**《过年》第二集稿件**

**每年岁尾，六十岁的崔秀琴都要在后院的仓库里，把这些古旧的火锅翻找出来、逐一擦拭。这些看似做工粗糙的锡制火锅，早年却只会出现在满族的名门和权贵之家，在一百多年以后，它们已经成了存世稀少的难寻之物。**

**而在崔秀琴家的巨大厨房里，常年摆放着更多的火锅。经历了腊月期间的紧张忙年，最重要的春节如期来临——火锅，将在崔秀琴家的年夜饭上成为主角，负担起最重要的味觉使命。而在小镇里上千个满族家庭的厨房里，人们也要陆续燃起灶火，带着喜悦、深情和愿景，把各自家传的美味，汇集成除夕之夜的家宴。**

**第二集 ——《家宴》**

**松花江畔的小镇乌拉街，人们往往要遵从最传统的规矩，在家里度过大年三十。平日里生意最好的“贾家馆子”，因此迎来少有的清静。崔秀琴是这家百年老店的女主人，她的丈夫贾成明，继承着由祖辈创制的乌拉满族火锅文化，是这道古老风味的第四代传人。**

**在乌拉街，贾家的饭馆，因为有最正宗的乌拉满族火锅而远近闻名。多少年来，一家人在火锅间蒸腾的热气里忙碌、生活，实在很难再有食客般的兴趣，把火锅当成难得的美味。但在除夕当天，主人无论如何，还是要把一支火锅摆上餐桌，让熟悉的味道从旧岁飘向新年，毕竟，这是从祖辈继承而来的年节习惯，也是满族流传千年的饮食风俗。**

**乌拉街的满族人更愿意把“年夜饭”称为“年饭”，因为这桌丰盛的春节宴席绝不能等到夜色降临才开始进行，所以各家的主妇们，从清晨就会为黄昏的年饭开始忙碌。厨房是这家百年老店的味觉中心，女主人崔秀琴对全部的食材，都有最苛刻的要求——白肉片最具特色，它们必须取自生长期十二个月以上的散养黑猪，先用老汤沸煮，经过高温蒸制、低温冷冻和细腻刀工，才能保留最丰满的口感。等到傍晚，它们将和其他原料，一同在铜锅之中，交织出无限层次的味道。**

**距离贾家馆子十几公里，乌拉街官通村，八十四岁的傅老太太正把折叠好的红纸，剪成精巧的窗花。每到大年三十的上午，她就要把这些窗花，连同福字和春联，贴上自家的院门、房门和窗棂，贴上猪圈、鸡架和狗窝，以及落满白雪、象征丰收的苞米楼子上。无论为了辟邪或是纳福，终究都是吉祥祝福的意思，只不过满族人以白色为贵，最初使用白绢书写春联，后来受到汉族影响，才改用红纸。**

**十几天前盛大的使牲活动，为整个家庭留下了无比丰厚的贮藏。这些按照不同部位、分解成块的猪肉，被直接存放在雪堆里，随吃随取。而为冻肉解冻的过程，叫做“缓”，只不过在温暖潮湿的厨房里，“缓肉”的时间，并不需要太久。**

**松花江上的雾凇岛，因为在冬天密布着形态各异的雾凇而远近闻名，乌拉街镇的韩屯村，是通往雾凇岛的必经之路。刚过晌午，天空开始飘起雪花，赵佰年要在自家的门楣上，粘贴传统的满族挂笺，这些挂笺也由手工剪成，代表着“福”或“寿”的吉祥之意。**

 **赵佰年不但保留着粘贴挂笺的古老习俗，还固执地继承着这间父亲留下的草房，这是乌拉街，甚至整个吉林地区所剩无几的传统满族草房，长满艾蒿的房檐、搭在室外的烟囱，以及用原始木材手工制作的屋脊和炕沿，都留存着满族人的乡野生活气息。**

**一辈子节俭的农民夫妇，从不会制作华丽的宴席，但他们清楚什么样的味道，最受家人们的欢迎。鱼和肉类依然是主角，蔬菜也不可或缺。而这些葱和芹菜，出产于自家的菜园，在入冬前就被储存在地窖里，老两口要用它们特意包些敬神的素馅饺子，对普通的农家来说，没有什么比“一年素净”更值得期许。**

