

随着城市的进程、年龄的增长,传统年味似乎变得越来越淡薄。农历新年的那股子浓墨重彩被渐渐淹没在滚滚前行的车轮与焦头烂额的忙碌之中,反而变得轻描淡写起来。在淳安,有不少人感叹:为什么这个年越过越没有滋味。近日,本刊深入各乡镇采访并邀请了几位年长的淳安人,用他们的味觉、嗅觉、视觉,还原出一个最地道醇厚的淳安年味。

淳安年俗 你知道多少

再过几天就要过年了,家家户户都已准备好年货,喜迎羊年的到来。淳安的年轻人对过年可能已经没什么概念,但老淳安人对过年还是很上心的,年前年后的每一天都计划得有条不紊,他们的心里有一本教科书,书名就叫“淳安年俗”。记者走访了一些淳安的长者,了解到一些淳安的年俗文化。

春节,俗称“过年”,是一个活动内容十分丰富的概念。具体说,“过年”包括“送灶神”、“祝福”、“除夕”和“春节”等一系列活动。

“送灶神”,是“过年”一系列活动的开始。农历十二月二十四(俗称腊月廿四),农家称作“过小年”,这一天开始掸尘(俗称打烟尘)。洗扫、杀猪宰羊、筹办菜肴,当夜还要“送灶神”(俗称“灶公老爷”);廿七、廿八“接菩萨”,俗称“祝福”。

除夕日祭拜祖宗、贴春联,合家团聚,吃年夜饭,俗称“分岁”。饭后,旧时农家爱用草纸给小孩揩嘴巴油腻,还有意识地边揩边说“揩揩屁股”,寓意即使说错话,仍可不必在意,权当他是“放屁”(今天农家也给孩子揩嘴巴,但不说脏话),随即给孩子们分送“压岁钱”(俗称包红纸包)。是夜,张灯结彩,燃放爆竹,全家彻夜不眠,称“守岁”(农家也有人戏称“坐寿”),实在熬不了夜,也可以去睡,但要把睡觉称作“享福”。

正月初一,黎明前夕要按约定时辰开门接神,家家户户焚香点烛,鸣放鞭炮,并准备茶叶、米、豆(各置一盘于堂前香案桌上),以祭天地。这一天,谁也不去串门,也不会客,说话行事显得格外小心谨慎,务求平安无事。初一朝,还有一个习俗,即先喝一杯“糖水”,然后吃“长寿面”,里面要放切得细细的“浇头”(肉丝、鸡蛋丝等配菜)。初二开始走门串户,亲朋好友互往拜访,有的地方从初二、初三开始,还请“戏班子”演戏、闹新年,直到正月十五。

原来的水上人家(即渔户、船民),也兴过春节。除夕拢船南岸,互相欢庆,虽远必至,但不像岸居农户那样讲究穿戴打扮,只讲究菜肴和吃喝。

(记者 王筱倩)

淳安春节期间民俗多多 来,到这里体验地道年味

淳安不仅有秀丽的千岛湖,也有丰富的民俗活动。在春节期间,几乎不同的乡镇,都有独具特色的民俗活动,不断吸引外界的关注。

那么,淳安在春节期间到底有哪些值得关注的民俗活动呢?

正月初一:芹川竹马、札溪九相公

跳竹马是淳安特有的表演项目。在正月初一,位于浪川乡的芹川村便有赶早跳竹马的活动。这一天,芹川人早早起床,开着大门迎接竹马队。各种颜色的竹马在大街小巷中奔舞,为村民和游客祈福纳祥,非常精彩。

在中洲镇的札溪村,从正月初一至正月十五则有祭祀九相公的活动。正月初一,札溪村会举办大型的“九相公”祭祀典礼。九相公是唐朝“越国公”汪华的第九子汪徽,小时候便才华横溢。过世后,唐太宗无比痛心,遍寻天下沉香木,命工匠打造了汪徽的雕像,置于宫中供奉。南宋时,驸马吴思义和公主回中洲老家省亲,便把“九相公”神像留在了这里。如今,每年祭祀期间都会吸引来自浙、皖、赣地区三万多人前来九相公祠祈福纳祥。

正月初三:叶家戏龙灯

威坪镇叶家村在春节时有家家户户扎花灯的习俗,并且在正月初三举办戏龙灯。这一天,吃过晚饭后,村里所有60岁以上的老年人都会手持家里的各色花灯,到叶氏宗祠参加戏龙灯。龙灯队伍由锣鼓队开道,8人肩抬的龙头紧跟其后,由叶氏宗祠出发经庄家、仙山街、潘家头再回到叶氏宗祠,畅游全村,全程8公里。整个活动历时3小时,所到之处村民们燃放鞭炮迎接龙灯到来,祝福来年生活龙腾虎跃,吉祥如意。

