

新春走基层

非遗中国年 地道家乡味

衣食住行里，藏着新春密码

策划/社会新闻部

编者按 一年一度的新春佳节即将来临,我国传统节日——春节正式列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录,市民筹备过年物品和材料的热情高涨。连日来,记者采访多位市民,了解三门峡过年期间在衣食住行上的风俗习惯。

衣

穿新衣、戴新帽 焕然一新好运来

本报记者 胡晓萍

“新年到,新年到,穿新衣,戴新帽……”这首耳熟能详的儿歌,唱出了新春佳节的喜庆与吉祥。在三门峡,有个传统的说法,过年大人小孩必须穿新衣,寓意“辞旧迎新”,新年新气象。

资料显示,春节穿新衣这一传统在南北朝时期的元旦就已经有所记载,当时人们会“长幼悉正衣冠”来迎接新的一年。到了宋朝,《东京梦华录》中更是详细描绘了人们过新年穿着整洁、四处游逛的盛景。

过年穿新衣不仅是一种习俗,还蕴含着送旧迎新的深层寓意。因为“除夕”中的“除”字意为“去;易;交替”,因此,人们在这一天都会除旧布新,迎接新年的到来。而穿新衣,正是这一传统中不可或缺的一环。

1月25日,三门峡市区文明路东区居民李雪莲回忆说,以前,由于经济条件有限,春节能穿上一件新衣服是许多孩子的憧憬。20世纪70年代,已经是两个孩子妈妈的李雪莲,除了置备年货外,还要给家人做新衣服。“那时候的衣服虽然款式简单,但妈妈总是把针脚做得格外平整细致,就连一枚小小的扣子也会想方设法做成一个个古色古香的盘扣。那时候的春节,不管我走到哪里,都会吸引大人小孩的眼光,心里美滋滋的!”李雪莲的大女儿青青对记者说。

如今,随着人们生活水平的提高,过年全家买新衣成为必备“年货”之一,更有许多人家从头到脚置备一套“新行头”。近年来,随着国风潮的兴起,各种中式风格的呢大衣、羽绒服层出不穷。每逢农历大年初一,人们穿上新衣服,喜气洋洋,精神焕发,一家人携手出门拜年,祝福新的一年人们平安、顺遂、好运。

食

蒸花馍、炸年货 细品舌尖上的“乡愁”

本报记者 刘玮

“……二十八,把面发;二十九,蒸馒头;三十儿晚上闹一宿……”我国不少地区春节有蒸馒头的习俗,我市就有春节蒸花馍的传统,人们通过制作各种造型精美的花馍祈求新一年丰衣足食、家庭和睦、吉祥如意、蒸蒸日上。

家住陕州区的孙茹萍是家里蒸花馍的高手,她说:“蒸花馍每一步都有讲究,揉面要三揉三醒,确保把空气排出去,还要把面团揉光滑;做造型时,切、剪、压等都要到位,这样造型才能齐整美观;上锅蒸时间、火候也要控制好……”孙茹萍过年最常做的是枣花馍,有双层枣花馍、花瓣形枣花馍、中国结形枣花馍等,同时,她还会为家里的小孙子制作小刺猬、小兔子等形状的花馍。孙茹萍厨房的案板上摆着擀面杖、小剪刀、小梳子等工具,经过揉、切、搓、擀、剪等工序,不一会儿一个美观的花瓣形枣花馍就制作完毕。“做花馍虽然费些功夫,但孩子们爱围着看我做,还一起动手做,一家人乐乐呵呵,这就是过年的意义吧!”孙茹萍说。

新春到来,不少市民家的厨房里油香四溢。炸麻叶、炸带鱼、炸酥肉、炸丸子、炸茄盒……一项项食材经过油温的“洗礼”变成一道道口感酥脆、香味诱人的美食。炸麻叶是市民王海莲家春节的“保留节目”。“面团撒上黑芝麻,擀成长方形薄片,再切成菱形小块,做成生坯,待油锅烧热时,下锅炸成金黄色便可。”王海莲介绍着炸麻叶的诀窍,“每年只有到这个环节,才感觉年要来了。每次炸的时候,孩子都在一旁守着吃,这不仅制作了美食,还增进了家人间的感情。”王海莲说。

另外,在我市部分地区,人们还习惯在农历大年初一早上喝上一碗热腾腾的凉粉汤……不管品味何种美食,一家人团聚一起,品尝的是浓浓的“乡愁”,更是幸福的滋味。

住

扫房子、美家居 干净整洁过大年

本报记者 王丹丹

“腊月二十四,掸尘扫房子”,这是春节前的一次年终大扫除。“扫房子”涵盖的内容颇为丰富,主要包括“拆洗被褥窗帘,洒扫六间庭院,掸拂尘垢蛛网,疏浚明渠暗沟”等诸多事项,家家户户都会选择在农历腊月二十四这天,将家里从内到外、从上到下彻底打扫干净,以焕然一新的面貌去迎接新年的来临。

“那时候再忙,腊月二十四这天都要抽出时间来,把家里从里到外擦洗一遍,还要洗衣服和窗帘,每次都累得不行,但是想到能干净整洁地过新年,就充满了干劲。现在生活好了,打扫卫生也变得更容易了,女儿老早就把窗帘送到了干洗店,扫地、拖地的活儿也让机器人干了。”市民李会娟笑着说。

