

我说的这三种年货,实际上是三种吃食,即糍粑、年糕和粉利。

这三种吃食拿到今天来讲,都已经不算什么稀罕了,但在五六十年前,却真的只有过年时才能见到吃到。那时候的年味为什么要比现在的浓?就是因为每到年关了,光拿桂林来讲,那就是大多数人家无论富贵贫穷,有钱没钱,有势没势的,都尽可能地要做这三种吃食,或自吃,或送人。礼尚往来也是千百年来咱过年的一种习俗,浸润着浓浓的一个人间滋味的故事。

糍粑、年糕和粉利相互交叉着,和而不同。相同的是原料,都是大米,但糍粑和年糕用的是糯米,粉利用的是粳米。还有的不同是做法,年糕和粉利是用石磨将浸泡过的糯米和粳米磨成米浆,用大火蒸出来的;糍粑是把糯米煮成米饭,用石臼捣出来的。

旧时在桂林我有见过捣糍粑的场景,不仅见过,还亲自捣过呢。那是我六七岁时的有一年过年,我家已从东镇路的深宅大



扫一扫,关注“夜光杯”

过年,回到乡下。还未到家门口,就闻到浓浓的年味。在大城市打拼的年轻人都归来了,回老家,过新年,许是这一年最深切的期盼,回到生命的原点,安放心灵的港湾终究还是乡土。

老街上挂起了一盏盏红灯笼,农贸集市上摆出了走亲访友礼品盒,各式花样,一应俱全,打主色“红”,红红火火,喜气洋洋。年岁渐长,越发喜欢热闹,陪父母逛逛农贸市场,不只是为了采购年货,有时就是去闻一闻那乡间烟火味。家家户户贴了春联,小孩子放起了红鞭炮,门楣上一个个大大的福字,更是浸透着乡村春节风俗的喜悦安宁。

隔壁邻居,家家大门敞开,年货都置办好了,堆了满满一屋子。对门的阿婶家谢年祈福,鸡鸭鱼肉,五色糕点,井然有序地摆放着。看着阿婶阿伯脸上洋溢着的笑容,忽然觉得这才是真实拥有的生活,淳朴,踏实,温暖。幸福,其实可以很简单,一呼一吸间,能感受到一份安稳妥帖的气息便好。

母亲种得一畦菜地,烧得一手好菜,一生所去之处,不过是院落堂前、田间地头,守着方寸之地,勤劳耕作,俭约素净。此时,母亲忙碌着,生炉烧水,杀鸡斩鹅;屋檐下挂满了鳊鱼、带鱼;地上晾晒着酱油腌透的熏鱼,一阵风吹来,飘来缕缕鱼腥味,那是海岛人闻惯了的诱人美味。父亲蹲坐在土灶前,烧火煮肉。每逢过年,家里都会买好几斤猪肉,在大锅里慢慢炖煮,炖得汤汁油亮亮,香气四溢,才算入味。我帮着母亲,剥冬笋,择芹菜,洗碗盏……灶台的火烧得透亮,映照在母亲褶皱却红润的脸上。待到一道道时蔬、海鲜、汤羹新鲜出炉,袅袅香气弥漫开来,厅堂里已是满桌的美味佳肴了。

曾经的年少时光都在乡村度过,柴门犬吠,陌上花开,皆是朴素可亲。许是人心老了,行走在陌上,呼吸着乡村的气

院里“被”搬到了有四邻八舍的八角塘巷子,街坊邓家借来了一个石臼,说要捣糍粑,结果隔壁邻居的“张家李家王二麻子家”都凑热闹,跟着也要捣起来。母亲受其影响,心血来潮了,说我们家也捣吧,于是我便把学艺时的好友杨俊新、史克林、武桂元、金华邀到了我家。

母亲先把糯米蒸熟了,我们几个年轻力壮,三下五除二很快就捣成了糯团。嫂子把这糯团放在一个碗大的圆形模具里一个个地压,母亲嫌慢,直接上手就捏出了糍粑。小侄女梅梅、萍萍再用高粱秆子蘸上红颜料在做好的糍粑中间点出朵朵的梅花,高兴得不得了。