旧情 新的年

寻回淳安传统「年味」



传承数百年的朱家祭祖仪式,成为淳安年俗文化中的亮点

程贤高 摄

传统年货 把年味做足

淳安山区民风淳厚古朴。千百年来,一方之人聚而居住,形成特定的风俗习惯,世代相传,很少改变。更由于山水阻隔,一个村一种习俗。真可谓“十里不同风,百里不同俗”。这种不同在新的一年里,也体现在年货上。特别是各地准备的过年主食,带有明显地域特色,有不少的讲究。

※油豆腐,吃出家乡的味道

■讲述人:富文乡漠川村方满珠

2月8日,富文乡漠川村方满珠的院子里串着炸好的油豆腐,家里便提前弥漫起浓浓的年味。

“快过年了,村里很多人忙着上班,没时间准备年货,我们就制作了村里人过年餐桌上必不可少油豆腐。”方满珠说,“农村过年炸年货的习俗流传已久,老辈人说,人活一遭就像是油锅里滚一遭,让这些年货们替咱们遭了罪,明年的日子就更好过了。”

方满珠说,平时很少弄这道菜的,因为油豆腐有些来之不易,并不是说有多贵,而是因为工序复杂,甚至用的豆子也要很多。一般都要5—8斤豆

子,提前几天浸泡,到机器上磨成豆浆,再经过煮等方式先将其做成白豆腐,然后再将豆腐晒干些,大锅里倒入菜油,等油烧开后进行油炸,这才将油豆腐给做好。

“小时候家里穷,都盼着过年吃点好的解解馋,觉得全年最幸福的一个月是腊月,最幸福的一天便是腊月里大人们炸年货的时候。”方满珠的女儿在一旁回忆说,一进入腊月,村里家家户户开油锅炸年货,肉丸子、豆腐、米糕……大人们想着法儿,为过年多备几样菜肴。村子的大街小巷顿时都飘溢着浓郁的菜香和油香,让人觉得年越来越近,正喜庆地走进村子,走进家家户户,走进大人小孩的心坎里。

小时候家里炸东西,都不用大人叫的,孩子们

必会早早起床,跟着大人在厨房里转悠,等妈妈火速将刚炸好的油豆腐用小碗端出来时,孩子们一人一双筷子夹着油豆腐,吹两口气,咬一小口,有滋有味地品尝。方满珠说,炸油豆腐还是有讲究的,要用山茶油来炸,不仅能炸开好吃,色泽也会饱满好看。

如今油豆腐可是一年四季都能吃到的美食,煎着、炒着、炖着……各种诱人的做法,都是特别特别的好吃。方满珠的女儿说,以前过了年出门,父母都会让我带上一一些,现在偷懒了不愿意带,不过这些存在记忆里的东西,都是美丽且不可复制的,因为它们飘散出浓浓的家乡味。

(记者 邵建来)

※汾口米羹:凝结邻里情

■讲述人:汾口镇山底村许文菊

近日,家住新安东路许文菊忙着在菜场里采购,精米6斤,猪肠2斤,蕹菜干1斤,白豆腐5块,辣椒、茴香、橘皮、大蒜、生姜若干。许文菊已经步入花甲之年,目前跟随儿子定居千岛湖镇。春节前,她特意起早去菜场采购,要给老家的邻居、亲戚朋友都送上一份米羹。

许文菊的老家在汾口镇山底村,因为家里的老人都已过世,老屋便闲置在那里。自从定居千岛湖镇,她每一年都要做一大份米羹,送到老家。她说,自己之所以这么做,一方面是大家都喜欢自己的汾口米羹,另一方面图的也是人情回报,这已成为一种习惯,每到过年就要兑现的。

※蹄膀:飘香老遂安

■讲述人:浪川乡芹川村王翠蓉

要过年了,桌上的美食自然和平时不一样。对于老遂安人来说,蹄膀便是当地一道必不可少压轴特色大餐,非吃不可。

“蹄膀分为前后蹄膀,前蹄肉多,后蹄骨大,以前蹄为好。对于农村里的人来说,平时自己都舍不得吃,就连腊月二十四过小年也不例外!”王翠蓉是浪川人,现在在金融系统工作,她对老家的蹄膀就非常怀念。她说:“蹄膀是遂安一带每逢除夕或有重要客人来的时候必须指定的菜肴。比如说除夕夜的蹄膀吧,在年二十九白天就

