿出来。诸如腊肉香肠、猪蹄、酱牛肉之类的东西，甚至还有远在外面打工的亲戚寄回来的海鲜。按照当地的习俗，年夜饭桌上是必须要有公鸡和鲤鱼的，而且必须是现杀的，因为公鸡寓意吉祥如意，事业兴旺，而鲤鱼则根据谐音寓意有“大吉大利，年年有余（鱼）”的意思。

为煮好这顿年夜饭，全家人都会忙活起来，我们家人多，烧火的，上灶头的，择菜的，杀鱼的……整个厨房特别温暖，特别热闹，母亲看着桌上摆满的菜，笑得合不拢嘴：“今年全家人都回来齐了，人多就是好啊！别人不会问你家有多少钱，而是问你有多人。”

吃过年夜饭，屋里的热闹还没散场，院坝里又响起另一番动静。女人们围坐在一起，开始翻炒花生、胡豆，打封米花糖。锅里的沙子被烧得滚烫，花生倒进去，哗啦啦一阵响，香味就飘出来了。男人们则挽起袖子，清理阳沟、打糍粑。木

槌一下一下砸进石臼里，糯米被砸得黏糊糊的，越砸越有劲。孩子们在院坝里跑来跑去，手里攥着刚出锅的花生、米花糖，嘴里塞得鼓鼓囊囊。母亲坐在屋檐下，看着这热闹的场景，眼角眉梢都是笑。

夜色渐浓，村子里开始亮起红灯笼，烟花在远处炸开，星星点点落在天边。母亲开始准备守夜的吃食：瓜子、花生、糖果、年糕，摆满一桌。她说：“守岁要守到十二点，吃了年糕，年年高。”我们围坐在电视机前，一边看春晚，一边聊着过去一年的琐事，说着来年的打算。灯光映在每个人脸上，暖融融的。

时光流转，年俗在变，可那份“把最好的留给家人”的心意，却始终在传承的灯火中灼灼发亮。南瓜饭也好，鲤鱼也好，糍粑也好，它们不只是食物，更是我们与过去、与亲情之间的纽带。愿往后年年，我们都能把最好的爱和时光，留给生命里最重要的人。



## “串”出来的年味

□ 胡运

拇指生煎包吃。

步行街的街口有许多卖干货的商贩。

我一路过就有人问我要不要买一点什么，我委婉地拒绝了他们。突然，我看到了一座金灿灿的小山。走近一看，原来是薯片山！

我从小就拒绝不了薯片的诱惑，卖货的阿姨很热情地招呼我，问我：“妹妹，你需要点什么？”我口水都要被薯片山馋出来了，连忙回答：“阿姨你好，我要十五块钱的番茄味薯片。”

阿姨像怕我下一秒就反悔一样，手里的铲子上下翻飞，还没等我看清，那座金灿灿的小山的部分山体就被移到了秤盘上。“咔嚓”一声折断封口夹，她把袋子递到我面前，动作快得像是在变魔术。

我开心地抱着薯片继续满街“串”。第二站来到了许久未去的镇上地下超市。

还未进地下超市，就看到他们在外空广场搞的展销活动，伴随着喜庆的音乐，许多人停下脚步开始挑选自己心仪的商品。

我穿过人群，来到超市里面。

超市货架上各式各样的年货仿佛已经堆到了天花板，供大家

挑选。扩音喇叭循环播放着参与促销活动商品的价格，盖过了音乐声。

逛着逛着，我觉得有些累了。

于是我买了杯奶茶，“串”到了第三站——鲤鱼灯文化公园。

坐在绿茵地的长椅上，阳光仿佛不再刺眼，像一双温热的大手轻抚着后背。耳机里放着喜欢的音乐，前奏一响，紧绷了一年的神经就像被温水泡开了一样舒展。我眯起眼睛看那些朝滑梯奔跑的孩子，连风里都像是加了糖。

风里已经逐渐有了春的气息，树上的枝桠开始冒出了小芽。我的大脑放空着，让身体好好感受温暖的阳光照在身上。没有让人害怕的考试，没有一味地早起，一切是那么的美好。

随着爷爷的电话打来，我才慢慢吞吞地从长椅上起身，准备和他们一起去拎我事先买好在店里的零食，一起回家。

回程的路上，春风拂过我的发梢，我感到了前所未有的轻松。前方不远，是我的家，身旁，是伴我长大的爷爷奶奶。我们带着年货满载而归，爸爸已经做好了午饭，幸福就是这么简单。