除了打扫卫生外,不少人还选择贴灯、灯笼等饰品对房间进行装饰。1月25日,市民张琴琴给家里进行了一番别出心裁的布置,每个房间门上都贴上了磁吸春联,大大的福字倒贴在门上,传递着“福到了”的喜悦,客厅里几盏小红灯笼高高悬挂,暖红色的光晕为家中增添了几分温馨与喜庆,墙壁上带有蛇元素的新年快乐贴纸和传统剪纸相互映衬,充满了浓浓的节日气息。“过年了就想着把家里装饰得喜庆点,逛街时看到小蛇元素的贴纸太可爱了就买了一些,既体现了农历蛇年,看起来也很喜庆。”张琴琴说。

无论是打扫卫生还是进行装饰,春节前扫尘,都有着“除陈布新”的寓意,意味着去除旧的、不好的事物,迎来新的气象,也承载着驱除病疫、祈求新年安康的美好愿望。

行

逛庙会、走亲戚 用脚步丈量“年味儿”

本报记者 梁如意

随着春节的脚步日益临近,在外漂泊的游子纷纷搭乘飞机、高铁、大巴等,踏上归途返回家乡。

春节,是三门峡人心中最温馨的日子。从正月初一到十五,人们走亲访友,互相拜年,传递新年的祝福,祈愿来年一切顺利。这些,都是三门峡春节习俗中不可或缺的一部分。

在北京工作30余年的“70后”吴华,提前乘坐高铁返回了三门峡。他感慨地说:“我早上从北京出发,4个多小时的高铁就到家了。现在返乡越来越便捷,家乡的经济也发展得越来越好。过去,从三门峡往返北京不仅要换乘,路上还要花费数十个小时,真是疲惫不堪。”

三门峡年味浓厚,新年气氛活跃。每年大年三十的夜晚,三门峡的街道都会灯火通明,家家户户张灯结彩,洋溢着浓浓的喜庆氛围。年夜饭后,孩子们迫不及待地穿上新衣,兜里装着压岁钱,成群结队地跑向街头巷尾。他们的欢声笑语在夜空中回荡,成为除夕夜动人的乐章。

大年初一,街道上人来人往,车水马龙,大家都穿着新衣,拜访亲戚,传递着新年的祝福与温情。初二,是外嫁女儿回娘家的日子,街头巷尾随处可见携家带口的女人们,她们带着礼品,与亲人团聚,共叙家常,分享生活的点滴。这既是对传统习俗的坚守与尊重,也是对亲情的维系。

从初三到十五,三门峡的春节依旧热闹非凡,人们结伴出游,走街串巷逛庙会,享受节日的闲暇与欢乐。庙会上,人们可以观看传统民俗表演,品尝地道特色小吃,促进文化的交流与传播。

此外,很多人还会选择在这个时候旅行,既能放松身心,又能领略各地的风土人情。

传统美食制作方法



炸丸子

所需食材:猪肉馅200克、白葱10克、姜5克、盐3克、味精2克、料酒适量、鸡蛋1个、白胡椒粉少许、玉米淀粉20克、食用油适量、清水少许

制作方法:
将盐、胡椒粉、味精水(调成水)、鸡蛋加入肉馅中,用手从一个方向搅拌使肉馅上劲。
将玉米淀粉放入肉馅中加入少许清水继续用手打馅,肉馅打至很黏稠,拿起来不散抱团即可。
锅中坐油加热至六成热,用手挤出丸子状,来回多挤几次,丸子更加紧实。
挤好的丸子直接放入热油中炸制,丸子下锅不要着急翻动,等稍炸一会儿定型后再翻动。
等丸子都上色了捞出,油温再次升高,放入丸子进行第二次复炸,炸好的丸子沥油装盘。



花馍

所需食材:面粉500克、酵母5克、水240克、蔓越莓10克

制作方法:
面粉和酵母搅拌均匀,加水搅拌均匀后揉成光滑的面团,盖好发酵至两倍大后取出,可以看到蓬松的小洞,揉匀排气后分成小剂子。
小剂子擀成薄片,包成包子样,压扁后切成六角或八角,顺着同一个方向扭转,插入水果干,中间可以按下一个,调整成自己喜欢的样子。
放入笼屉内二次发酵20分钟后开火,不要太大的火,锅开后20分钟左右就好了。



扣碗小酥肉

所需食材:瘦肉500克、红薯淀粉100克、鸡蛋1个、胡椒粉少许、白酒少许、熟植物油适量、姜片少许、八角少许、干辣椒段少许、生抽少许、陈醋少许、蚝油少许

制作方法:
瘦肉500克,剔去筋膜,切成食指肚大小的丁。将肉丁放入盆里,放适量盐、胡椒粉、白酒抓匀,再放入红薯淀粉拌匀。红薯淀粉用量大一点,口感才能嫩滑。放入一个鸡蛋,抓拌均匀,淋上熟植物油,冷藏半小时。
炒锅放油烧热,待油温升高至七八成热时,逐个放入肉丁,炸至金黄色,外焦里嫩。捞出沥干油备用,取一半放入窝盘中。
盘中放少许八角、姜片、干辣椒段,浇上由盐、胡椒粉、生抽、陈醋、蚝油、味精和适量白开水兑成的碗汁。碗汁与酥肉持平即可。盖上锅盖,大火烧开后,中小火蒸30分钟至40分钟。



八宝饭

所需食材:莲子5颗、糯米1碗、蜜枣2颗、青丝适量、红丝适量、红枣3颗、葡萄干1把、白糖2勺、红豆沙适量

制作方法:
糯米、莲子、提前一夜泡发后沥干水分。
隔水蒸熟,红枣洗净切成小块,中间摆蜜枣、边上放葡萄干,摆青红丝,边缘上摆分开的莲子。
蒸熟的糯米取出加入糖、食用油调匀,用勺子舀入、压一下。铺到2/3时,铺一层红豆沙,再铺满糯米,上锅蒸30分钟左右。

(综合)

配图由本报记者张明摄