

乡土黔北

袁星忠

记忆中的年味

小时候过春节，感觉年味很浓。临近春节那几天，家家户户都忙着置办年货，杀年猪、熏腊肉、打扬尘、祭灶神、磨豆腐、打糍粑、贴春联……忙得不亦乐乎！

我的家乡在黔北大山深处的乌江之畔，一个名叫“友谊”的小山村，三面环山，一面临江，交通闭塞，村里散落着百来户人家。

腊月的味道，是年的味道，也是家的味道、妈妈的味道。20世纪80年代，过年的氛围往往是从杀年猪这天开始的。每年杀年猪的时间不成文地定在腊月中下旬，父亲早早地到公社把五块钱的“税票”交了，办好杀猪的相关手续，然后预约好杀猪匠。

在大伙的千顾万盼中，杀年猪的日子终于到了，左邻右舍请上五六个劳动力，拉猪、杀猪、吹气、褪毛……两三个小时过去，杀年猪就算是“大功告成”了！在父亲一声招呼下，大家围坐在一起，那一桶廉价的苞谷酒，不知道让多少人如痴如醉，所有的幸福就在那一碗不停转动的酒碗里，划拳声、劝酒声、祝福声、欢笑声……一浪高过一浪，掀起年的序幕。

俗话说：“五里不同风，十里不同俗”。家乡的年味一般是从腊月二十三日拉开序幕，这一天，家家户户都要祭灶王菩萨，有的地方也称之为过“小年”，差不多就是过新年的“彩排”。

腊月最后几天，年味一天比一天浓。记忆中的年货，大都是母亲亲手制作的。用黄豆制作豆腐、水豆豉、霉豆腐、灰豆腐、豆腐干、豆腐丸子等；用糯米制作血灌粑、甜米酒、黄糕粑、汤圆、糍粑、南瓜饼等；用大米制作米花糖、绿豆粉、泡粑等；用年猪制作腊肉、香肠、卤肉、油渣、扣肉、酥肉等；用玉米制作麻糖、爆米花；用鸡蛋制作皮蛋、盐蛋；用土豆炸洋芋片；用红薯做红薯干……

俗话说：“小孩盼过年，老人怕花钱。”过年之前，父母总会给我们几块钱去赶一次乡场，常常会买一些明星画、小人书、鞭炮、烟花、糖果饼干、油炸粑之类的回家；父亲则在母亲的交代下，买一些布匹、食盐、白糖、红糖、酱油、煤油、肥皂、苞谷酒、香蜡纸烛等家庭生活用品。

终于熬到了大年除夕，家家张灯结彩，人人喜气洋洋。这天下

午，整个村庄炊烟四起，女人们在家准备丰盛的年夜饭，男人们带着孩子们去山上给祖先上坟。上坟归来，过年的仪式感还得要有，首先是挂灯笼、贴年画、贴春联，然后在堂屋里敬香供祖、燃放鞭炮。夜幕降临时，全家人就围坐在八仙桌上开始吃年夜饭。

汪曾祺先生曾说：“四方食事，不过一碗人间烟火。”腊月三十的除夕之夜，欢乐而又庄严。那个年代农村还没有普及电视机，一家人就围坐在火坑周围，嗑瓜子，吃糖果，说笑话，猜谜语，讲故事，把柴火烧得旺旺的。除夕要守岁，不过十二点不能睡觉。交年时刻，家家户户都要燃放鞭炮，驱逐一种叫“年”的猛兽，亦称“开财门”，寓意辞旧迎新。

新年的第一天是春节，在老家，在新年和旧年交替之际，除了要“守岁”，还讲究“早起”。当地流行着一个传统风俗：抢挑“金银水”，正所谓“正月初一起五更，迎喜接福敬三星；抢得一批金银水，保你富贵不受贫。”把春节祥和的瑞气洒满整个山村。

大年初一，穿上新衣服，一般不

出远门，就近拜年；大年初二，女人们开始回娘家，拜新年；大年初三“安睡迟起”；大年初四“迎灶王爷”；大年初五“迎财神”；正月初七是出灯的日子。跳花灯、舞龙灯、耍狮子、玩蚌鹤灯等传统非遗走村串户，竞相上演。在老家还流传着人、畜、农作物的过年日子，即“一鸡、二犬、三猪、四羊、五牛、六马、七人、八谷、九豆、十棉花”。

老家的新年，时间跨度是非常长的，一直到正月十五元宵节，年味才渐渐退去。

如今，家乡的变化日新月异，过年的方式也在悄然改变。村子里盖起了许多新楼房，道路变得宽敞平坦，家家户户都通了网络，但那些传统的年味习俗，依然传承着，成为连接过去与未来的重要纽带。

