



# 春节话年味

周之江

所谓“年味”，说到头，无非是乡思、亲情。

中国人过春节的主旋律，还是亲友团聚，而一顿美味丰盛的年夜饭，总是过年时中国人少不了的惦念。

费孝通先生在《乡土中国》一书里说，自己初次出国时，奶妈偷偷地把一包用红纸裹着的家乡泥土放在箱子里，说是当水土不服，老是想家时，可以拿土来煮一点汤吃。

这是一个非常动人的故事，中国人对于“故乡”的眷念，导致了我们会因为惦念这一口年味，因为期待一年一度的团圆，不惜千里奔波，不惜大费周章。这是中国乡土社会的人情物态，也是贵州年味里最感人的滋味。年味所涵甚广，本文只聊年味里的饮食记忆。

有一个常见的感叹是，如今的年味越来越淡，很大程度就跟饮食有关。我是“七零后”，小时对年夜饭很有一些期待，现在却觉得这顿饭没啥吃头，徒存形式而已。

其原因不外乎生活水平提高，不比小时难得一顿好食，于是期待感与满足感都降低到尘埃里，不复短缺年代的渴求与欣喜。但也不尽然，盖因饮食终究不能简单地仅仅在于吃喝，更在于饮食的气氛与情感，简单一言以蔽之——家人团聚而已。而这个，才是年夜饭真正的意义所在。

我不知道还有多少人会在家里吃年夜饭，如今很多人图省心省事，往往喜欢订在酒店吃，饭菜丰盛，味道也讲究，更

对于贵州人来说，自家做的老腌刀和新打的糍粑，还有辣子鸡、小米鲑、盐菜扣肉、夹沙肉之类，应该是我们共同的贵州年味。

杀年猪是最具有过年感觉的一件事情。说起来，猪肉天天吃，杀猪饭却是一年一度，都是吃猪肉，照说无甚新鲜感，却为什么就偏偏盼着这一顿，大概，一年一度，便有了某种仪式感，甚至期待。

杀年猪是由来已久的民俗。传统上，猪从出生到出栏，生长期大概一年左右，育肥到一定程度，正好赶上春节前夕，“腊月杀猪”，正好为过年做好准备。猪杀下来，一顿吃不完，大部分腌制起来，可供后一年之需，老百姓拿来吃所谓“刨汤肉”的部分，其实多为头、蹄、下水、血、骨头等边角料，烹任得宜，加之新鲜无敌，哪有不好吃之理。

贵阳附近，可吃杀猪饭的去处不少，甚至在郊区还开有不少“刨汤肉”店，一年四季开门做生意，随时可去尝鲜，味道也都出色，但这一顿杀猪饭还是会叫人期待，道理何在？

中国人说过节的那个“节”字，本是竹字头，简化变成草字头，就有些说不通了。《说文》：“节，竹约也。从竹即声。子结切。”竹子中间的那个间隔，将其分成若干段，这个间隔的坚固结节的部分，便是“节”。至于骨节、气节、节令等等，都是引申出来的意思。风俗上，一年中遇到特定的时候，便有一个仪式性的日子，好比是竹节，偶尔隔断一下，再恢复到常态中，约定俗成，让我们每遇一节，就如

闲，去坎山的表叔家住了一晚。下午到家，一进院子，便看到表弟慵懒地倚在竹凳子上晒太阳。屋檐下，一条米把长的大青鱼干，看来更是早就享受了多日的冬日暖阳，晒出了诱人食欲的漂亮色泽。晚饭时分，忍不住垂涎欲滴地讲起了青鱼干，健儿叔叔一边呷着自家酿的高粱酒一边感叹，小孩子们不让他们做，说是腌腊食品不能多吃，有损健康，“往年，起码要晒上十几二十条”。

说起来，浙江人晒青鱼干，跟贵州人熏制腊肉香肠颇有异曲同工之妙。儿时父母在瓮安工作，记忆中，每到年前，县医院的大院里，家家户户都支起巨大的、黑乎乎的汽油桶。捡些松枝，挂上事先腌制灌好的腊肉香肠，点火开熏，到处都是烟熏火燎的气味。而每年也总有那么一两家倒霉蛋，没有控制好火势，不小心烧得一干二净，片肉无收。

奇怪的是，我从小便不爱吃熏制的腊肉，对香肠也兴趣索然，广式的偶尔还吃一点，黔式只略尝一两箸辄止。

拿腌腊制品有益健康为说，当然是个便利的解释，其实我心里清楚，根本上还是习惯和记忆使然。前两年家庭聚会，五姨弄了些自制的风肉来，蒸透了切作大盘，片片晶莹剔透，油光铮亮，我们一群表兄弟妹，筷下如飞，顷刻间尸骨无存。老一辈那桌比较克制，剩下大半盘，端将过来，也让我们瓜分，塞满了肉的嘴里，不见谁提及那些健康不健康的鬼话来。

说过很多遍了，饮食每每与记忆牵连，割之不断。比较科学的依据，则据称牵扯到一种叫做“蛋白酶”的东西。阿城在《常识与通识》一书中有很细致入微的描述：“人还未发育成熟的时候，蛋白酶的构成有很多可能性，随着进入小肠的食物种类，蛋白酶的构成和结构开始逐渐形成以至固定。这也就是例如小时候没喝过牛奶，大了以后凡喝牛奶就拉稀泻肚”。

