传承数百年的

贤高

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

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

"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)

# M 的 情 的

## 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 ·,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"汪华的第九子汪献,少时便才华横溢。过世 后,唐太宗无比痛心,遍寻天下沉香木,命工匠打 造了汪献的雕像,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, 所到之外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。

正月初五, 落岭上"火把抢县官"河村舞板龙

每年春节,金峰乡蒋岭上村都有"火把抢县 官"的活动,正月初五始、初十终,共进行五天。正 月初五天黑后,以火把组成的火龙引路,一路疾奔 把"县官"迎至方氏宗祠。而后进行告巡,家家户户 捧着猪头来到祠堂拜谢感恩。火把抢县官,抢的是 哪一位县官呢?原来在明万历年间,淳安新任知县 萧元冈于正月初五自徽州沿威坪东行至淳安贺 城,官轿未进衙门就被蒋岭上村民"劫"至方氏祖 坟的山上,状告前任知县冤假判案。萧元冈知情后 不但没怪罪,反而现场办公,为村民申冤翻案。村 民感念恩德,遂每年演绎"抢县官"以作纪念。

#### 正月初六:朱家赛猪头

赛猪头,这是金峰乡朱家村延续了800年的 习俗。赛猪头在当地也被称为"猪头祭祖",是个非 常隆重的仪式, 目的是祭拜他们的祖宗朱熹、朱 澹。正月初五夜间,朱家村各家各户都会焐好猪 头、精心装扮,待到凌晨时分,大家就纷纷将自家

#### 猪头送入祠堂,供在朱氏祖宗画像前。

正月十五:里商舞"仁灯" 正月十五日, 在里商乡的里商村, 保留着舞 "仁灯"的习俗。仁灯是商辂从京城学来的,在该村 已经流传好几百年了。这一天晚上,村民从商辂花 厅出发,绕过村庄,来到西楚霸王祠,形成了固定 的路线。仁灯由龙头、龙身、龙尾三部分组成。龙身 是由数十条长 1.5 米、宽 0.15 米的板凳组成,每条 板凳上置六只花灯。灯架是由毛竹制成,灯面是由 三层蜡纸糊成, 蜡纸上有绣花针刺得密密麻麻的 针孔,针孔越密越透光,晚上,在灯中间点燃蜡烛, (记者 方俊勇)



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 少的油豆腐。"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,到机器上磨成豆桨,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、米粿……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,家住新安东路的许文菊忙着在菜场里 采购,精米6斤,猪肠2斤,蕨菜干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 做的汾口米羹,另一方面图的也是一份人情回报, 这已成为一种习惯,每到过年就要兑现的。

汾口米羹的做法和一般的米羹不一样。它传 承了狮城米羹的制作方法,保留狮城米羹的色香 味,与威坪、临岐等地的米粉羹相比,口感更细腻, 色泽更红润,味道更鲜辣

首先是把米和红辣椒、茴香、橘皮、大蒜和生 姜等一起放到清水里浸泡,时间为三小时以上。 再将浸泡过的米及其他配料加水用豆浆机磨成 米浆。加大半锅水,加热,把米浆倒进锅中,然后 加事先炒过的四季豆干、蕨菜干、白豆腐和猪肠 一起煮,不时搅拌,防止粘锅,倘若米羹太厚,还 可以加开水,煮到九成熟时,加盐、味精等调料。 经过这浸、磨、煮三步,一锅地道的汾口米羹就

许文菊说,自己是按照传统老方法做的米羹,

现在商场里还有一灌灌的米羹粉出售,游客和外 出务工的淳安人买得很多,只是口味肯定不能和 自己这个比。"虽然现在吃的米羹配料充足,但在 我年轻时,过年做一锅米羹就已经很不容易了,根 本不讲究里面的菜色。米羹做好后,除了挨家挨户 送去品尝,还要接待重要客人,一直吃到元宵。那 段时间大家同甘共苦,虽然清贫,但很安心。"许文 菊把做好的米羹分别装好,让儿子开车送她回汾

收到米羹的邻居和亲戚朋友立马加热,顿时 阵阵香味扑鼻。大家用勺子舀了一瓢,偿了一口, 不禁啧啧称赞:"好味道!""一吃到这个米羹,就知 道要过年啦!"大家一边往嘴里划拉着米羹,一边 笑开了花。 (记者 王筱倩)

#### ※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的不一 样。对于老遂安人来说,蹄髈便是当地一道必不 可少的压轴特色大餐,非吃不可。

"蹄髈分为前后蹄髈,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:"蹄髈是遂安一带 每逢除夕或有重要客人来的时候必须指定的菜 肴。比如说除夕夜的蹄髈吧,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欢喜喜开吃。"

她表示,老家制作蹄髈的工序较多,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。等到蹄髈差不多 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

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髈的浓郁习俗, 所以王翠蓉 更加怀念老妈在春节时做的蹄髈了。

"平时婚庆的时候酒店里做的蹄髈也吃过, 但是和家里做的没法比! 单单一个香字,就完全 不一样。家猪的蹄膀,加上老妈的手艺,更合自 己的胃口。另外,年夜饭上吃蹄髈,寓意'提升', 意味着一年一个台阶,加上农村里外出打工的人 多,只有过年过节才聚到一起吃,感觉又不一样 了。"王翠蓉说。

王翠蓉表示,现在她只有回娘家拜年时才能 尝到小时候的味道。"我一般正月初二回娘家, 每次老妈都会准备好这一大餐,吃着传统的蹄 髈,感觉特别好。说到底,是家里的蹄髈注入的 感情不一样!" (记者 方俊勇)

#### ※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,放到竹篾上冻,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

一个大的洋铁箱里,藏在房间的床顶上。"那时我们 总是在每天熬不住的时候,问妈妈要,妈妈就给每人 分两小块。我们拿着那两块冻米糖,奔跑着去找小伙 伴,我因吃得比较快,看着伙伴们总是咬一小口又抿 上半天时,让我恨不得抢过来塞进自己的嘴里。"说

到这里,邵国平情不自禁地笑了。 后来,生活条件慢慢好了,吃的东西也多起来 了,所以冻米糖已不再是果盒里的主角。再后来, 过年时家里也不再做冻米糖, 只是象征性地到店 里买上几斤,应应景。

这噶蹦脆的冻米糖, 见证了时代和生活的变 迁,成为一代人对"年"的深刻记忆。

(记者 邵建来)

### ※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 棵在火炉上一烤,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)