

# 心在一起就是“年”

□姜斐

时光欢快地行驶在腊月，一点点奔向除夕。火车的鸣叫声，飞机的轰鸣声，摩托车的马达声，沿着回家的磁力线，喊出了流动时代游子们内心的急切；农贸市场里身影穿梭，大街小巷披红挂彩，村头村尾张灯结彩，飘荡出历经千年沉淀的浓浓年味。形形色色的中国人，以不同的方式弹奏着自己忙碌的春节序曲。

春节里最深沉的呼唤是回家。只要前方是家，再凛冽的寒风也阻止不了步伐，鹅毛般的大雪也冷却不了心情。的确，对于在外拼搏的人来说，母亲的拥抱，父亲的慈语，亲朋好友的畅叙，莫不是最温暖的期盼；舌尖上的饺子、糍粑、年糕，莫不是最美的回味；年俗里的春

联、祭祖、炮仗，莫不是最难忘的记忆。而最要紧的，是那种血亲关系、地缘关系营造的互相体贴的暖流，是再发达的通讯也无法代替的。

过年最宏大的交响是团圆。对于体操运动员陈一冰而言，春节曾是有家不能回的遗憾，如今如偿了他的不惑感叹，“团圆的感觉，和摘取金牌一样甜蜜。”没有团圆，成就再大也是个缺憾，年味再浓也有些寡淡。家人最不愿听到的信息，也许就是子女说“今年不能回家过年了”。有这样一位75岁的老母亲，因为儿子儿媳要加班，老母亲乘车20多个小时从河南来到温州，只为让儿子儿媳吃上一顿热腾腾的年夜饭。母亲对团聚的执念，正是“有家才有节”最好的阐释。

团圆是最浓的年味。有人说，它像大自然清冽的流水，总会遇见高山与沟壑，却始终奔流不息，滋润着世代中国人的精神家园。这情感不会因时光而稀薄，不会因空间而淡化。中国人无论在异乡生活多少年，无论怎样“入乡随俗”，心中总会把温暖的角落留给故乡。“每逢佳节倍思亲”，说的，不仅是对家的依恋，更是对根的追寻。

然而，一些人在这个新年无法团圆。这两天，网上流传着一张照片。主人公是一位新婚夫妇，他是奋战在广东春运一线执勤的边防军人，她是奔波在春运铁路线上的客运列车员。因一趟临客列车的机缘，他和她，在月台上有了30分钟的短暂团圆，相拥而立的照片，

感动了无数网友。他们是春节期间无数默默奉献者的代表。正是因为无数人坚守岗位，才有春运的安全通畅、春晚精彩纷呈、春节的欢乐祥和。

年是四季循环的起点，也是一个人、一个国家展望未来的节点。在春节即将到来之际，习近平总书记记到江西等地，看望慰问广大干部群众和部队官兵，与村民打糍粑，与战士问寒暖，送祝福，谋发展，饱含深情的话语，温暖着每个人的心，也把全国人民的心紧紧连在一起。这样的时刻让人体会到，家是最小国，国是千万家，心在一起就是年。而人心，也将推动着国家驶向更美好的新一年。

## 神州处处是家乡

□潘仕贵

时间嘀嗒嘀嗒地又走了十六年，我离开家乡后的工作生活经历了几次转变，但心底始终有一种淡淡的情绪。春节将近，这种弥漫开来的感受逐渐浓烈，仔细品了品，原来是乡愁。

大约在我九岁的时候，父母就在邻乡的集镇上开了一家小店铺，留我一个人在家生活和上学。每天家里都是冷冷清清的，最期待的情景就是有一天出现奇迹，回到家发现门开着，父母在家门口叫我的名字。但是这种奇迹很少发生，倒是春节的时候父母一定会回家，这时候是我一年中最开心的日子。

20世纪90年代的农村出行基本靠步行，我家算是比较幸运的，距离家大约三十公里的地方有一条坑坑洼洼的土质乡村公路，这条路是村里的经济“大动脉”。每次过年前几天，我和父母一家三口就赶着一辆木架子平板车沿着这条路往家走，父亲肩上一套一个绳子在前面拉，我和母亲在后面推，上面装载着过年要用的衣服、粮食等生活物资，外面用一层塑料薄膜盖着，避免经过的汽车溅起水把东西弄脏了。这一路给我印象特别深刻，长途的步行出了些汗，和细雨混合在一起，经小风一吹，时不时的就会打寒颤，小脸也不知道是被风吹得通红，还是因为推车走路热得通红，能够确定的只有心里是暖暖的，想到和父母在一起就安心了。

