

## 关于小年的那些知识

■文/办公室 席向辉

民间有句谚语：“二十三，糖瓜粘、二十四，扫房子、二十五，磨豆腐”。小年的开始意味着正式拉开了过年的序幕，人们开始备年货、扫屋尘、祭灶王等。那么关于小年的知识你知道吗？

小年，也称“交年节”、“灶神节”、“祭灶节”等，传说灶王爷原为平民张生，娶妻之后终日花天酒地，败尽家业沦落到上街行乞。一天，他乞讨到了前妻郭丁香家，羞愧难当，一头钻到灶锅底下去烧死了。玉帝知道后，认为张生能回心转意，还没坏到底，既然死在了锅底，就把他封为灶王，每年腊月二十三、二十四上天汇报，大年三十再回到灶底。老百姓觉得灶王一定要敬重，因为他要上天汇报。于是，民间就有了腊月二十三、二十四的祭灶“小年”，祈求来年平安和财运。小年的民俗活动主要有扫尘、祭灶等。中国各地风俗有很大的差异，被称为“小年”的日子也不尽相同。中国南方大多数地区以腊月二十四为“小年”，中国北方大多数地区以腊月二十三为“小年”。

北方小年和南方小年为何差一天？古时候有“官三民四船五”的说法，意思是官家过小年是在农历二十三，而普通的老百姓过小年是在农历二十四，还有一些在水上生活的人过小年是在农历二十五。由于北方靠近京城，民间也逐渐受到官气的影响，不自觉的都把祭灶改在了腊月二十三，而南方依旧保持原来的汉族传统在腊月二十四。所以到现在，北方的小年还是要比南方早一天。

麻糖祭灶在我的记忆中就像过年的一种仪式，家家都要操办。在河南，典型的祭灶食品一定是灶糖。灶糖，用谷物熬制而成，是

一种又粘嘴又粘牙的麦芽糖，如果把它抽为长条型的糖棍称为“关东糖”，拉制成扁圆型就叫做“糖瓜”。小时候外婆对我讲，祭灶供灶糖的原因是为了粘住灶王爷的嘴巴。传说这一天灶王爷要上天述职，所以家家户户会敬献灶糖，为的是粘住灶王爷的嘴，不要在玉帝面前乱说话。祭灶结束后，大家围着桌子开始食用麻糖棍等祭灶食品。

到了晚上，北方家家户户会围在一起吃饺子，意味着给灶王爷送行，取意“送行饺子迎风面”。上供时，饺子要端端正正摆上供台。民间有“好吃不过饺子”的俗语。每逢新春佳节，饺子更成为一种应时不可缺少的佳肴。

饺子古代叫“娇耳”，民间有一个传说，说的是东汉末年，灾害严重，很多人患病，很多人患烂耳朵病。名医张仲景在长沙为官时看见瘟疫流行，于是他在冬至那天，找一块空地，搭起医棚，架起大锅，给人们舍药治病，救活了很多穷人。张仲景的药叫“祛寒娇耳汤”，做法是：用羊肉、辣椒以及一些祛寒的药材放在锅里炖，炖好后，把它们捞起来，剁碎，再用面皮作成耳朵一样的东西，下锅煮好后，分给病人吃。人们叫这种东西为“娇耳”。人们吃下娇耳，再喝下一碗汤，便两耳发热热血沸腾，不久烂耳朵病就好了。张仲景舍药一直持续到大年三十。小年作为忙年的开端，自然也要吃饺子，顺理成章就成了北方流传已久的习俗。



## 回家过年

■文/中心检测室 杜珊

如果现在问你，你最期待的事情是什么？大部分人肯定会回答：是过年！为什么大家会这么期待过年呢？对于我来说，小时候对过年的期待是压岁钱、琳琅满目的糖果、丰盛可口的菜肴……长大后，我对过年的期待是我有一个福气满满的归处，家人闲坐、灯火可亲。

回家过年会和家人们一起做些什么呢？首先是采购年货，俗话说，“年味儿浓不浓，全看年货备得足不足”。小时候总是像等待惊喜一样等待爸妈买回来年货，现在我也挣钱了于是迫不及待地加入采购年货的队伍。琳琅满目的糖果，香喷喷的坚果炒货，红红火火的对联灯笼和烟花爆竹，漂亮的新衣服……在置办年货的快乐中，年就这样悄悄地来了。

