

2023
新春走基层

特刊

编者按 年尾除夕,无论相隔多远,工作多忙,人们总是从四面八方向着家汇聚,与家人围坐在一起,吃一顿团团圆圆的年夜饭。所以,年夜饭也称“合家欢”“团圆饭”,是国人最看重的家庭宴会。

美食上桌,家人叙聊,品乡愁、聊变迁、说乡俗、传家风、话愿景,在欢声笑语中传承着传统文化,在亲情乡情中传递着奋斗精神,带着一身轻松、积蓄满满能量,开启新的远航。灯火可亲,新年可期。

年夜饭里说乡俗

笑声阵阵,肉香弥漫,鞭炮声此起彼伏……1月21日,农历大年三十,信阳市商城县鄢岗镇冯寨村的余超家一大早就开始忙着准备年夜饭。

大儿小儿都带着妻儿回家团聚,全家8口人三世同堂,其乐融融。余超带着孩子们贴春联,其他人有说有笑地忙碌着。商城县是中国炖菜之乡,炖菜是年夜饭桌上当仁不让的主角。一炉一锅,热气腾腾,是信阳人的最爱。多个锅,6个锅,8个锅……桌上锅的多少,折射出家境及对客人的重视程度。

今年的年夜饭,余超准备了4个锅——腊肉炖萝卜、母鸡炖香菇、腊排炖海带、筒鲜鱼炖白菜。余超说:“现在生活好了,天天像过年,不准弄太多的锅,吃不了浪费。”

商城人的年夜饭少不了筒鲜鱼,寓意年年有余。据《商城志》记载,战国时期,山民为逃避战乱,贮备食品,用荷叶或辽竹叶包裹加有调味品的腌制鱼,放入毛竹筒内带进山里,存放10余日,熟制,鱼味独特,香鲜可口,故此得名“筒鲜鱼”。后因鲜毛竹紧缺,民间多改以陶制坛罐作容器。筒鲜鱼肉质鲜嫩、芳香可口、味道独特、营养丰富,成为商城菜肴之佳品,被命名为国家地理标志产品。

卤肉是商城人年夜饭必不可少的菜肴。不同于北方地区,商城人的餐桌上鲜有凉菜,卤肉就是最好的下酒菜。鸡、鸭、鹅、香肠、猪头肉……色泽浓郁,香气扑鼻。



余超一家丰盛而又不失传统风味的年夜饭。 本报记者 张秀玲 摄

据余超介绍,商城人吃年夜饭有两个时段,适用于不同的人。一种是晚上吃,主要是做生意的,盘点一年的收入后才坐下来团聚;一种是抢早,越早越好,上午9点就有人家点燃了鞭炮,寓意抢彩头。

饭菜准备好后,要举行祭祖仪式。商城人家的供桌上通常都要供奉着一个写着“天地君亲师之位”的牌位,牌位前摆着果盘、点心和一盘煮好的肉,肉上插双筷子,点蜡,焚香,一家之主一丝不苟,严肃庄重;餐桌上摆放6盘卤肉、

8副碗筷和8个盛满酒的酒杯。待摆放停当后,鞭炮响起。余超点燃纸线后,带着家人一一跪拜,请祖先回来过年,表达对先祖的怀念之情,祝愿家国无恙、岁岁平安。

祭祖仪式结束后,家人一起动手端菜上桌,就座,迎来一年中最快乐最幸福的时刻——吃年夜饭。

看着一家人热热闹闹地围坐在一起,余超的脸上洋溢着幸福与满足。他说,一年的奔波要的是吉祥快乐、盼的是平安幸福。

年夜饭里传家风

张长富爱读书、爱看报、爱写日记,更爱给后辈们讲述自己亲身经历的正能量故事。吃饭时,闲谈中……老人讲得津津有味,后生们听得聚精会神。时间长了,听得多了,耳濡目染,子孙们的三观愈发地和老人趋同了,追求上进、无私奉献几乎成了他们家人的共同特征。

老人的儿媳李国荣,在疫情防控最吃紧时一直坚持在第一线做志愿者,对小区出入人员和车辆逐一进行排查登记、对外来人员进行劝返……“扛过了最难的时刻”。

老人的孙女张帆是市第一人民医院的一名医生。在需要时,她挺身而出支援汝州抗疫一个多月,在一天突击两次任务、三次任务的繁重工作面前,身穿防护服全身湿透的她依然坚守在一线,没有一丝抱怨。

