

## 岁末说“年”

■三節草

## 年末

■梁 铮

简素的日子，无风也无雨  
正月的天平上，依旧散漫无拘  
轻轻飞落的白鹤，消失在银灰中

自由的阅读，开阔的黄昏  
我抱紧自己，有子美一样的气息  
随松子，巧克力等，纷至沓来

多好，刚开始是风暴  
而现在是——宁静的年末

## 年味满满的鲞冻肉

■吴建昌

小时候最盼望的是过年，因为过年时除了可以在父母那里拿到压岁钱（尽管只是意思一下），还可以吃到鲜美可口、令人垂涎欲滴的鲞冻肉。这道菜，是那时候年夜饭必备的“大菜”。它香味十足，鲜咸可口，尤其是鲞冻肉上那亮晶晶、明晃晃的冻卤更会让人馋得哈喇子直流。

我们浜里大多数人家的一辈是从绍兴来到下三府的，我的父亲就是在年轻的时候从绍兴来到这里的，所以大多还保留着绍兴人家过年的习俗，譬如吃年夜饭时必须要有碗鲞冻肉来“分岁”的。

我们这里的本地人家，吃年夜饭时必不可少的是一碗笋干烧肉。鲞冻肉与笋干烧肉相比，虽然用的都是猪肉，但笋干烧肉一般用五花肉，且过年时做笋干烧肉的五花肉必走的一道工序，就是把断生后的五花肉先放在油锅里余，用油余过的五花肉称为“走油肉”，用走油肉加笋干烧出来才是地道的笋干烧肉，才上得了年夜饭的桌面。但肉“走油”的工序较为复杂，况且那时家里也没有那么多油，而烧鲞冻肉的肉一般是不“走油”的，只要在油里把肉煎黄成型就可以了。

小时候常听父亲说起，绍兴老家昌安门外老台门里的人家，一到过年都要烧上一大锅鲞冻肉，从年三十吃到元宵。我小时候曾有一次跟父亲回绍兴过年，确实如此。因为我们是绍兴人，所以过年时总要或多或少地烧上一碗鲞冻肉。

鲞冻肉对猪肉的要求并不是很高，只要是肥瘦相间的猪肉即可，当然最好是五花肉。烧制鲞冻肉的技术也不复杂。热锅下油，将事先切好的肉块在锅中煎到焦黄成型即可，淋上黄酒去腥，倒入热水，大火煮开，再小火慢煮。等到猪肉酥烂，再放入鱼鲞。再用大火“咕嘟咕嘟”地烧十几分钟，就完成了。如果要红烧的话，在浇上黄酒后再倒入红酱油就可以啦。猪肉与鲞冻肉搭配在一起，咸鲜合一，鲜香酥糯，红亮晶莹，油而不腻。做好这道菜的关键在于放鱼鲞的时间掌握上，放迟了，肉已烂熟，鱼鲞依旧咬劲十足；放早了，往往是“鱼鲞不知何处去，唯留肉块立碗中”——因为鱼鲞煮的时间过长，就会“粉身碎骨”，消融于汤水中。

当肉和鲞在锅里“咕嘟咕嘟”地翻滚着，阵阵鲞香肉香就会弥漫整个屋子，并渐渐飘逸到屋外，过年的序幕也在这个香味中悄悄拉开了。待鱼鲞把肥肉里的油都吸光了，肉皮入口即化时，就可盛到“缸钵头”里了。在刺骨寒气的“催促”下，鱼肉很快便冻

了起来，美味的鲞冻肉大功告成了。那时的年夜饭除了要有鲞冻肉外，“咸鱼露浸鸡”也是不可少的，这也是绍兴人家一道知名度颇高的菜肴。鸡是自己家里养的，浸鸡用的通常是“阉鸡”（就是阉割过的公鸡）。阉鸡在斩杀之前，先要关到鸡棚里圈养个把月，尽量地让鸡少动、少见光，目的是让鸡快速长肥。