以前村里的经济“大动脉”现在连毛细血管也算不上，路的中段新建了一所西南医科大学，带动周边的农村变成了城市，本来老家的城市是四川省少数几个没通客运列车的城市之一，现在规划修建的川南城际铁路、渝昆高铁、蓉遵高铁都从泸州经过，预计2021年通车。泸州今后以高铁为主，成为四川唯一一座同时与重庆、贵州、云南接壤的城市，这三条铁路将在市内构成“十”字枢纽，更好地促进城市的发展，想回老家再也不用兜一大圈换乘了。

老家的房子位置在新建高铁车站的规划范围内，半年前已经拆迁了，父母搬进了政府的安置房，还自己做了亮堂堂的装修，安装了用智能手机。在家里安装了wifi，母亲有腿痛和颈椎痛的问题好几年了，走路比较困难，治疗效果一直不理想，前段时间我给介绍了一位中医，通过视频诊断，医生邮寄了中药，吃了不到一个月，说是颈椎已经恢复，腿也不痛了，甚至能够扫地，有次视频母亲正在家里拖地打扫卫生，一点都感觉不到累。父亲说很希望我们回家过年，但也支持我们工作，不用急着回去。2021年高铁就要通车，以后坐高铁回家非常方便，年夜饭父子两个可以视频干杯，共同庆祝我们的新年，父亲在疫情期间的经常和老朋友视频干杯，对这种生活方式已经驾轻就熟了。

曾经丰盛的年夜饭已经成了家常饭，网络把天边拉近到眼前，家人健康，生活小康，神州处处是家乡。

2021年的春节临近，国内多地新冠肺炎疫情反复，单位通知春节假期就地过年，非必要不返乡。计划好的回老家不得不停下来，打

## 渐变的习俗，不变的年味

□李晓春



快乐日子 黎进 摄

月十三煲粥(吃“通心粥”，祝福学子读书聪明)，正月十五煮元宵，正月月中下“散灯”等。随着时代的变迁，习俗发生了渐变，留存下来的，变成当前山人过年不可或缺、极具仪式感的环节。

与渐变的习俗不同的是，舌尖上那不变的年味。在素有“鱼米之乡”美誉的台山，丰富的农产品和海产品让各家各户的过年菜肴各有特色。如西南沿海镇一带，春节期间多数备生蚝、螃蟹、海虾、海鱼、鹅和各种海味干货，而台北片部分镇，春节期间常备鸡、烧猪肉、腊味、茨菇、粉丝、菜花、雪豆等食材。各家各户烹成菜肴的寓意也不尽相同，如白切鸡，好世界(台山话鸡与界同音)；猪脚焖豉豉，是喜事；白灼海蜆，年年笑哈哈；清蒸海鱼，年年有余；五味鹅，大展宏图；腊味焖茨菇了，发财又添了；香芹炒菜花，富贵又荣华；虾米炒粉丝，长吃长寿；蚝油捞生菜，八面生财；腐竹焖羊肉，喜气洋洋；莲藕焖猪手，横财到手……每一道菜都赋予新的祝福，吃进的不仅仅是熟悉的家乡味道，还有妈妈的味道、团圆的味道、幸福的味道。

如今，茶楼酒肆推出团年套餐，但最具年味的莫过于在家人与父母一起下厨烹饪的菜肴。哪怕已移居海外，台山依然让亲朋戚友找到家的味道、年的味道。

便得糯米饭揉成一个个大饭团，随后使用模具将大饭团拍打成长约10厘米、高约5厘米的长方形，然后使用箬竹叶包裹再草扎紧，最后将包扎好的黄糕粑再放入木甑中蒸煮2小时便可大功告成。

奶奶每年制作的黄糕粑只要一出锅，第一个总是让我品尝。剥去包裹黄糕粑箬竹叶的那一刻，糯米与箬竹叶的清香体融为体香气扑鼻，黄糕粑晶莹剔透软糯香甜。奶奶总是露出慈祥的笑容，那笑容仿佛在告诉我们，只要家人平安幸福，她所有的付出都值得。

