



余世磊讲述安徽太湖县山区年俗——

还 年

年年腊月二十八或二十九，挈妇将子，从城里赶回太湖县山中老家刘家大屋陪父母过年。

刘家大屋以刘姓为主。我家祖上本住县城附近，来刘家大屋入赘，便有了现在余姓六七户，共用一个公堂。公堂正面墙上贴有红纸，正中书“天地君亲师”，两边有对联“香结平安字，灯开福寿花”，为父亲手书。腊月二十九下午，村人收拾公堂，摆上几张方桌，前设香案、蜡烛，预备次日清早起来还年。

约近五点，便闻母亲在厨房忙碌之响和屋外有人走动的声音，还听见远近之处鞭炮噼噼啪啪地响起，或密或疏，那是别的村子或小屋场在还年。尽管睡意正浓，还是一骨碌爬了起来，把母亲已经熏热的三牲祭品及鞭炮、香纸端到公堂。

公堂里，已是人头攒动，两支蜡烛高烧，泛黄的烛光在每个人的脸上晃动。村中年轻人多外出打工，只有过年回村，故许多人已是隔了一年才见，彼此互致问候。每家都端来祭品，摆满公堂里的方桌，热气氤氲氤氲。有人在天井中烧起香纸，烟雾有些呛人，呈现出新年那份特有的吉祥、融和。

待到各家人都已到齐，还年正式开始。大家分在堂屋桌子两边站好，以前要按顺序排列，这些年不讲究了，随便排开。老一辈人，去的去，剩者垂垂老矣。大家公推第

二辈的尊者、在中学教书的克勤爹做司仪。克勤爹说了一大堆祝福语，然后让大家先对堂前跪下，拜天地，再对堂后跪下，拜祖先。

礼拜毕，大家走出公堂，在公堂前的稻场上，年轻人放起花炮、鞭炮。花炮的焰火，在半空中开出一朵朵大花。鞭炮响成了一团儿，把耳膜震得发颤。鞭炮放完，各人端回自家的祭品，还年便告结束。天空，开始呈现出一片柔和的黎明蓝，空气中仍然弥漫着浓烈的鞭炮味儿。各家主妇开始做年夜饭了，年饭一般比平时要吃得早。

记得前些年，有外地读书的少年归来，聚在堂屋，不大明白公堂上那红纸上所书“天地君亲师”之意，言语中觉得这还年跪拜还有点封建迷信之嫌。想想我少年之时，也曾做如此想，只是随着年岁的增长，多了些理解，便利用还年前的空余时间，给他们讲讲自己的理解：“这天嘛，就是头上的苍天，这一年，阳光充足，风调雨顺，使万物长势良好；这地嘛，就是脚下的大地，生养草木庄稼，托负起万物，包括我们；这君嘛，过去是指皇帝，现在嘛，就是国家，就是党，带领我们不断过上好生活；这亲嘛，好理解，就是我们的祖宗、父母及其他亲人，养育了我们；这

师嘛，就是老师，师长，也包括领导、朋友，教给我们知识、道理，给我们以关心、支持。没有这天地君亲师，哪会有我们及今天的生活？这一年将完，让我们以还年的形式，以我们最真诚的跪拜，来表达对他们的感恩。同时，也是让我们自己能够做到更加谦恭。因此，这还年，是一件很有意义、值得弘扬的优良传统。”少年听完，若有所思。大家都觉得我说得好。

新时代，新社会，许多东西都在变化。过去还年，女人是不准参与的，这就是封建糟粕了。去年还年，克勤爹说了：“这条旧俗不再有了，女孩子都可以来参加还年。”

近年，我忙于搜集整理地方文化工作，跑过许多地方。还年这一习俗，全县的乡下都可见到，有地方叫完年、酬年。“还”者，谓回报别人对自己的行动，“还年”，即回报这一年所有有恩于我们的人，这样解释是准确的。而完年、酬年，也都说得过去。还年的时间也各有不同，有的村子是腊月二十八早晨，还有的村子是大年三十的下午，还完年即开始点年灯、做年夜饭。

但城里没有“还年”一说，但许多住在城里的老人，还记得这事，只要身子还能动，他们一定会在年前赶回老家去参加还年仪式。

在他们心中，这就是不忘初心，这就是慎终追远，因为“还年”，这才有文化、有意义、有味道。

我也人到中年，正在慢慢变老，我希望未来的很多很多的年，在大年三十的一大早，在刘家大屋，在晃动的烛光里，我都能夹在一群老少中间，虔诚地跪下双膝，双手合揖，感恩天地君亲师，感恩这世上的一切一切……