咸鱼露浸鸡的做法是，先将阉鸡按白斩鸡的做法煮熟，捞起，冷却，再在鸡汤中倒入一整瓶极咸的咸鱼露（露中放入花椒、姜块、葱结和绍兴黄酒等），煮沸后滗去浮沫，再徐徐倒入一只粗钵头内冷却，等到咸露完全冷却后，将鸡肉斩成大块浸在卤汁里，在其上面用包糕点的纸张密封起来。密封一两天后启封，钵头内就会有一股香味扑鼻而来。咸鱼露浸的鸡咸中带鲜，回味清甜，是非常好的下酒菜。记得那时候过年，亲戚来家里做客，招待客人的菜中咸鱼露浸鸡是一定有的，因为鸡是自己家里养的。那时候家里没有冰箱，用咸鱼露来浸鸡既好吃，又延长了保质期，一举两得。

那个咸鱼露还可以用来浸猪肚、猪舌什么的，当然能享这种“口福”的机会是极少的，因为那个时候过年计划供应的猪肉能用来烧鲞冻肉已经算是不错了。等到咸鱼露浸的鸡肉吃光之后，母亲还是会舍不得将卤汁倒掉的，炒白菜时舀一勺卤汁进去，那个鲜美是当下再多的调味料都无法相比的。

鲞冻肉、咸鱼露浸鸡这两道菜，父亲在世时我们家的年夜饭是一定有的。父亲离世后，再加上兄妹们各自有家，年夜饭上这两道菜就时有时无了。我自己结婚成家后的头几年，还是做的，后来随着年岁日增，再加上肠胃又出了点问题，遵照医嘱，只好跟这两道充满诱惑力又年味十足的佳肴说“拜拜”了。

近十几年没有烧过、吃过鲞冻肉与咸鱼露浸鸡了。这两年，肠胃有所好转，我就时不时有点心动，无奈妻子管得紧，只好“蛔虫落肚”。前几天，我又想起了这两道年味十足的菜，想起了鲞冻肉那软烂的肉质、鲜香的冻卤，想起了那齿颊留香的浸在咸鱼露里的鸡肉……真想立马去买一条黄鱼鲞，再买上一大块五花肉，回家烧上一大碗香味扑鼻的鲞冻肉……

对，就这么着吧。那天吃晚饭的时候，我借着今年春节女儿要回家的由头，把自己的想法委婉地告诉了妻子，想不到妻子居然也有跟我一样的想法。

哈哈，今年的年夜饭有鲞冻肉了。

先来说说啥叫“年”。为了适应大自然的变化规律，我们的祖先逐渐对时间更新有了认识。古时人们把谷物的生长周期称为“年”，据《说文·禾部》记载：“年，谷熟也。”夏商时代产生了夏历，以月亮圆缺的周期为月，一年划分为十二个月，每月以不见月亮的那天为朔，正月朔日的子时称为岁首，即一年的开始。年的名称从周朝开始，到了西汉才得以固定下来，并延续至今。

一年之中的节气，是华夏祖先历经千百年的实践才创造出来的宝贵遗产，是反映天气气候和物候变化、掌握农事季节的重要“工具”。人类为了适应自然环境和气候的变化，用智慧创造生活条件、改变生活方式，更好地生存繁衍并得以进化。这就是“物竞天择，适者生存”的道理。到了农耕时代，生产发展，开始食有余粮。一部分睿智的人异军突起，成为人上之人也就不足为怪了。随着信仰体系的建立，各种祈祷、祭祀和庆祝等活动在民间逐渐展开。

历史长河奥秘无穷，生活场景纷呈呈现。无论祭祀还是庆典，每一项民间习俗都经过成百上千年的不断演变并沉淀固定下来。春节起源于殷商时期岁末年头的祭神、祭祖活动。至西周，新春期间开始有农业庆祝活动。到汉朝，形成正式新春礼仪，开始有爆竹、团拜礼仪，官员还需朝贺天子。魏晋开始有守岁习俗。五代后蜀开始有春联，后蜀皇帝孟昶所作的“新年纳余庆，嘉节号长春”是我国的第一副春联。

