**《过年》第一集稿件**

 **虽然已经进入新年，但在中国人的年历里，这依旧是前一年的岁尾。腊月第八天，是传统的腊八节，在这个一年中最寒冷的日子里，人们习惯用五谷杂粮掺入花生、红枣、核桃、杏仁，煮成一碗浓稠的腊八粥。**

**然而在张桂兰的家里，“腊八粥”却被另一种特殊的“腊八饭”所代替，老人在东北常见的大黄米中，掺进半熟的红豆，用灶台上巨大的铁锅，蒸制出金黄而软糯的黏米饭。这是从祖辈起，一直流传至今的腊八主食，也是张桂兰遥远又难忘的味觉记忆。乌拉街的俗语中说：“吃了腊八饭不用算，过年还有二十二天半”，就在接下来的这二十二天半里，和生活在小镇一带的所有家庭一样，张桂兰要和她的家人，为即将到来的春节而展开忙碌，“过个大年，忙乱半年”，人们把这段复杂、认真而又辛劳的光景，叫做“忙年”。**

**第一集——《忙年》**

**按照老人的嘱托，儿女和亲戚们陆续汇合，尽管他们已经各自组成家庭，但母亲居住的老宅，依然是整个家族的情感中心。儿女们深知母亲的口腹之好，他们为她带来的礼物，是一些连他们自己都叫不出名字的点心，用木板做成的点心匣子，在现在的东北人家已经不多见了，这些糕点，出自乌拉街仅存的老字号，是母亲年轻时，最爱吃的东西。**

**村庄里的人们更习惯用张桂兰丈夫的姓氏，称呼她为傅老太太，而在这个家风古朴的满族富察氏家庭中，八十四岁的傅老太太，是一家人的主心骨，每到开始忙年，她都要倍加小心地打开抽屉，从许多古旧的物件里，找出这个长方形木块，这是傅家祖传的宝贝，忙年阶段的全部活计，都要以它，作为开始。**

**“乌拉街”并不是一条街，它是距离吉林市向北三十公里以外的一座小镇，这里生活着大量的满族人。在明代，这里曾是满族的重要发祥地之一；而到了清朝时期，乌拉街的经贸、文化已然高度繁荣。**

**松花江在流经乌拉街一带时东西分流，又再度合拢，形成一个周遭十几里的岛屿，岛上的二百多户人家，天然形成三个村庄，傅家人所在的村落是其中的官通村，“通”在满语里，是“江上的小岛”，而村庄之所以用官通命名，自然也是因为曾有大官在这里居住。1657年，清政府在乌拉街设立打牲乌拉总管衙门，专门办置皇室特需的东北特产，而此前一直担任乌拉地方官员的傅家先人迈图，出任了打牲乌拉的首任总管，而在打牲乌拉历史上的三十六任总管之中，有十人都出自傅氏家族。**

**[松花江](http://baike.baidu.com/view/4214.htm)下游，另一座狭长的小岛上，生长着不少歪歪扭扭的树木，而当冬天来临，它们便成了千姿百态的雾凇，小岛因此成了远近闻名的雾凇岛。顺着环抱小岛的江流继续向北，汪经宏正在自家的院子里劈柴，经过一个秋天的晾晒，这些木头已经变成上好的窑材，灶火直接关系到饮食起居，在灶台之下，这些窑材会烧出又红又旺的火焰，预示着来年烟火兴旺。**

**每当白雪覆盖大地，猎人汪经宏就会穿上羊皮棉袄，挑选开阔的野外前去寻找猎物。海东青，是一种凶悍的猎鹰，自从清廷设立“打牲乌拉总管衙门”之后，乌拉街便成为清朝狩猎八旗世居的基地，于是远近的鹰把式纷纷来到这里，其中就有汪经宏的祖辈。继承祖辈鹰猎习俗的汪经宏，现在已经是乌拉街一带有名的鹰把式。这只刚刚成年的海东青，在经历了一系列的艰难驯化之后，已经成为能和主人精准配合的猎鹰。而即将到来的春节，对这只猎鹰来说，是展示自己的最佳时机。**

**只有进入冬天，谢凯家的灶糖作坊才显得热闹起来，尽管时隔一年的空闲，但谢凯仍然能准确地控制室内的温度和熬糖的火候，熬好的糖膏经过反复揉捏、抻扯、摔打和挤压后慢慢冷却，最终成为扁平、丝条状的灶糖。经过天然冷冻的灶糖又酥又脆，入口后却粘性十足，是关东人曾经万分喜爱的甜食，而继承了父亲手艺的谢凯，也成了乌拉街今日仅存的制糖人。**