岁月不居，时节如流。春节，作为中国最隆重和最富特色的传统节日之一，已经有2000多年历史，它是流淌在中国人血管里、铭刻在中国人灵魂深处的文化与精神的基因。

新年纳余庆，佳节号长春。记忆中的年味，是一种情感的寄托，也是一种文化的传承，更是一种心灵的归宿。

不知不觉已经立春，大地苏醒，万物萌动。

在贵州群山之间，春意来得悄无声息。晨雾未散，山樱已悄然绽出粉白；溪水微涨，田埂上冒出嫩绿的荠菜芽。

虽无巴蜀“打春牛”的喧天锣鼓，亦少江南“春盘细生菜”的精致摆盘，但黔人自有其迎春之道：一锅热腾腾的社饭、一碗新采的折耳根拌胡豆、一场侗寨里的“踩歌堂”，皆是山民对春天最朴素而深情的致意。

咬春

生活散记

赵静

(一)

贵州立春食俗，不尚繁复，却深谙“应时而食”之道。因地处云贵高原，春寒料峭，湿气未退，故咬春之物多具温补、祛湿、开胃之效，且就地取材，尽显山地智慧。

在湄潭、凤冈一带，立春日必食社饭。此饭多以糯米为主食，适量掺入腊肉丁、蒿菜(或野葱)、胡豆等，蒸熟后油润咸香，既暖胃又提神。当地老人常说：“吃一口社饭，走路时既能脚底生风，犁田时也感觉不到累。”

立春时吃的这口饭，吃的是土地的馈赠，也是对春耕的美好期盼。

在黔东南苗岭深处，立春前后正值春茶初采。雷山、丹寨等地的苗家女子清晨上山，指尖轻掐一芽一叶，带回后以古法炒制。新茶初泡，清香微涩，饮之如啜山泉。当地人谓之“尝新茶，接春气”。茶汤入喉，仿佛将整座青山的晨露与鸟鸣都咽了下去。

而在桐梓、习水等地，立春餐桌少不了折耳根拌胡豆。折耳根又叫鱼腥草，爱之者视为极品美味，憎之者恨不得退避三舍。折耳根性寒，胡豆(蚕豆)甘平，二者相配，既清热解暑，又健脾利湿。青翠的折耳根、碧绿的胡豆，淋上木姜子油与糊辣椒，酸辣鲜爽，一口下去，五脏六腑皆被唤醒。

更有趣者，是黔北一些村落保留的“咬萝卜”旧俗。立春清晨，长辈递给孩一段生白萝卜，嘱其“用力咬断”。萝卜清脆作响，寓意“咬断病根，一年无灾”。此俗虽简，却与汪曾祺所赞“春而可咬，很有诗意”遥相呼应——在贵州，连最寻常的萝卜，也能咬出山野的韧劲与希望。

(二)

贵州立春，少有宏大庆典，却将仪式感藏于生活褶皱之中。在道真、务川等仡佬族聚居区，立春前后有“祭树神”之俗。祭树神的仪式通常包括准备供品、祭祀仪式和分食祭品三个核心步骤。其时，村民将早就准备好的米酒、糍粑等祭品，供奉树神。由族老带头烧香，报本境社主，宣读祭文，祈求树神的保护，以获得更多的生活资料。人们下跪祈祷，敬酒鸣炮。祭毕，众人可分食祭品，孩童则绕树奔跑三圈，谓之“沾春气”。古树无言，却见证了一代代山民对自然的敬畏与依恋。

黔东南侗寨，则以“踩歌堂”迎春。参与者多为青年男女，穿着头帕、对襟衫、腰带、银饰品、刺绣裙裤、布鞋等民族盛装。音乐则以木琴声为主，恍若深谷般传来，又如久远而旷古的召唤。舞蹈则多为赤脚而舞，象征先民艰辛。歌声悠扬，舞步轻快，歌词多即兴创作，或咏春景，或诉情思。外人看来是娱乐，侗人却视其为“以歌通天地，以舞唤春回”，在他们心中，春天不是被动等待的季节，而是用歌声与脚步共同迎来的伙伴。

而在贵阳、安顺等地的城市社区，近年兴起“春日市集”。非遗手作、本地农产、独立咖啡、民族服饰齐聚一堂。人们不仅买菜、品茶、试香，更在交谈中交换对生活的理解。一位摊主说：“我们卖的不是商品，是春天的心情。”

春，从舌尖之味，升华为心灵之悦。

(三)

对待春，为何偏要用“咬”字？

贵州的春天，不在温室，而在陡坡梯田；不在花房，而在风雨山路。要抓住它，非得用力不可。

古人云：“咬得菜根，百事可做。”黔人深谙此理。立春吃一口微苦的折耳根，是提醒自己：生活本有辛味，但值得细细咀嚼；喝一盏新茶，是告诉自己：再冷的冬天，终会迎来第一缕暖阳。