**同样为了敬神，傅家的白面馒头出锅了。家人要用秫秸，蘸着红纸泡出的水，在馒头上点下一个红印，它们要和其他供品一并摆上供桌，在傅家独有的仪式当中，向祖先传递崇敬和感恩。在傅老太太的带领下，一家人要进行每年除夕例行的家族晾谱仪式，即使过程繁复，更要心怀虔诚。而当仪式结束，家人们就要立刻赶往厨房，为了黄昏时分的一桌美味，施展各自的技艺——除夕这天，最紧张又最幸福的忙碌开始了。**

**凡是能用来制作菜肴的食材，几乎都能成为火锅的主料，在贾家夫妇的厨房里，对每一种原料的加工，都深藏家传的技艺，和东北地区的生活经验：肉类必须是薄片，血肠一定是厚片，鸡肉要剔骨剁成小块，酸菜则要切成极细的丝，切什么、怎么切，有时是为了便于上菜，有时是为了让食材更容易烫熟或是入味，每一次下刀，都将和食材们最终呈现出来的味道发生联系，所以在这个工序当中，有约定俗成的习惯，也有个人百态的喜好，更多的，还是人们一代代延续下来的厨房智慧。**

**把这些海味作为汤底，会让火锅的汤汁更加鲜美：紫菜、海米和螃蟹必不可少，但新鲜的海蛎则更为突出，作为锅底，它们入味提鲜；搭配火锅的蘸料更有讲究，其中的韭菜花，是东北人的心头所好，微辣中韭香四溢，可以用来拌面条或者制作咸菜，但大部分目的，还是为了冬天吃火锅。一碟韭菜花，配合着麻酱、腐乳、蒜泥和刚刚炸（三声）好的辣椒油，让原始、简易，带着风霜而来的火锅，多了不能言说的精巧。**

**临近黄昏，忙年期间辛苦准备的食材，仪式性地堆满傅家的灶台，新鲜的鲤鱼早早下锅，傅老太太还会特意拿上一把宽粉，放进锅里一起炖煮，时间越久，鱼和宽粉就越有嚼头。四盘凉菜摆好上桌时，厨房里就响起食材下锅的刺啦声，各种原料开始散发不同的焦香；树墩子厚的菜板上，配料分别堆放，黄的是泡姜，红的是辣椒，有绿有白的是葱叶和葱白。人们在大勺小勺上煎炒烹炸，仿佛操持着一场千年不散的宴席。**

**这是除夕当天，人间烟火最为浓郁的时刻——忙年时费了好一番奔波，实际烹煮时也绝不能马虎。这些菜肴和味道，工艺和秘方，或繁或简，不仅衡量着一个家庭的生活水平，也展示着一个家庭的修养和习惯。年饭，不仅是一家人坐在一块吃饭，而是要在灶火之间，让祖辈流传下来的口味和做法得到传承。**

 **傅家厨房出产的除夕美食，用八支青花大碗盛装，这是八道风味不同、分量最重的主菜，这样的安排，来自于满族八大碗的传统食俗。海碗中装载着富足、饱满的好日子，而围绕周围的素菜，则象征着清苦和节俭，炕桌上的荤素搭配，意味着一年的生活也是难免如此，甘苦参半。**

 **炕桌上最宽敞的中心位置，留给这条刚刚炖好的鱼，它带着柴火与铁锅的热气，是任何一个家庭的年饭里，最后压席的大菜——年年有鱼，也就是连年有余，而宽粉代表着宽裕、顺溜，是人们更朴素的愿望，南北皆通。在东北地区的年夜饭，人们尤为看重这些藏有美好寓意的“谐音菜”——至于味道，那是后面的事情，毕竟在过年的当口上，没什么能比讨上个好彩头更重要。**

