



春节食文化

年糕了。年糕又称“年年糕”，与“年年高”谐音，寓意着人们的工作和生活一年比一年提高。从前的年糕制作全凭手工，前一天就要先把糯米浸泡一夜，再用石磨磨成米浆，装进布袋后，在袋上放石头重压，等水份沥干后，再将米团取出，加上配料、调味，然后在蒸笼中以炭火慢慢蒸熟。要蒸出色、香、味俱全的年糕，丝毫马虎不得。巧手的主妇们往往可以凭着多年的经验，在每个步骤都拿捏得恰到好处。

年糕的口味因地而异。北京人喜食江米或黄米制成的红枣年糕、百果年糕和白年糕。河北人则喜欢在年糕中加入大枣、小红豆及绿豆等一起蒸食。山西北部及内蒙古等地，过年时习惯吃黄米油炸年糕，有的还包上豆沙、枣泥等馅。东北蒸年糕主要用高粱米加一些豆类，山东人则用黄米、红枣蒸年糕。北方的年糕以甜为主，或蒸或炸，也有人干脆沾糖吃。南方的年糕则甜咸兼具。

例如苏州及宁波的年糕，以粳米制作，味道清淡。除了蒸、炸以外，还可以片炒或是煮汤。甜味的年糕则以糯米粉加白糖、猪油、再加上玫瑰、桂花、薄荷、素蓉等配料。可以直接蒸食或是沾上蛋清油炸。广东的萝卜糕、芋头糕制法与众不同：先将萝卜或芋头切碎，混合炒香的腊肉、虾米、冬菇等作料，再加入米团后蒸成。马蹄（荸荠）糕也是广东名产，作法是荸荠去皮磨成粉，加米粉和白糖蒸成。传统的观念认为，蒸制年糕的成败，关系着来年运气的好坏，所以蒸年糕时不准说不吉祥的话。

在北方，过年要包饺子。旧时以天干地支来计时，除夕夜亥时一过便交子时，正是新年最新初的时刻，据说这时吃了饺子，表示“开张大吉，万事如意”。又因为此刻正交子时，所以吃饺子谐音“交子（时）”。此外，饺子因为形似元宝，过年时吃饺子，尤其带有“招财进宝”的吉祥含义。最

“正统”的饺子吃法，是清水煮熟，捞起后以调有醋、蒜末、香油、酱油为佐料沾着吃。也有“炸饺子”“烙饺子（锅贴）”等吃法。河南及陕西的部分地区多将饺子与面条一起煮了吃，名叫“金丝穿元宝”。在内蒙古及东北一带，还有人将饺子放进白肉酸菜火锅中煮食，别有一番风味。

年夜饭绝对是三十晚上的重头戏，如北京人的年夜饭，以黄、白两色米煮成，称为“金银米”，上面插有松柏枝，并以金钱、枣、栗、龙眼等为装饰。江南人以风干茭蒂、混合果蔬，煮成“安乐菜”。吃年夜饭时，一定先挟一口安乐菜。鱼因为谐音“余”，也是一道也不可少的年菜。就连不产鱼的北方，也要在桌上摆一条木刻的鱼应景，以示“年年有余”。

现在，物质极大丰富，在家里就能吃到各地特色风味，但一到春节，人们还是不由自主想到传统美食，这其中饱含着对新年的无限憧憬与祝福。 春林海



春联

周家海

将新年的祝福
和祈愿
像张榜一般
贴在门楣

把丰收的喜悦
和过年的欢欣
渲染、烘托、映衬得
淋漓尽致

怀揣着平安好运
定格住吉祥如意
让幸福和安康的寓意
一目了然，有目共睹

总是赶在
新春佳节到来之前
披着红袍
喜滋滋地登场

预示着
在新的一年里
人们的日子
将会过得更加红红火火



记录我们的多彩生活！

副刊投稿邮箱：fukan0926@126.com

一缕画香聚年味

年画香满室，辞旧迎新春！画与“年”为伴，就多了一份民俗的韵味，把日子烘托得格外红火。

年画，是春节的一道亮丽风景。儿时，眼瞅着要过年了，父亲便给我一些零花钱，让我去镇上的供销社买些自己喜欢吃的糖果，顺便捎几张年画、几副春联回来。而我总是把买糖果的钱省下一部分，为的是多买几张年画。《沙家浜》

《智取威虎山》《红灯记》等样板戏年画堪称当时的经典作品。当然，也有些天津杨柳青、河南朱仙镇等式样的风采画、民俗画，多以大好河山、年年有余、五谷丰登为主题。一张张生动的年画让我眼花缭乱，选了这几张又舍不得那几张，真想把喜欢的都买回家。

贴年画时，全家动手，其乐融融。先是“掸尘”，父亲找一根长竹

竿，上面绑上一些细枝叶，将屋梁上、墙壁死角处的那些蜘蛛网、灰尘“掸尽”。然后是母亲把浆糊搅好，姐姐往墙上刷浆糊，我站在木凳上把年画一张张贴上去。父亲则在一旁负责“看歪”，这边高点，那边低点，俨然是个总指挥。父亲说，什么年画贴什么位置，堂屋贴什么，香案上面贴什么，房间里贴哪种，都是有讲究的。另外，不同

年画的朝向也不能忽视，比如一幅奔马的画，马头就一定要朝向屋里，图个“金马驮宝”的吉利，大胖娃娃的画一般贴在床头等等。一时间，画香满室，房间里顿时多了生机和色彩。在清贫的日子里，年画如一缕春风，裹挟着油墨的清香轻轻地拂进家门，让人们对新年的生活憧憬无限。

不论是左邻右舍、亲朋好友、

大人小孩来到家里走亲串门，一定都会很认真地赏年画。赏画人边点头赞叹，边拱手向主人拜年，说些“雪大年气高”“五谷又丰登”的吉祥话儿。伴着这暖融融的吉祥话，满屋子的人入了情，入了画。

父亲说，家里贴了年画，预示着新的一年有奔头。年画俨然成为了一种文化，它渲染着吉祥，抒发着情怀，氤氲着年味。 张辉祥