然后是制作腊肉，在我们家乡，家家户户都会制作腊熏肉，这是过年时不可缺少的烟火味。果木屑形成的烟雾缭绕上升，与

架在上方的肉发生奇妙反应，不一会腊香味便飘满院子，熏制半夜，放通风处晾晒起来，这道美食就做好了。当腊味入口、脂香四溢时，那种醇厚的滋味，正是家的味道。

接着来到了除夕，爸妈一大早就开始准备，杀鸡、剁肉、择菜、配料，配合默契，每个人都有自己的拿手菜。等夜幕降临，大家的胃口都被吊足，精心准备的菜肴一盘盘被端上餐桌，一家人围坐，吃饭、举杯、唠嗑、等春晚……小时候认为年夜饭就是一年中最丰盛的一顿饭，现在才明白它也许不是最丰盛的，但一定是最温馨的一顿饭，因为年夜饭吃的不仅仅是美食，更是团圆、是幸福、是心安。

春节踮着欢快的步伐而来，我满怀期待。回家过年，是中国人最高的仪式感。有家人的陪伴和慰藉，哪怕一路坎坷，我们终将释怀，对过往挥手再见，迎接全新而更加美好的一年。

转眼又是一年春节将至，每到过年，我们最爱回忆的就是小时候的大年三十。

我们这边的习俗，每到大年三十的晚上，家里的主妇是需要留守在家里，负责招待客人的，俗称“坐火炉弯”；家里的男主人和青壮年一般会参与村里组织的去“玩龙”；“送恭喜”则是我们这群小朋友的最爱，也是这么多年后，我们这群爷爷奶奶辈还一直不停回忆着的。

大年三十，早早地吃过晚饭，小伙伴们就呼朋引伴地相互约到一起了，每人拿上一个布包（那时候还没有塑料袋，也没有洋气的书包），或者穿上一件口袋大的衣服，然后一群人就出发了。出发前先计划好路线，尽量地不走往返路，多跑几个村子，然后有哪几户人家是比较有钱又大方的，是一定要去的。每到一户人家前，先由一个人带头，小小地喊一声“预备起”，其他人跟在后面齐声地大喊着“恭喜恭喜！恭喜过热闹年哦！”，然后女主人就会一边应着“齐恭喜齐恭喜”，一边拿出准备好的糖果，发给我们。糖果是那种最普通



## 记忆中的年味

■文/屈原浆站 黄芸

的水果糖，硬硬的，带着香味，甜甜的，一般是两颗，也有些有钱大方的人家会给四颗。这时候，带头的小朋友会特别会注意着，如果是女主人漏掉了哪个没发到，带头的就会提醒女主人补上。等看到小伙伴们都拿到糖果了，带头的就会做一个手势，大家一起齐声喊着“多谢”，然后出门，去往下一家。

“送恭喜”的活动一般会在9点左右结束，之后我们会找一条与对门村子遥遥相望的田埂，开始烧田埂上的野草，沿着这条田埂，一堆堆地火点起来，然后一边吆喝着，对门村子的小伙伴们，也会以同样的方式回应着，有钱人家还会拿出几个炮竹，让小朋友拿出来造势，这是两个村子相互之间的友好交流，用这种方式共同迎接新年的到来。

这个活动一般个把小时，小伙伴们又约了一起守岁。守岁时，做得最多的就是打扑克，小朋友只会玩“百分”，而彩头就是开始“送恭喜”赚的那些糖果。随着打牌的输赢，那些糖果也不停地进进出出，通常一场牌打到最后，那些糖果都粘乎乎的，全部惨不忍睹，但是还是会被我们珍惜着，保存很久才慢慢地吃掉。

随着生活水平的提高，电视、手机、麻将的泛滥，现在的过年少了很多儿时的趣味，大人们不在“玩龙”，都早早地上了麻将桌，小朋友也因为家里大人的叮嘱，只是在本村几户人家“送恭喜”，不去田埂上烧野草了，也不相约着守岁月了。而我们这一辈人，每到过年还是会回忆起儿时的欢乐！