江苏无锡籍人士叶灵凤先生著有《能不忆江南》一书，初读迄今，二十年上下了，前不重温，如对老友。集中过半文章，乃因吃食而引起的乡愁，正如其《采芝斋的熏青豆》一文所云：“嚼着微硬的熏青豆，我想到田野，想到江南，想到家乡。这种清淡的滋味，只有民谣山歌一类的文艺作品可以与之相比，这时的鱼翅牛扒之类，仿佛都成了俗不可耐的俗物了”。读之即或不至食指大动，至少是会引人掩卷遐思。

看见没有，我们的饮食习惯顽固无比，自有其原因，的确不易改变。不久前，到一个朋友家包饺子，将近十来人，轰轰烈烈地上桌，其中，居然有两大碗黄桃罐头，大受好评。一群“七零后”，借此展开一段怀旧

旅程。我们突然发现，每个人的心中，都有着如此不新鲜却又无比鲜活的水果罐头情节——黄桃之外，还有菠萝、橘子或者荔枝。至于肉类，挥之不去的则是午餐肉、梅林红烧肉和豆豉鲮鱼。在物资异常匮乏、商品缺少流通、没有垃圾食品概念的年代，那些罐头绝对算得上是一种恩赐。那天席间，就有人说起，儿时如何乘人不备，偷饮上几口罐头里的糖水，然后掺上足量的凉白开，勿使父母不会发现分量已经不足。

所以，一定程度上，我们拧开的，不只是水果罐头的盖子，而是饮食记忆的盖子。

贵州人过年，还有一个特别有仪式感的事情，那就是打糍粑。贵州人历来有吃糯食的习俗，且出产优质糯米的历史悠久，甚至有些特殊品种，值得说道说道，比如黑糯米就是一个贵州特产。

据1988年出版由“中华传统食品大全”编辑委员会贵州分编委会编辑的《贵州传统食品》一书记载：“黑糯米是贵州稻类的珍贵品种，也是一大特产，产于贵州的黔南、黔西南、黔东南等少数民族自治州……黑糯米又称‘药糯’、‘药米’、‘墨米’或‘紫糯’、‘红糯’，统属药种。其特点是耐阴冷，从不亩到谷子，米均呈黑紫色，因此有‘黑珍珠’之称。其肉质洁白，表皮黝黑晶莹，色彩鲜艳，即（案：似当为既）糯又香，食味浓郁，营养丰富，独具特色，是历代官府向皇帝敬奉的‘贡米’……黑糯米的核黄素、蛋白质和氨基酸的含量均高于白糯米，还含有丰富的淀粉、多种维生素、酶等成分”。

我自己最偏爱的糯食是汤圆和八宝饭。外公外婆是宁波人，记得每年的甜品总以一道八宝饭煞尾，做法也跟贵阳相近，只是里面埋着大量甜豆沙，我们一群表兄弟姐妹，顷刻一抢而尽。

成年后，在朋友家吃到加入芡汁的八宝饭，顿觉刷新三观，因我家都是干吃，不会加汤。

有个大学同学是我同乡，父母开一小饮食店，粉面之外，兼营汤圆，也是宁波味道。去他家里玩，我主动要求吃一碗，而且是大碗。这些年，他父母早就赋闲在家，吃不到了，我还不时有些怀念。

春节的主旋律，除了团圆年夜饭，异乡游子回家，肯定还惦记着家乡街头巷尾的美食。贵阳人必吃的，逃不开肠旺面、红油素粉、豆腐果；安顺人必食干鸡面、夺夺粉、油炸粑稀饭；遵义的朋友，哪有不爱吃羊肉粉、豆花面的道理；铜仁地区的话，锅巴粉是首选；毕节要吃康家脆哨面……

恕我不能一一列举，因为实在也不胜列举，但有一点是贵州人的共性，那就是，这些大大小小、或家常或地摊的风味食物，大多数都跟辣椒紧密相关，吃到这一口贵州辣味，那就算是到家了，过年了。

转自《贵阳文史》



省却了收拾打扫的后续工作。但我总觉得，在外面吃年夜饭，总归缺了些每家每户该有的家常味和烟火气。因在我看来，在如今的物质条件下，过去只在过年这几天能享受的美味已经不那么稀罕，倒是一家人相聚，乃至为这顿聚餐准备食物的过程，更有意义些。烟火缭绕中，杯盏交错，在食物中吃出记忆来，才最够味。

中国人的年味，时时处处与食物勾连。

道有些事情应该去做。就好比竹子，就手摸来，忽然咯噔一下，摸到个竹节，心里也咯噔一下，晓得该稍事休整，庆祝玩耍。这个挥之不去的记忆存在于我们的文化基因深处，天天都在吃的猪肉，一旦套上“杀年猪”“吃杀猪饭”的名头，便有了不一样的意义。

杀年猪的这顿饭，除了尝新之外，剩下的猪肉腌制成腊肉香肠，也是贵州人过年少不了一件重要事情。

春节前回浙江老家出差，抽得半日