春节即将来临，街道已经焕然一新。大红灯笼高高挂在树梢上，不禁让人感觉年味愈加浓烈。同时也提醒着人们，又到阖家团圆的节日了，漂泊在外的游子，可以准备返乡了。

春节前最后一个赶集日，我和爷爷奶奶一起去了镇上赶集，采买团年需要的东西。

这时的年味就彻底浓了起来。来赶集的人们开心极了。我知道他们在开心着什么，大概是各家漂泊许久的游子终于归乡了吧。

摊贩的吆喝声此起彼伏，他们扯着粗犷的嗓子招呼着客人来购买他们卖的东西。被父母精心打扮过的孩子，一手拿着自己喜欢的糖葫芦，一手紧紧牵着爸妈，笑得比草莓味的糖还要甜。许多超市为了吸引顾客，将各种各样喜庆的年货摆在了门店前。

爷爷和奶奶把家里养了一年的鸡、鸭、鹅送去宰杀，他们为了防止被人拿错，在那里守着。我自幼不喜欢去那里，所以我跟他们分开了，我自己一个人满街“串”。

我的第一站是准备“串”到热闹的步行街。

但是在那之前，我得先买个早饭。我常去的几家面馆，生意都十分火爆。我是个不愿意等的人，于是选择去我常去的一家早餐店买

## 冬日火锅暖

□ 羊白

冬日地冻天寒，围炉吃火锅是很享受的一件事情。

火锅原本只是川渝的特色吃法，上世纪九十年代，随着经济的发展，饮食业高速发展，各种火锅店席卷全国，可以说，火锅已超越了菜系，成为了一种全民的吃法。目前的火锅，就食材来说，可以说是一锅装天下，无所不容了。除了荤菜，素菜也加入进来，包括各种半成品。再加上，火锅料已进入品牌规模生产，做火锅实在是太方便了，不去火锅店，在家里一样可以吃得很热闹。

火锅的魅力，究竟在哪里？让全民都喜欢呢？

我想大致有这样几个方面。

首先，火锅是一种平民的吃法。平常的宴席，根据档次，有多少道菜，多少碗汤，多少点心，甚至助兴的酒，都有一定的“讲究”。包括座位的安排，都有主次之分，是场面，是社会关系在酒桌上的延续。但火锅没有这么多的讲究，围锅而坐的人从同一口锅里捞东西吃，不必讲什么尊卑，也不必客气推让，谁爱吃什么就捞什么，不必拘束。因此，吃火锅的一般都是熟人，是朋友、哥们、家人，不必有酒宴上那么多程式化的东西，更亲切自然一些。再者吃火锅吃在明眼处，相对实惠，花钱不会太离谱，一般都是吃多少点多少，没必要铺张浪费，是“自家人”的吃法，自然会受到平民百姓的喜爱。

其次，火锅是一种相对原生态的吃法。我们平常吃饭，厨房和饭桌是分离的，至于在酒店饭馆，就离得更远了，你根本看不到后厨，不知道这些东西是怎么弄出来的。你只管吃，只管消费。但火锅不同，有火有锅，就在你的眼皮底下，“咕咚咕咚”地冒着热气 and 泡泡。就这种视觉感官上的享受，就让人觉得贴心温暖。更何况，所吃的食材都还是生的，要靠你自己动手，这操作本身，就是一种自助行为，有亲力亲为的乐趣。什么时候往锅里下什么，既要满足自己，也要照顾到别人，这个过程也是情感交流的一部分，无形中又可化解单纯吃饭或清谈的拘谨。

另外，再进一步分析，火和锅，是我们饮食生活最基本的要素，火锅都保留了下来。现在的火锅虽然不用木材，甚至没有明火，但“火”显然是存在的，以热量的方式不断从锅里散发出来，煮着食材，也煮着时间。火锅最大的特点，就在于它从开吃到结束，一直是热的、沸腾的。何况火锅是以“麻辣”著名的，是热上加热，火上加热，有一种狂欢的意味。

如此说来，火锅的魅力，除了味觉上的“刺激”，还有它形式上的亲切安逸：不但是围锅大块朵颐，也是“围炉夜话”的边吃边聊，有市井的喧闹闹腾，也有士大夫放旷不羁我行我素的遗风。火锅的热火、浓烈、刺激、自由无拘、洒脱的平等精神，是任何高级宴会都望尘莫及的，天寒火锅暖，它受到平民百姓的喜爱，自是理所当然。