再来说说年夜饭。年夜饭的最早记载可以追溯到宋代周处的《风土记》，其中提及“酒食相邀，谓之别岁；至除夕达旦不眠，谓之守岁。祭先竣事，长幼聚餐，祝颂而散，谓之分岁”。早在南北

朝时期，年夜饭的习俗就已传播起来。南朝梁宗懔于《荆楚岁时记》记载：“岁暮，家家具肴羞，诣宿岁之位，以迎新年。相聚酣饮。”在北宋时期，开封的百姓在享用年夜饭时，家中灯火通明，全家人围坐在一起，长辈坐在上首的位置，男性和女性分别坐在左右两侧，大家频繁举杯，共享天伦之乐。南宋时期的百姓在享用年夜饭时，也遵循着类似的礼仪和氛围。“年夜饭”这个词，最早出现在清代嘉庆道光年间苏州文人顾禄的《清嘉录》中：“除夕夜，家家举宴，长幼咸集，多作吉利话，名曰‘年夜饭’，俗称‘合家欢’。”

还有一说：除夕，又称“岁除”“除夕”，为岁末除旧布新的日子，又称作大年夜、除夕夜。由于除夕是旧年的最后一天，所谓“月穷岁尽”，同时也是新年的前夕，是除旧迎新的重要时间节点，所以人们的一切活动都围绕这一主题展开：除夕的团年饭，即如今的年夜饭，人们以酒食相邀，阖家团圆、欢聚一堂。面对丰盛可口的菜肴，举杯畅饮；回顾旧岁，憧憬新年。这是一年之中最为丰盛的一餐，不仅活着的人尽情享乐，而且要将祖先“请回”团年，体现了中国人追思慎远的伦理情感。

民俗所承载的传统文化有着强大的生命力。国民党曾试图废除春节，但是被人民强烈抵制后以失败告终。“文革”期间，要求群众“移风易俗”，过一个革命化、战斗化的春节。而改革开放以来，随着人民生活水平的不断提高，不

但春节假期恢复了，而且家家户户的年夜饭吃得酒菜丰盛，团聚的气氛特别热烈！

吃过年夜饭，气氛依旧热烈。先是长辈要给晚辈发压岁钱。压岁钱既是喜庆的贺岁礼，也是祈求晚辈平安的美好祝愿。压岁钱有“压岁”一说，能保孩童岁岁平安，健康成长。其实，关于压岁钱的说法还有一个版本，令我深信不疑。据史载，王韶子南下，因被坏人背走，于途中惊呼，才被皇车所救，宋神宗赐予他“压惊金犀钱”。老百姓在“压惊金犀钱”的启发下，想到生活再怎么贫穷，也不能苦了孩子。趁过年之际送孩子压岁钱，让孩子快乐起来。同时，孩子有了压岁钱，生活也就有了底气，因为兜里有了钱就可以买自己想要的东西。这样一来，压岁钱不但增添了孩童的自信心，不轻易受骗上当，还讨了个逢凶化吉的好兆头，于是“压惊金犀钱”就演变成了“压岁钱”。

接着是守岁。老底子，吃过年夜饭，老百姓聚在一起打牌，一直玩到子时方休。现如今，吃过年饭后，最热门的活动就是看“春晚”。那可是年夜饭之后的一场文化盛宴，直至新年钟声响起还意趣盎然。

## 年菜

■黄竞浩

人们常说，中国人过节都是“吃”。元宵的汤圆、清明的青团、中秋的月饼、端午的粽子，此外，逢年过节，中国人总是合家团聚，鸡鸭鱼肉摆满餐桌。其实，“吃”当中蕴含深意。古人说“民以食为天”，在物质条件极其艰苦的年代，吃饱都是奢求，更不要说吃好了。那么，一年中为数不多的几天，餐桌上丰盛一点，当然是大人小孩的期盼。除此之外，传统节日的“吃”还意在强调增进家庭的和睦氛围，使亲情更加浓厚起来。