 **作为傅家最受人尊敬的长者，傅老太太会让每位儿女斟满酒杯，等待他们轮流祝酒，默默注视家人们把酒一饮而尽。而母亲品评起每道菜肴，也都像是在介绍一名家庭成员，平常而又温情，八十多岁的老人，话里含油带汁，携带着酸甜苦辣，充满日常的温热气息。**

**虽然同样准备了各色美味的家常菜肴，但火锅，还是崔秀琴家饭桌上的主角。汤汁快速达到沸点，夹着薄薄的白肉片、微黄透亮的酸菜丝，和新鲜猪血灌成的血肠下锅，如风摆柳，晃几下就熟了。还有人崇尚更特别的吃法，用滚烫的火锅汤汁浇进米饭，便成了心目中最上等的美味。**

 **这一年的春节，贾鑫不用再为返程北京的火车票而担心，半年前，作为贾家的二儿子，贾鑫在母亲半是命令、半是说服的催促下，结束八年的北漂生活，回到乌拉街帮助父母打理生意。这碗浸润了火锅汤的米饭，多年来在他的记忆中无可替代——对吃的判断和喜好，最独断，也最无道理，因为它与一个人的成长、离开、归来、故乡等一切生命中最重要的东西有关，无论山珍，还是海味，如果没了情感和记忆在其中，也不过只是一道普普通通的食材罢了。**

**赵佰年家的饺子要作为年饭的主食提前上桌，大年三十的饺子，一定要由当家的男人来煮。在赵家这样的满族家庭里，人们把吃这顿团圆饺子叫“揣元宝”，肉馅和三鲜馅的用来解馋，素馅的用来敬神。比起酒席上正襟危坐、大鱼大肉的大人们，孩子更喜欢在地上一边玩闹，一边从大人手中得到这些美食，把这么好吃的东西变成零食，会成为他们孩提时代的幸福记忆。**

**夜晚，把乌拉街的炊烟，染成和自己相同的颜色，院落里飘起风雪，灯火和食物的香气，维护着小镇的温暖——因为相信食禄，相信上天所给予的食物都自有定数，所以在除夕，能够吃多少，就要吃多少。人们吃的，也许是很不一样的食物，这些食物所负载的，却是同样的意义，那就是希望大吉大利、吃剩有余、心想事成、来年更好。**

**家宴过后，香味迟迟没有散去，玩累的孩子们可以在温暖的火炕上熟睡一会儿，勤劳的主妇们却必须回到厨房里洗洗涮涮。这时，赵佰年要在黑夜的火光旁独处片刻，在自家享受丰衣足食的除夕之夜时，他也要为自己记忆中的祖辈，送上牵挂。火光带走了寄托和思念，把老人留在长夜，不过等他回到家里，地上的火盆，很快会融化身上的霜雪和寒意，重新把他拉回春节的幸福之中。**

**而大多数家庭，要在吃完年饭之后，才开始包大年三十的饺子，傅家的孩子们已经迫不及待，男孩子带头向长辈们磕头拜年。红色的信封传递着老人的心意，等到孩子们长大成人，才会真正懂得其中的温情希冀。拿到压岁钱，便是孩子们的自由时间，他们把花生揣在兜里，打着灯笼跑出家门，这些镶嵌在寒冷冬夜的灯火和焰火，把每一个黑暗的角落照亮，也将镶嵌在孩子们的记忆之中，伴随他们一年一年，渐渐长大。**

**临近深夜，年饭的余温还未消散，投进火锅里的饺子，让贾家的饭桌再度火来，沸腾一百多年的汤水，使它们更加油亮、饱满。饺子，陪伴着小镇里的每个家庭告别旧岁，人们在这时，也要在黑夜中留下一盏昏黄灯光，让它从新年的第一天起，就照亮、守护着一家人的灶台、饭桌，和平静如洗的生活。**

**在乌拉街，古老的时序、传统和灶间趣味，让人们生活得安然，而又踏实，这世界有很多味道得以留存，恰恰是因为人们如此恋旧。春节，是一场累积味道、凝注亲情的仪式，而这一桌家宴，就是这场仪式最具体的寄托，它是平凡而温情的家常故事，在灶台和炕桌上默默讲述着自己；它是一场迷人的人间烟火，包含着辛劳、守候、欢快，和享受；包含着深情、关爱、礼让，和依赖；包含着煎炒烹炸时迷人的声响和食物散发的撩人浓香，它是家的形象和意义，年复一年，它让这座东北古镇里的人们，身在极寒之地，心存余香，幻想春天。**