**虽然野生的猎物已经越来越少，但经过严格驯化的猎鹰，一定不会让主人空手而归。在物资充沛的今天，猎人们无需依靠心爱的猎鹰，为全家捕捉春节期间的肉食，但这只野兔，依然是冬天里令人惊喜的野味，汪经宏自有打算，他将把它当作一份特殊的年货，送给两天后一场农家筵席的主人。**

 **傅老太太的儿媳们在各自的家庭里，都是精通厨房之道的勤劳主妇：大儿媳要在大黄米面里添进井水，活出富有弹性的面团；这时，二儿媳已经把一锅红小豆煮熟，沥去水分后，不用太大力气，就能把它们杵碎，成为绵软的紫红色豆沙。雾气缭绕的厨房，是主妇们交换生活经验的最佳场所——发酵好的黄米面，包上成团的豆沙馅，主妇们会用最适宜的力度，把它们揉成光滑圆润的球形面团，这种蒸制加工、口感黏软的面食，就是有名的东北粘豆包。**

**虽然儿女们都是制作粘豆包的好手，但制作传统满族饽饽的手艺，依然只有母亲一人掌握，满族人把一切干粮类的主食都称为饽饽，家族祖传的模子，在这时派上了用场，用它制作出来的白面小饽饽，包裹着各式馅料，无论冷热，都能食用。**

 **饺子，是东北地区的冬季里消耗量最大的主食，所以提前储藏大量饺子，是人们腊月忙年的主题之一，对于逐渐分散的大家族来说，这也是一个增进感情的好机会。傅老太太的大儿子傅忠禄负责和面，他会把湿润的毛巾盖在活好的面团上，这个过程叫做“醒面”；而他的妻子和妹妹，正跟在老人身旁，学习使馅料更加鲜美的秘方，傅老太太对作料的拿捏，精准而神秘，尽管儿女们一再模仿，却还是无法还原这出自母亲之手的味道。**

 **经过一段时间的缓醒，面已经发好，男人们有说有笑，手中却快速地将揉好的面，擀成薄薄的饺子皮；女人们则在炕上围坐一圈，捏出形状、大小完全一致的饺子；孩子们也来帮忙，他们把饺子规则地摆到秫秸做成的盖帘上，横竖成行，意味着来年财路顺气。母亲们为了奖励孩子们的劳动，会把手中多余的面团，捏成小动物的形状，对于孩子来说，它们既是食物，又是玩具，带着神奇而来，充满诱惑。**

 **付家的男人们借着“尝尝咸淡”的名义，用一些刚刚包好的饺子犒劳自己和家人， “饺子就酒，越喝越有”，这才是他们的生活艺术。但更多的饺子，已经被勤劳的主妇们转移到院子里，腊月里的室外温度接近零下三十度，很快，这些柔软的饺子就会被冻得极度坚硬，当彼此不再粘连，它们将在纸箱或是瓦缸里，度过漫长的冬季。**

**和饺子一起被冷冻储藏的，还有用米面和芸豆层层蒸制的撒糕，以及老汤煮熟的烩菜，这些乌拉街独有的忙年美食，理所当然地成了春节期间，最容易加工的半成品——对忙碌了一年的家庭主妇来说，它们本身，就是悄无声息地理解和慰劳。**

**夏佳早早起床，赶在天亮之前，他就要依靠使用多年的磨刀石，修正手中锋利的刀刃。作为小镇里有名的使牲师傅，他掌握着最熟练的宰牲技术，当天气转冷，落下的雪不再融化，夏佳就要因为各家各户的邀约而异常忙碌，因为在乌拉街的农村，杀年猪是各个家族堪比过节的大事。**

**这一天是傅老太太家杀年猪的日子，人们陆续在傅家汇合，男人们在庭院里劈柴烧火、挑水抱柴，媳妇们则带着菜墩走进厨房，洗菜备料、焖制豆饭，灶火和蒸汽，很快驱走了冬天黎明的寒意。**

**满族人无论是祭天还是祭祖，一般都要杀猪作为供物，为了彰显神圣，他们把这个习俗称为“使牲”或是“拿猪”。整个使牲的过程流畅、顺利，经过卸肉、剔骨、装帘垫肠，超过一百公斤的庞然大物，即将从神圣的祭品，变成美味的食物。接下来的事情，都交给傅老太太的侄子傅忠营，他是十里八乡公认的主炊“锅头”，能烹煮出最美味的杀猪筵席。时间接近正午，从大锅里升腾的蒸汽，吸引着客人们陆续到来，每逢杀年猪的时候，乌拉街的满族人都要彼此邀请，用最美好的食物，表达自己宴请宾朋的心意。**