余世磊，现居安徽太湖，著有散文集及学术专著十余本。



颜桂海讲述广西梧州年俗——

包 粽 子

广西梧州西江流域一带的农村，素有过年包粽子的习俗。粽子香喷喷，一家人开启新年新生活。

粽子是此地最郑重的年货之一，包粽子这一习俗有着悠久的历史，手艺代代传承，粽的味道却没



颜桂海，现居广西梧州，先后在《人民日报》《中国青年报》等1000多家报刊上发表小说、散文、书评作，有散文集《寻味广西》、《保住血汗钱》被列入全国农家书屋重点推荐图书，重版印刷20余次。

变过。过年必吃粽，背后有深刻寓意。梧州与广东接壤，“宗”和“中”在粤语中都与粽子的“粽”谐音，包粽寓意“包中”，寓意学子考中功名，为家族争光。此习俗延续至今。

我小的时候，小年夜刚过，母亲便会腰间别着一把大刀，走向山间，寻找包粽的叶子。这种叶子，长在山岭间，一簇簇的，四季常绿。粽叶不够肥硕宽大的话，包出来的粽子不好。每年腊月，母亲便会利用进山伐柴的机会，事先“定位”粽叶生长的山岭位置，待小年夜一过，就择日进山采粽叶。母亲说，粽子是否好吃，与粽叶有着千丝万缕的联系，只有采摘到优质粽叶，做出来的粽子才会既好看，又有好味。

母亲去采摘粽叶时，会常常带上我。那年腊月廿六，冻雨霏霏，我跟随母亲进山采摘粽叶，粽叶的边缘很锋利，像一排很细很密的锯齿，我不慎被粽叶割伤了手，鲜血流出，母亲赶紧就地取材，在山间摘了一把野生草药，给我敷上伤

口，这才止住血。从此，我对粽叶既怕又恨。

吃上好味道的粽子，确实不易，但母亲从不畏惧，她那双布满老茧的老手，不怕锋利的粽叶边，因为粽叶割不破她那双手！

除夕前夜，母亲把粽叶放进镬头里蒸煮，随后捞出来，用剪刀剪掉粽叶的尖刺。包粽子不用这种粽叶难道不行吗？不行。因为粽子的香味，很大程度就取决于这种粽叶。

粽子最重要的原料是馅。母亲对做馅这一关，从不轻视。除夕这天，母亲除宰鸡鸭之外，最注重的就是做粽子的馅料。她把半肥半瘦的五花肉切成条状，炒香，把花生仁、绿豆、黑芝麻、腊肠片等爆炒，再配上用八角、肉桂、陈皮等研磨制成的五香粉，搅拌成馅料。粽子的主要原料有优质糯米、馅料等，用粽叶包扎煮熟，就成了地地道道的年粽。

今年除夕，我们一家人吃完团圆晚饭，便聚在一起包粽子。母亲当总指挥，其他几人则用竹刀加工

竹篾条（包扎粽子所用）。母亲左手托着几张摊开的粽叶，右手用小口盅把已经淘过水的糯米勺到粽叶上，均匀刮平，随后放上猪肉、五香粉等馅料、配料，再在馅料上面放一层糯米，盖上四张粽叶，她左手轻轻一动，右手把粽叶的两头往中间一折，再取来一条细小的竹篾条，对粽子进行捆绑包扎，此时，一枚粽子才算做成。

煮粽子也特别讲究火候。母亲把20多条粽子放进老虎灶的大镬头里，加水加盖，用柴火猛火煮熬。母亲说，煮熬粽子至少要七八个小时，而且要在锅盖上面加一把大刀，防止除夕夜的“妖怪”捣乱而出现糯米夹生。其实，从科学的角度来看，在锅盖上面放一把大刀，是为了加重锅盖的重量，防止水蒸汽从盖子旁边处溢出。只有不泄气，粽子才能彻底煮熟，煮出原汁原味的香味。

大年初一清晨，粽香弥漫满屋，煮熟的粽子无论外观还是口感都很独特。每只粽子有一两公斤，像婴儿的小枕头，里面裹着糯米、绿豆、猪肉、芝麻、五香等。在热烈的鞭炮声里，我双手接过母亲递过来的年粽，趁热把粽叶打开，糯米的香味混合着馅香在舌尖上迅速蔓延，带着糯米的黏、韧，滑下喉咙，香甜、爽滑、软绵。我一边嚼着，一边呵气，新春的寒冷仿佛瞬间减了几分。