糍粑做好了,要放在竹篾子上拿到太阳底下去晒,可别小看了这晒,晒得不好糍粑会裂。晒好了的糍粑硬邦邦的,要放在清水里泡,每天还要换水。旧时过年了,再冷清的人家都会有几个在清水里泡着的、可随吃随取的糍粑。

糍粑有切成块甜煮或煮和炭火上烤的吃法,我那时更喜欢的是在炭火上烤着吃。随着炭火的升温,放在火钳上的糍粑会慢慢膨胀成一只圆球,焦黄焦黄的皮,雪白雪白的瓤,软糯绵绵,米香绵绵,再蘸点绵绵的白砂糖,整个人都绵在绵绵的民俗和风情里面去了。

### 围炉过新年

陈瑶

暮色四合,院落里,红灯笼亮起来了,家人一起围炉煮茶。冬日里,围炉煮茶已悄然走红好多年了,但在我们家却是第一次。一大家子围着一个小火炉,炉子里炭火通红,炉面上放一个钢丝网,摆上煮茶壶,地瓜、花生、橘子、红枣、土豆、玉米、栗子等摊在网上,尽可烤着吃。茶水蒸腾,氤氲飘香。我们闲散地嗑瓜子,喝喝茶,说说话,尽享这难得的团聚之乐,任时光慢慢流淌。

围炉过新年,这样古老的休闲方式已被一点一点唤回来,所有的美好也都会被一点一点拾起来。

正月初一,甲辰龙年的第一天,一位年长的读者早早地就等在了我们艺术书坊的门口,显然是他准备迎接龙年的第一缕书香。“先生,您怎么这么早就来了?冷不冷?”临近营业时间,我们担心老先生在门外受冻,便邀请他先进入店内了。“大年初一来你们书店逛一逛,感受一下书店里的年味儿是我多年的习惯,它早已成为我过年的‘习俗’之一了!而且,这一年还会有折扣嘛,我就想来看看能不能寻到几本好书,用书香开启我崭新的一年!不过今年有点可惜,你们马路对面的上海古籍书店闭店升级了,前年在它要闭店升级时我还赶去‘淘’了好多书,那里有我最喜欢读的文史哲类图书,只是今年逛不了喽。”老先生看了看店内高高挂起的红灯笼、中国结和2024书香新年“礼阅龙门”圆形牌匾,而后抬起手指了指福州路斜对面的上海古籍书店。

继长篇小说《惊蛰》走红文坛,畅销之后,凝聚杜阳林创作心力的长篇小说《立秋》,作为文学名刊《收获》2023年岁末的压轴之作,奉献在万千读者面前。

《立秋》进一步开掘了杜阳林刻骨铭心的生命体验的乡土资源,是继《惊蛰》之后的又一部乡土长篇小说,是主人公凌云青生命突围进程更加撼魂动魄的延续。它有别于一般乡土小说的创作驱动在于:当新世纪以来很多作家或热衷于乡土田园的诗意开掘和牧歌吹奏,或陶醉于乡土人性之丑、人性之恶展览,或醉心于对时代公共性乡土关怀的浅层次呼应之际,杜阳林心中却涌动了与20世纪20年代以鲁迅为代表的现代作家相接续的阵阵乡愁。

“乡愁”是老话题,却又具有崭新的时代内涵。没有民族与国家的现代性参照,就没有真正意义上的乡土文学和乡愁。杜阳林清醒地意识到,横亘在今天乡村振兴之路上的深刻矛盾在于国家现代化乡村振兴的强大驱动与乡土生命固守传统的静态农业文明之间的两相颌颡。而作家杜阳林和小说的主人公,已然完成了由乡人城的自我身份嬗变,但他们的血脉中却始终有着痛爱交织的乡土乡情的丝丝缠绕。因此,凌