在众多的传统节日中，春节无疑是最有分量的。小辰光，家里经济条件再差，过年总要买点肉，俗话说“年夜一块肉，譬如不年夜”，在除夕夜吃一块肉，象征着过年的气氛和传统习俗。过去，由于经济条件有限，人们只有在过年时才能吃得到肉，因此吃肉成为过年的一种象征。一般来讲，我们这里的年菜，缺不了肉、鱼、鸡。但光这三个菜是不够的，鱼和鸡又做不出多少花样，所以，就在肉上面做文章。年菜中，“块头肉”是一定要有的，照现在的说法，叫“硬菜”。肉要切得大，小了点小家子气。我们这里的习俗是肉要在油锅里余过，叫“走油肉”。这“走油肉”是技术活。要“走”得好，肉要焐得酥，肉皮要起泡有皱纹，不然吃起来硬邦邦。但焐得太酥也不行，肉不成块。最难“走油”的是蹄膀，因为块头大，所以，放在清水

里烧至七成熟，捞出后，要用竹签在皮上扎几下，然后抹上红糖老抽，再放到油锅里余，直至表皮起泡，颜色红亮。走过油的肉，香而不腻，放入笋干，烧上几个钟头，直到笋干充满了肉汤，这笋干比肉还要好吃。小镇上，年脚边，家家户户几乎都烧笋干烧肉，走在窄窄的小街上，满是笋干烧肉的香味，一下子把人带入浓浓的年味之中。

要走油肉，必定要开油锅，而且油又不能少，所以，余了肉之后，接着余排骨，还有余桂花肉。这桂花肉，其实就是把肥肉切成小块，用面粉拌好，和排骨一样在油里炸至金黄即可。由肉做成的菜，还有肉嵌油泡、白菜炒肉丝等。过了年初一，走亲吃年酒，大菜如红烧鱼等一般都不会动，因为主人可能还要请第二桌客人。白菜炒肉丝可以吃，肉嵌油泡也可以吃，吃掉几只还可以添进去，笋干烧肉一般只吃点半。

因为我爱人的老家在绍兴，结婚后我去过几次，所以，也学了一些与本地截然不同的菜品，比较有特色的是鲞冻肉。将鱼剖开后，经过腌制和晾晒制成的干货叫鱼鲞。将鱼鲞和鲜猪肉烧在一起，烧好后盛起，放一个晚上，就成了鲞冻肉。

鲞冻肉是绍兴的地方传统名菜，民

间除夕必备此菜。鲞冻肉由文火细煮而成，鱼的鲜和肉的香融合在一起，别有风味。鲞冻肉入口即化，鲜味、香味、咸味慢慢地延展，口感细腻、丰富。

说了荤的，再说素的。绍兴人的年菜中，少不了“千张素包”。“千张素包”的用料很多，通常有萝卜丝、冬笋丝、豆腐干、泡发好的黑木耳、香菇、金针菜、韭芽、雪菜、豆芽菜等，把这些食材在油锅中煸炒至断生，放好调味料。取薄千张，裁至四寸见方，将食材对角放在千张中间，卷成长方形的包，用棉线居中扎牢。将这包放入锅中，加水至淹没，加八角、香叶，大火烧十来分钟，加少许麻油，再小火收汁。过年时荤菜吃多了，油腻腻的，这时吃上一口全素的千张包，感觉齿颊生香，清爽可口。

如今，交通运输发达，信息传播快捷，各地的菜品得以极大地融合，年菜也自然不断地出新，新菜已层出不穷，老菜仍不断袭用。在传统的鸡鸭鱼肉的基础上，海鲜也列入了年菜行列。相信，随着社会的发展，人们生活水平的不断提高，年菜将更加丰富多彩！