**露天搭起的灶台，灶膛里柴火噼啪作响，两口八印铁锅里沸水翻滚，锅头付中营把肉嫩骨细的大块猪肉投入其中，火候正好，用不了太久的等待，掀开油烟浸透的木头锅盖，整个院子立即白烟蒸腾，铁锅里各个部位的巨大肉块上下翻滚，煮得恰到好处：猪肝、肉皮、护心肉、拆骨肉分别摆盘、顺次上桌；而腰排上的五花肉、肥而不腻的胸口，都是难得的上等美味，它们要经过细腻的改刀，才能将自身的滋味焕发到极致。**

**围绕着食物而进行的忙碌，并没有随着白肉的出锅而结束，人们还会用使牲留下的新鲜猪血和肉汤灌制血肠。扎好的血肠现煮现吃，不能隔顿，更不能隔夜，它们只能在寒冷的室外停留一会儿，就被切成厚片，再用热汤烫出残存的血水，热胀冷缩之间，血肠的横切面就会形成灯碗的模样。**

**夜晚来临，傅中禄会利用巨大的雪堆，把使牲时剩余的猪肉，放进雪堆就地储存，在随后到来的春节里，它们是一家人每顿正餐里不可缺席的菜肴；而此时，母亲正守在厨房，把剔下的肥膘炼成荤油，年复一年，这些油脂将凝固成膏，成为普通农家餐桌上一年的“油水”和百味之源。**

 **因为雪的覆盖，已经看不出这条老街的年纪，它见证过几百年前打牲乌拉的繁华，也经历着现代生活赋予它的落寞和喧闹。每年春节前的大集，是人们和这条老街最亲近的时刻，整个小镇的人们汇聚于此，围绕着遍地的鸡鸭鱼肉、茶酒油酱、南北炒货和糖饵果品，开始了紧张的买卖活动。傅中禄一大早就赶到集市上来，虽然家里的春节储备已经相当充足，但他受母亲之托，还是要替她置办一些细小，但必不可少的年货。**

 **谢凯也在集市里一个不起眼的位置摆起摊床，一年之中，只有在这段时间，才是灶糖的销售旺季，几乎不需要吆喝，总会有些念旧的人不时停留下来，或多或少地买上几块。随着小年到来，这些灶糖似乎也不再是用来买卖的商品，反而更像是前来赶集的人们，和制糖人之间，相互默认的一种约定。**

**傅老太太刚刚把自家的院落打扫干净，儿子恰巧赶集归来，这些灶糖，正是母亲需要的年货，已经是进入腊月的第二十三天，这一天是农历的“小年”，小镇里的家家户户除了要扫房除尘，还要送灶王爷辞灶升天，人们希望把这些甜蜜的灶糖作为小小贿赂，托灶王爷上天多言好事、少说赖话，保佑来年灶火兴旺，为家人带来更多福祉。**

**灶糖给孩子们带来了甜蜜，而三餐之中的食物，将给全家人带来饱满和充实；过完小年，循着灶台间溢出的香气，各家餐桌上的菜肴就开始发生变化，平日里习惯了寡淡的农家，开始毫不吝惜地享用着春节期间的荤腥。这些食物的储备和加工，绝非一朝一夕能够完成，而这个包含着筹备的过程，就是忙年的含义——那些保留着岁月，又出自手工的美味，是亲情、是分享，也是归属；它们是人们在忙年的过程中，细细注入的心情，是记忆的载体、故乡的召唤，是各家各户灶台的烟火味道。年货已经采买齐全、仓房里储备丰沛，但只要还没到年三十，忙年的活计就不算完成，小镇里的人们已经开始用古老的剪刀制作窗花和福字，此刻，他们正心平气和并万分欣喜地，等待春节来临。**

**下集预告：**

**除夕到来，乌拉街的各个家庭都要按照古老的时序、传统和灶间趣味来制作年饭，这一桌家宴，是平凡温情的家常故事，包含煎炒烹炸时迷人的声响和食物散发的撩人浓香，是家的形象和意义。**