随着年龄的增长，奶奶亲手为家人制作黄糕粑的次数也越来越少了，但黄糕粑之于我们的年味一直在传承。每年春节吃黄糕粑的时候，脑海里仍会浮现婆俩背背背篓手牵着手赶往集市购买年货，奶奶与商家讨价还价的场景，一切是那么的完美，萦绕心头，难以忘却。

临近春节，江门台山农村此起彼伏的爆竹声，不断释放出过年的信号，满地红红的爆竹给各家各户装扮上春韵，与各自忙碌的厨房形成一幅幅团圆的画卷。

如今这幅画面已不如上世纪九十年代般热闹，除了坚守村里那几户人家在默默准备过年的事宜之

外，偶尔会有外迁的村民从外面赶回，到祖屋举行祭祀仪式，但也仅作短暂停留，鲜有村民串门小聚。

在台山民间有“各处风俗，各处例”的说法。在记忆的深处，春节前后家人会根据当地习俗来做好春节的安排，如年廿三供灶，年廿七趁墟买年货，年廿八前“打尘”，

年廿九煮油糕，年三十晚“团年”(贴对联，除夕吃团年饭，行花市，炊发糕)，正月初一供斋、吃斋(穿新衣，趁新年墟，赏醒狮，买糖果)，正月初二“开年”(吃开年饭后方可到亲朋戚友家拜年)，正月初旬“挂灯”，正月初七“人日”(吃鸡和番薯，寓意过好世界，时来运转)，正

年廿九煮油糕，年三十晚“团年”(贴对联，除夕吃团年饭，行花市，炊发糕)，正月初一供斋、吃斋(穿新衣，趁新年墟，赏醒狮，买糖果)，正月初二“开年”(吃开年饭后方可到亲朋戚友家拜年)，正月初旬“挂灯”，正月初七“人日”(吃鸡和番薯，寓意过好世界，时来运转)，正

## 奶奶的黄糕粑

□雷云

记忆里，家里的春节总少不了奶奶亲手制作的黄糕粑。奶奶是一个十分重视习俗的人，她认为春节是中华民族的传统节日，既然是传统就应该有属于它的独特味道，而我们的年味则来自奶奶亲手制作的黄糕粑。

黄糕粑——巴蜀川一带有名的特色传统小吃。过年吃黄糕粑是先辈们一代又一代传承下来的文化结晶，它的地位等同于北方过年吃饺子。或许正是因为奶奶对黄糕粑的独特理解，每逢春节她才会格外重视制作黄糕粑。还记得小时候，过了腊月中旬，奶奶便开始张罗着黄糕粑的制作原材料。二十多

年前，我们生活的乡镇物产并不丰富，加之交通不便，很多材料只能于每月初一、初四、初七镇上赶集的时候才能买到。年前的集市是最有年味的地方，络绎不绝的人群，琳琅满目的年货，吆喝不断的叫卖声，不相识的人们汇聚在这里。奶奶很享受在集市准备年货的过程，为了买得满意的年货，在不足两公里的集市，她可以来回走动一天，有时为了几毛钱的差价她和商家耗半天。这样的集市，奶奶从未缺席，她要准备最好的黄糕粑过年。

当所有的材料准备好后，就到了最关键的制作过程。这个过程除

了我以外，奶奶不允许父亲、母亲参与，因为她认为制作过程中稍有差错，就会影响一家人来年的运势，而小男孩是“招财童子”，参与制作过程有利于家人运势，那時候我还对自己有这么重要而且特殊的地位感到无比骄傲与自豪。

黄糕粑的制作过程繁琐复杂耗时，奶奶首先将洗净的大米与糯米用石磨磨成米浆，填米，研磨一会儿呵成。米浆磨制好后，奶奶又取出一些糯米放入木甑中，将其蒸熟为八成熟的糯米饭，然后将米浆与八成熟的糯米饭混合，并放入红糖进行搅拌，使它们充分融合。待米浆中的水分被糯米饭完全吸收后，



(网络图片)

廉江市融媒体中心 宣

六月六 (杨翰翰过生日)

讲文明树新风  
中国精神  
中国力量  
中国速度

# 大善 中国人