……一年一度的年夜饭,一家人齐聚一堂、围桌而坐。张长富老人和孩子们一起话得失、谈感悟、聊未来,在喜庆祥和中欢度佳节,在欢声笑语中“续航”人生。

“每一次年夜饭都是一次家风传承

……过年处处讲吉利,所以吃年夜饭时也要多说吉利话。比如,鸡爪要说“抓钱手”,祝愿财源广进;猪舌头因与“折”同音,所以说“猪赚头”,寓意只赚不赔;把肉骨头说成“元宝”,希望日进斗金;问人吃不吃饭不能说不要饭,要说用不用饭……当然,如果有孩子说错了,大家都会说“童言无忌”,一笑了之。

年夜饭,大人开始为孩子们发压岁钱,成家的儿子也会为父母发红包,期盼家人平安吉祥。

随后,拿着压岁钱的孩子兴高采烈地跟着妈妈到卧室洗澡,换新衣,一个个打扮得漂漂亮亮。

“三十的火,十五的灯。”商城人家的除夕夜家家燃起火盆,里面烧着木炭或者大树兜,火旺旺预示着来年日子越红火。家人围在火炉旁包饺子、守岁(守岁),有的在看春晚,有的在打扑克,孩子们则在一旁比着谁的衣服漂亮。

凌晨00:00时刻,开门放炮,象征着把一切邪瘟病疫驱走,期待着新的一年吉祥如意。

正月初一,串亲戚;正月初二,回娘家;正月初三,送家神;正月初五,迎财神;正月十五,到祖坟送灯……

商城县有句俗语:“吃过十五饭,要把活来干”,意思是说过了正月十五就要下地干活儿,开始新一年的奋斗。幸福都是奋斗出来的。这是国人的坚定信念,也是商城百姓的朴素认知。(本报记者 张秀玲)

年夜饭里聊变迁

就是玉米糝、菜糊糊、红薯面窝窝头儿,盼到过年时能吃上几个白馍馍,就算是最好的过年光景了。现在生活好了,平时的日子跟过年没啥差别。

徐青山说,上世纪70年代,家里的条件稍微好了点,过年时将好不容易养大的一头猪或杀了肉,或直接卖掉,有时候多能留下一副卖不出去的猪下水,算是给自己过一个“肥年”,“过去,菜市场上的肥肉比瘦肉贵,也卖得快,因为肥肉能炼油,储存在陶罐瓷坛里,事关着一家人一年的荤腥。”

随着改革开放的大潮涌动,群众的生活才有了更明显的改观。“可以说,鸡鸭鱼肉样样不缺,哪怕是冬天里新鲜的瓜果蔬菜也是要啥有啥。”而在外接收过更多新事物、新资讯的两个孩子,逢年过节也总会从外边带回一些稀罕物,增添着年夜饭的种类和品位,并时常告诫老人“现在不缺吃、不缺穿,咱要吃得健康、吃出品位,懂得养生才是最大的福分”。

2022年,徐青山和老伴儿守着家里的农田山坡搞种植养殖,利用“家猪野养”模式,将家里的繁育母猪赶往山林中与野猪结合,繁殖出肉质优良、生态健康的“跑山猪”,一时间供不应求,再加上种地、务工等其他“进项”,年收入达到了50万元以上,成了远近闻名的“殷实

会。”张长富69岁的儿子张建军说,在父亲的熏陶下,他养成了助人为乐的好习惯。

室外的鞭炮声响得更密了。在张长富老人家的年夜饭上,小辈给长辈盛饭、长辈给小辈夹菜,每个人都把自己的“大事儿”讲出来,每个人都把自己经历的“开心事”说出来,与家人共同分享,气氛和乐融洽、异常温馨。

在不大的圆桌前,张长富老人和家人度过了又一个除夕夜,见证了孩子的成长,也传承了优良的家风。(本报记者 吴学清 通讯员 李向平)