于我。今天说起捣糍粑突然让我格外地想他,想起他去世前我估计也有二十多年没见……此时此刻,仿佛看见他正在天上对着我笑,问我:“钧剑,你还记得我们曾在一起捣糍粑呀?”再讲讲这年糕。旧时在桂林我也见过母亲和嫂子蒸年糕。先要把糯米淘洗浸泡数日,用石磨磨成米浆,调成米糊,再用新鲜的粽叶围成圆形垫在蒸笼里,把米糊倒入。如想吃甜的,就放甘蔗榨成的黄片糖,如想吃咸的,则可把肉丁香菇丁荔浦芋丁拌入,然后用猛火煮熟。而火候的掌握极为重要,稍不留神,会做成夹生年糕。那就惨了。年糕煮熟后还不能马上吃,得等它放凉了,到了大年初一才切成片,或煎

息,我的心跟着笃定下来,安静下来。岁月似一把利剑,削掉的是青涩和浮躁,留下的却是回忆、感恩和淡然。

正色初,甲辰龙年的第一天,一位年长的读者早早地就等在了我们艺术书坊的门口,显然是他准备迎接龙年的第一缕书香。“先生,您怎么这么早就来了?冷不冷?”临近营业时间,我们担心老先生在门外受冻,便邀请他先进入店内了。“大年初一来你们书店逛一逛,感受一下书店里的年味儿是我多年的习惯,它早已成为我过年的‘习俗’之一了!而且,这一年还会有折扣嘛,我就想来看看能不能寻到几本好书,用书香开启我崭新的一年!不过今年有点可惜,你们马路对面的上海古籍书店闭店升级了,前年在它要闭店升级时我还赶去‘淘’了好多书,那里有我最喜欢读的文史哲类图书,只是今年逛不了喽。”老先生看了看店内高高挂起的红灯笼、中国结和2024书香新年“礼阅龙门”圆形牌匾,而后抬起手指了指福州路斜对面的上海古籍书店。

顺着老先生的手势,我的思绪也飘到了艺术书坊外,飘回了上海古籍书店“闭店升级改造”的前一天——1月7日。那一天,也有许多位像老先生这样的热心读者跟我们分享了他们与上海古籍书店的故事:“这家书店是我自儿时起就和妈妈经常来的地方,现在我已经大学毕业了,十多年来它一直陪伴着我成长。”“正是在这里我养成了阅读古典小说的习惯。”“几千年中华文化的深厚积淀进入书店就可以触摸到,它是我们读书人心中的一片圣地!”其中,令我们印象最深刻的读者是一位已经和上海古籍书店共同走过61年悠悠岁月的长者,在书店近70年的历程中,他见证了它的发展变迁,参与过“海上博雅讲坛”“国风古籍节”“书香新年”等各种系列

云青心中渗透的是别样的乡愁。《立秋》的乡土关怀不是立于乡土的牵挂,早已超越了同属农民身份的感同身受,而是作为告别了乡土身份、作为现代知识者立于都市的乡土回眸和沉思。主人公对乡土的情怀已经迁移于生

### 《立秋》:渗透都市的别样乡愁

何希凡

存场境迥异的都市,或者说,乡土上的诸多时代性问题都逐渐凸显于都市。

正如鲁迅当年的“走异路,寻求别样的人生”一样,正像沈从文离开湘西而又在北京回眸湘西世界一样,杜阳林和他笔下的主人公离开观龙村而在成都深情地回望乡土。在中国现当代文学史上,很多优秀的乡土文学作品都不是在乡土现场写成的,而是与自己刻骨铭心体验的乡土拉开了必要的空间距离和审美距离之后完成的。所以杜阳林带着具有时代感的浓重乡愁,在都市心系乡土、情牵乡土,更能意识到如何带给乡土振兴的努力方向。立于都市而精心营构别具幽怀的乡土大梦,这就是《立秋》带给我们的强大情感冲击和新鲜审美刺激。

或炸或煮,也可像糍粑一样放在炭火上烤着吃。桂林人做的年糕一般都是黄颜色的,越黄越甜。因为放的黄片糖越多,糕就越黄。我见过一种雪白的年糕,咸口的,上面还点缀着一块块白花朵的肥猪肉,喜欢吃肥肉的,当然高兴,而像我这样不吃猪肉的人,看见后吓都吓死了。