要准备,一般提前一天,洗好材料在火炉上慢慢炖,等到年三十再端上桌欢喜喜开吃。”

她表示,老家制作蹄膀的工序较多,诸如茴香、干桔皮、黄酒等一般的料,都是在炖的不同阶段加入的。所以等到制作完毕后,整个蹄膀香气十足,让人闻了就流口水。等到蹄膀差不多了,当地人还会把炖锅里最上层的油捞起来,然后把这些油放入其他菜中,这样其他菜也会变得很香。

几年前,王翠蓉出嫁了,丈夫是王阜乡人。由于王阜过年没有炖蹄膀的浓郁习俗,所以王翠蓉更加怀念老妈在春节时做的蹄膀了。

※冻米糖:噶蹦脆

■讲述人:新安东路邵国平

临近年关,千岛湖镇城区的街头巷尾各种年味小吃也逐渐多了起来。在新安东路修车的邵国平告诉记者,自己是富文人,爱吃冻米糖,如果按照老家的土做法来做,使劲儿咬上一小口,香香脆脆,满满的都是过年的味道!

冻米糖,也叫米糖。80后的邵国平说,过去家里穷,吃的东西少,过年做了冻米糖之后,家里就有了零食。到了正月,家里来了客人,妈妈总会端出个塑料果盒,里面除了些许瓜子,主角就是冻米糖,这可是很多村民过年时家里必备的食品。

邵国平回忆,小时候,每到年跟前半个月,家里就

会挑个晴朗的天气,开始晒冻米,预备着做冻米糖。而冻米要选上好的圆形糯米,洗净、浸泡、沥干,倒入饭甑,经高温蒸熟,放到竹蔑上冻,然后晾晒,直到坚硬干燥。然后便可用沙来炒,高温使一粒粒冻米瞬间开裂放成洁白的米花,之后便是制作过程中最具技术性的一环,白砂糖、番薯糖和清水要按一定比例配兑,倘若火候不足或太老,都将影响冻米糖的质量。当糖块纤细、柔韧后即可倒入米花搅拌,拌匀后起锅倒入案板上的木架内,再撒上少量的花生、芝麻等,抹平,然后用小木板加压力压紧再切割成一块块。

当冻米糖一排排整整齐齐地码在桌子上,邵国平和他的哥哥姐姐就开始任性地吃,嘴唇边不时沾上冻米粒。第二天,等小孩子醒来,冻米糖已被装进

※油粿:寄托过年情结

■讲述人:威坪镇旗山村吴连花

吴连花的老家在威坪镇旗山村,虽然现在住进了县城的楼房,但除夕前的半个月都要做十几斤油粿。她说:看着一个个糯米团滑入油锅,发出“滋滋……”的响声,外表瞬间变得金黄,逐渐浮出油面,香气扑鼻而来,觉得这才是过年。

记者问他,现在讲究健康饮食,要少油、少盐,这种吃法不担心对健康不利吗?吴连花笑着回答,一点也不担心,因为从小看到长辈都是这么做的,这么吃的。他们也都很长寿。“每年也只

有春节前炸的油粿最好吃。想起刚刚做好的时候,热乎乎的,咬一口,金黄色的表皮脆脆的,里面的糯米非常顺滑,香的让人咬舌头。油粿做好后,放在一旁,只要客人到了,就直接拿几个油粿在火炉上一烤,随着冉冉升起的热气,油粿表皮开始慢慢溢出油来,滴在炭火上发出滋滋的响声,粿身吸收了碳香,又挥发出多余的油分,会使得口感更有嚼劲;再有就是煮面条的时候,加几个油粿,让面条提味更提香。

“远来的客人迎风冒雨赶来,吃一口油粿,再夹一块农村土猪肉,大家笑哈哈地聚在一

起,图的是农村的乡情。”吴连花介绍说,过去淳安人在年前做油粿,是因为腊月里天气寒冷干燥,油炸食品便于保存,经久不坏。同时,旧时大家都省吃俭用,只有过年的时候才舍得用油炸粿,让人解解馋。另外,吃油粿还有一个目的,就是图个吉利,企盼来年的日子过得红红火火。

吴连花说,今年过年要把做油粿这一手艺教给下一辈,让他们留下深刻的印象和美好的回忆。这样过年的情结就会一代一代传承下去。

(记者 王筱倩)