## 家乡的年味——常德钵子菜

■文/汉寿浆站 黄鹏

民以食为天，春节浓郁的年味应该是家家户户一桌丰盛的年夜饭，各色菜肴一一陈列。每家每户的大人都有自己的拿手菜，无论是大人还是小孩，都在拜年的过程中，享受一轮美食。说起常德人年夜饭桌上最重要的菜系，那当数——常德钵子菜。

钵子菜是常德人情有独钟的美食，类似于四川的火锅，却有着当地独特的做法。钵子菜是将各类食材以分类火锅的形式呈现出来，讲究一钵一品，这样做不仅不串味，还能针对不同食材特性，做出不同的味道，麻辣鲜香各得其所。老家有一句俗语：“无钵不成席，不吃钵子菜，就不叫过年。”

常德钵子菜产生的历史，到目前我们已无从考证，但一种饮食文化及其风味特色，却是特定的地理、气候环境、食物特产以及当地文化传承的产物。常德民谣曰：“不愿朝中为驸马，只要炖钵炉子咕咕嘎。”

常德人为何对钵子菜如此痴迷呢？除了上述原因之外，还有其他的原因。其一，常德地处湘北，北边是辽阔的平原，对于北方的寒流毫无阻挡屏障，冷空气只能长驱直入，冬春寒冷潮湿。夏季常德地处洞庭湖区，地势低洼，夏秋湿热，盛夏时温度可达38℃以上。钵子菜正好能驱寒祛湿，增进食欲。其二，这种古老的烹饪方式，是一种多汤或者浓汤菜肴，菜肴色、香、味，汁浓味鲜。而且常德人喜爱热食，有“一滚当三鲜”之说，从味觉的最佳温度是70℃左右来

看，钵子菜正好满足了人们的品味要求。其三，常德雨水充沛，气候适宜，素有鱼米之乡的美称，所以钵子菜制作的原材料广泛且易获得，深受常德本地人的喜欢。

接下来我给大家介绍几个极具常德特色的钵子菜，让大家“品尝鉴赏”来自家乡的年味。

腊肉炖冬笋：

腊肉是腊月份每家每户都会准备的年货食材。采用精选肥瘦相间的五花肉，然后用食用盐和香料腌制，再用草木灰、风干的橘子皮等燃烧小火进行炙烤、熏制，将五花肉表面熏制成深褐色。有些人家则直接将风干好的腊肉挂在灶台上面，用每日烟火气熏制入味。用腊肉时取出浸泡刷洗干净，再切片用菜籽油过油之后加入香料制成腊肉汤，最后放入冬笋，小火慢炖，腊肉咸香Q弹，冬笋肉嫩清脆，盛上一碗汤，满口都是浓郁浓稠的味道！

石门肥肠：

又叫做“干锅肥肠”，肥肠这味食材深受国内众多食客喜爱，各式各样肥肠菜肴，烹饪的方法五花八门。常德最好吃的肥肠佳肴，数“石门肥肠”最为出名。石门肥肠的做法先经历下油干炒，再佐花椒，辣椒等辛香料炖着吃。最正宗的“石门肥肠”最是不能少一味佐料——山胡椒油，一加进去，这道肥肠味道顿时被升华。上桌时热乎乎的肥肠口感恰到好处，绵软适口，香中带辣，辣后回鲜，拌饭拌粉吃都是极好的。

鱼头炖千张：

千张其实就是豆腐皮，蛋白质和钙含量丰富，有清热润燥、生津解毒等作用。配上的雄鱼头，先下锅煎煮鱼头外表面焦黄，立马倒上刚烧开的热水，点睛之笔是加上小米辣以及青红辣椒，小火炖煮制成浓汤。鱼汤吃起来浓郁鲜美，鱼肉香滑嫩爽，而千张浸满汤汁。真的吃得停不下嘴！一次能喝几大碗鱼汤，再加上一碗出水面，这一个菜就够让你大饱口福。

一家人围着桌子吃年夜饭，桌上摆着几个钵子菜，下面的炉子燃着火……那样的年味，让人怀念。对我来说，钵子菜不是菜，而是家乡的影子和萦绕舌尖的家乡味道，是不论你身处何地都深耕在记忆中的味道。