城里人做的年糕一般都精小,不像乡下人做的,往往都有磨盘般大,实在实惠,每每一块就可以从初一吃到十五。乡下人做的糍粑也比城里人做的要大,还刚进年关呢,乡下人就会把碗口大的糍粑用禾草五个十个地绑成一串,拿到城里来卖,卖的也是一种金贵的民俗,一种质朴的风情。

再讲讲这粉利。它的做法也是要用上好的粳米浸透后,磨成浆,滤成湿米粉,搓揉成团,再蒸至半熟,再揉搓成四五厘米左右的圆柱长条,再蒸至八成熟后晾干才成。它和糍粑同样要泡在清水中保存,要每天换水,随吃随取。由于粉利出自祭祖,活动,更在店里用阅读充盈了自己的青少年、中年乃至老年时光,度过了一个又一个书香满溢的中国年。“我早已把这里当成了家,它曾给予我心灵的慰藉,是我所热爱的世外桃源,这里有我许许多多美好的回忆,真心希望这张上海的文化名片在升级后能够继续传承中华优秀传统文化,成为更多人心中的灯塔。”

“先生,上海古籍书店三楼的特价书专区和一楼的上海旧书店现在还可以逛的,它们会一直营业到正月初八呢。而且,我们前不久在广东路620号也新开了一家旧书店,如果您喜欢‘淘’古旧书刊,等下有空也可以去看看。”同事的声音打断了我的思绪,将我那些温暖的回忆中拉了回来。

### 书香里的中国年

圣南

“是啊,我晓得的,等一下这里

《立秋》的乡土乡亲牵挂不是以乡土和乡亲的至美至善为参照的,而是冷眼凝视着乡土上的付出和乡土的实际回报之间的不堪深究,冷眼凝视着乡亲艰辛惨淡生存境遇中的精神人性表现。当改革开放的初潮已生却壮潮未

### 《立秋》:渗透都市的别样乡愁

何希凡

至,市场经济体制的初建对在乡土上艰难创食的乡亲形成了巨大的历史召唤,乡亲们或已迈步进城,或已成为谛听都市信息不安定的灵魂。

那么《立秋》的主人公凌云青面临的陆陆续续来到成都的乡亲们各种求助,即便面对的是当年频繁施暴,对凌云青一家造成了惨烈伤害的仇家岳红花的求助,施暴者在历史的转换中成为可怜至极的求助者。这是对凌云青最为严峻的乡情考验,也是最能冲击读者心扉的乡土求助事件。如史国柱夫妇、朱先贵夫妇不由分说的求助直至未能完全满足求助诉求的无理怨恨,对远异地惹出斗殴之祸而遭遭牢狱之灾的大哥凌云鸿的救助,而大哥却在不在以为然中认为理所当然。

或炸或煮,也可像糍粑一样放在炭火上烤着吃。桂林人做的年糕一般都是黄颜色的,越黄越甜。因为放的黄片糖越多,糕就越黄。我见过一种雪白的年糕,咸口的,上面还点缀着一块块白花朵的肥猪肉,喜欢吃肥肉的,当然高兴,而像我这样不吃猪肉的人,看见后吓都吓死了。

城里人做的年糕一般都精小,不像乡下人做的,往往都有磨盘般大,实在实惠,每每一块就可以从初一吃到十五。乡下人做的糍粑也比城里人做的要大,还刚进年关呢,乡下人就会把碗口大的糍粑用禾草五个十个地绑成一串,拿到城里来卖,卖的也是一种金贵的民俗,一种质朴的风情。

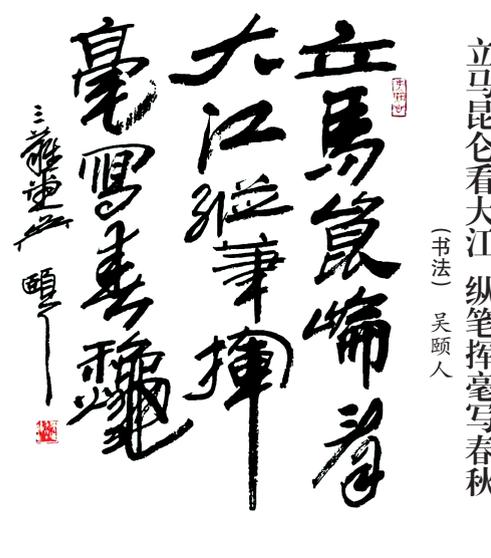
再讲讲这粉利。它的做法也是要用上好的粳米浸透后,磨成浆,滤成湿米粉,搓揉成团,再蒸至半熟,再揉搓成四五厘米左右的圆柱长条,再蒸至八成熟后晾干才成。它和糍粑同样要泡在清水中保存,要每天换水,随吃随取。由于粉利出自祭祖,