年夜饭餐桌浓缩了中国人的烟火气,也是群众生活的“风向标”。日子由穷到富、生活由苦到甜,徐青山常会利用吃年夜饭的机会告诫子孙们,“咱做人做事,踏踏实实不能忘本。只有时时刻刻记着过去的苦光景,才能更加珍惜现在的好生活。”(本报记者 杨德坤)

在年夜饭中传承文化与精神

1月21日,又逢一年除夕夜。鲁山县张官营镇营北村突发严重困难户褚杏家里传来阵阵笑声。

“孙书记您来了,赶紧屋里坐,咱们一块儿吃饺子。”褚杏的儿子聂全坤一边接过驻村第一书记孙玉杰带来的牛奶、食用油等年货,一边迎着孙玉杰进屋。

小院里大红的春联、醒目的福字和饭桌上香喷喷的年夜饭,烘托出浓浓的年味。

孙玉杰是来自市文化广电和旅游局的驻村第一书记,2021年8月刚入村,没两个月褚杏就哭着找到了他。当时,褚杏的丈夫聂丙南突遭车祸,儿子在外打工,女儿刚上高三,丈夫的猝然离世让褚杏觉得天都塌了。褚杏家也被划为突发严重困难户。孙玉杰第一时间了解情况后,四处联系并开车带褚杏去协调赔偿事宜。

“我们家的顶梁柱倒了,女儿还小,儿子打工刚稳定住,以后的日子都不敢想。”53岁的褚杏一直在市区打零工,工资不多出力不少,身体也渐渐吃不消。

正当褚杏发愁的时候,孙玉杰“做起了主”。他把褚杏安排在村里的“面子面”厂扶贫车间,月收入在2000元左右,收入稳定,也能守着家。

之后,他又联系了聂全坤劝他回乡创业,“家里剩下你妈和妹妹两个人,没个主心骨不行,你学了理发手艺,可以回乡来自自己干,你相信我,我帮着你把店开起来。”

有了孙玉杰的承诺,去年聂全坤抛下顾虑回到家。盘店、办证、装修……在孙玉杰的帮助下,聂全坤顺利地开始在镇上自己的创业。孙玉杰成了他美发店第一个办卡的顾客。

围坐在小饭桌旁,吃着热腾腾的猪肉萝卜饺子,孙玉杰一个劲地说“真香”。

“去年我这生意算是刚起步,收入还行,一年下来挣了四万多,我还买了车,明年我更要好好干,孙书记请您放心。”边吃年夜饭,聂全坤边向孙玉杰保证着。

“眼看着你家这日子一天比一天红火,我真是打心眼儿里高兴,明年你再努力娶个媳妇,让你妈早点抱上大孙子,我就更高兴了。”驻村两年来,褚杏一家一直是孙玉杰最记挂的,望着一家人幸福的笑容,孙玉杰也高兴不已。

晚上7点多,刚吃完饺子,该村党支部书记孟祥浩就找了过来,“孙书记,咱们铜器队表演开始了,你快来。”

村文化广场上人头攒动,男女老少聚在一起,村民身着传统节日服装,锣鼓喧天,热闹非凡。

看完铜器队表演,孟祥浩拉着孙玉杰说道:“孙书记,你可不准走,来我家继续吃年夜饭,咱们好好说说明年的产业项目。”

近年来,在驻村工作队的引领下营北村大力发展种植、养殖产业,广大群众稳定增收。该村还引进空心面加工厂一座,带动20多名群众在家门口就业,工人月收入3000元左右。

“咱们考察的金丝皇菊产业可以采取示范带动、集体推进的方式进行。”来到孟祥浩家,两人围在餐桌旁就谈了起来。

为了给营北村寻求产业发展的新路子,月初该村驻村工作队、村“两委”成员一起外出参观考察了金丝皇菊种植项目。

“这是我们谋划的新项目,咱们得把发展金丝皇菊产业与乡村振兴紧密结合,等咱村的产业兴起来,大家伙儿的日子也会越来越好。”孙玉杰说,他们计划年后推进金丝皇菊项目,积极帮助群众树立新思想、新观念,将当地资源优势转化为发展动能,丰富产业品种,使其经济效益最大化,进一步助推产业发展,提高群众收入,实现户户受益的良好局面。(本报记者 张亚丹)

年夜饭里话愿景