2016年，“二十四节气”列入联合国非遗名录，贵州虽未单独申报立春习俗，但黔地万千村落早已用炊烟、歌声、劳作，默默传承着这份时间的智慧。

今天，当我们在湄潭的茶园里采下第一芽，在桐梓九坝的民宿阳台看云卷云舒，在贵阳青岩市集捧起一杯手冲咖啡，我们何尝不是在“咬春”？咬住的，是自然的节律，是文化的根脉，更是对未来的笃信。

东风又起，万山含笑。正如一位苗家阿婆所说：“只要心里有春，天天都是立春。”

愿我们皆能在山水之间，咬住一口春，嚼出百样味——有泥土的厚重，有山风的清冽，有汗水的咸涩，更有希望的回甘。



风华遵义

卢祖文 诗配图

雪映娄山

(摄于汇川区)

遵义风光娄山雪
电视宝塔刺苍穹
为使红地通国讯
战冰斗寒似英雄

点燃舌尖

陈亚延

遵义小吃畅想

遵义小吃之丰富、之美味、之令人流连，实在说不完道不尽。春节将至，对于那些远行归来的游子，回到家乡后的第一件事，便是扑向小吃店大快朵颐，以唤起久违的乡情。

首选自然是羊肉粉，这是遵义自清代中叶以来便有的、具有300余年历史的特色小吃。还没进门，一股香味扑面而来，立即叫人沦陷。羊肉粉汤色清亮鲜而不腥。米粉滑嫩，羊肉片薄如纸，佐以元葱、蒜苗、糊辣椒，一口汤粉下肚，暖意直抵心间。

老城的金志抄手颇有特色，我在老城住了十年，常去光顾，特别

是老婆带着女儿去外婆家时，懒得做饭的我，中午时分便去位于会址附近的金志抄手进餐。即使是中午，食客也不少，得排队等候。一大碗端上来，满满呈现眼底：油油的面汤，像花生米一般大小的油渣浮在上面，还有翠绿的葱花，实在令人味蕾大开。抄手一个个结实饱满，皮薄肉嫩，白里透红晶莹剔透，猪肉泥打得特别细腻，没有颗粒感。如果加一点醋，再加一瓢糊辣椒面，吃起来更是妙不可言，不仅抄手吃完意犹未尽，连汤也喝得一千二净。

刘二妈米皮也是人们所钟爱

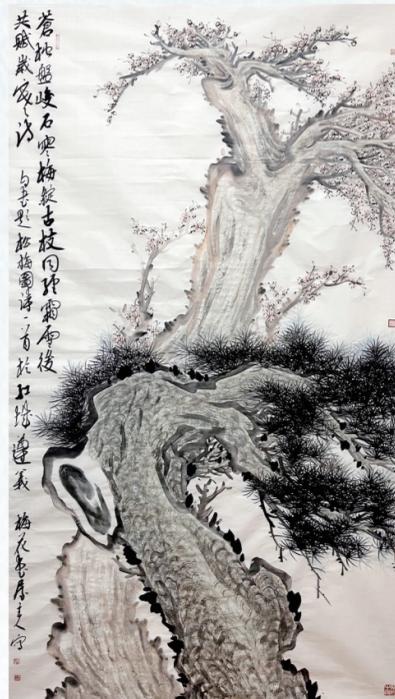
的，这种极具代表性的传统小吃，在夏季尤其受青睐。它的魅力在于米皮的清爽与调料的浓烈相碰撞，形成鲜明的地方特色。用优质大米磨浆蒸制的米皮洁白透亮，如雪如玉，薄如蝉翼却柔韧不断，切成宽条后叠放如缎，自带清新的米香。米皮上面的几抹红油辣椒更是点睛之笔，不由你不赞叹这是一种色与香的绝妙配合。

油辣椒的配制是独门绝技，也是刘二妈米皮的灵魂。遵义本地菜籽油炼制的红油色泽金红透亮，浇在米皮上瞬间染出诱人的琥珀色，再撒上葱花、香菜点缀绿意。

一碗下肚，酸辣醒神，口舌生香，算得上是遵义小吃的“低调王者”。

当然，遵义的豆花面也独具一格，以雪白豆花盖在筋道面条上，内行的老顾客还会扬声叫门喊一声：黄面一碗，这便是知照老板，面煮硬一点。豆花面搭配辣椒油、肉末、鱼鲜等调料，口感滑爽鲜香。豆花面分干拌与蘸水两种吃法，全视个人爱好而定。然而不管哪种吃法，都能给人以口舌与肠胃的极致享受。

当然，遵义的小吃除上述以外，还有小豆腐、鸡蛋糕、洋芋粿、鸭溪凉粉，林林总总，不一而足。



松梅迎新(国画)

欧阳银坤 绘