活动,更在店里用阅读充盈了自己的青少年、中年乃至老年时光,度过了一个又一个书香满溢的中国年。“我早已把这里当成了家,它曾给予我心灵的慰藉,是我所热爱的世外桃源,这里有我许许多多美好的回忆,真心希望这张上海的文化名片在升级后能够继续传承中华优秀传统文化,成为更多人心中的灯塔。”

“先生,上海古籍书店三楼的特价书专区和一楼的上海旧书店现在还可以逛的,它们会一直营业到正月初八呢。而且,我们前不久在广东路620号也新开了一家旧书店,如果您喜欢‘淘’古旧书刊,等下有空也可以去看看。”同事的声音打断了我的思绪,将我那些温暖的回忆中拉了回来。

桩桩件件来自乡土的求助,让凌云青更加痛感到乡土生命的愚顽,精神素质的低下。所以凌云青的全部努力绝非止于对乡亲们短期效应的物质帮助,而是寄希望于乡民素质的提升,以消弭进城后的乡亲们在城乡文明悬殊面前的身份屈辱与尴尬,于是他想起了当年作为记者到巴中一带采访时所了解到的中国现代教育先驱晏阳初先生所践行的乡村平民教育。

《立秋》的非同凡响还在于主人公凌云青的全部生命奋斗的内在驱动力,都是因为乡土乡情。凌云青从稳定的记者身份和稳定的家庭格局中毅然下海,不仅仅是谋取自我生存的更加充裕,而是为了给进城的乡亲们提供一个可以依赖的聚散地。他与联袂下海创业的宋桥最终的分道扬镳,不是友谊的崩溃,不是人品的悬殊,而是乡土乡情的深浅之别。他由凌阳轩到对利民饭店的兼并,再到修建餐饮学校,一切的发展壮大都不是因为个人利益的诉求,而是因为乡情的不断延伸与拓展,乡情已经超越了故乡的地域范畴甚至模糊了城市与乡村的生存界限。正是因为有如此超越,《立秋》构建了杜阳林独特的乡土乡情视域,表达了足以震撼人心的别样乡愁。



立马昆仑看大江 纵笔挥毫写春秋 (书法) 吴颗人

后改食用后有求大吉大利之寓意,因此它有多种颜色,年味也浓呢。桂林粉利的形状与我们江苏老家和上海的年糕都特别像,不过一个是粳米一个是糯米,但吃法却也像,可以切块切丁甜煮吃,但更多的是切片切丝配菜炒着吃。如在桂林,常常都是用芹菜或青蒜,配上肉丝、香菇冬笋胡萝卜丝来合炒的,加上粉利

本身五颜六色的“粉”,与大吉大利的“寓”,就更添了一份“年味”了。自父母去世后,近十年来我都再没有回桂林过过年。因为父母不在了,桂林的那个家就不在了。不过,我想通过这篇短文来表达我一颗真诚的心,真诚的心情凝成一句话,那就是养育了我童年和少年的桂林,过年好!桂林的父老乡亲们,过年好!

些许时光后,老先生兴奋地走过来说:“原来你们把上海古籍书店临时店放到艺术书坊二楼啦,我在楼上找到一本好书!”看着老先生满足的笑脸,我们也很有成就感。这个浸润在书香里的中国年,真可谓惊喜不断、雅趣无限、情意绵绵啊。

### 十日谈

龙年中国味 责编:郭影

自己动手刻“福”字,寄托了美好向往,给“年味”增加了中国传统文化气韵。