

# 欢天喜地 只等年来

## 过个幸福年 系列报道之三



制年糕。

写春联。

年糕飘香，佳肴有味，纸墨凝气。这些混合的味道聚拢又消散，是过年特有的味儿，是一家人团聚的味儿。

除夕将近，年糕作坊里的机器声迟迟不停，准备年宴的人们寻思着，以什么样的菜谱犒劳这一年辛苦打拼的家人

### 团圆饭团团圆圆

年夜饭，阖家欢乐的团圆大餐，自是道道佳肴别有含义。五花八门的菜肴里，海鲜准是少不了的。这时候所有的鱼都叫 年年有鱼 ；一盘开水烫过的花蛤是不少人的心头好；蛏蚌、海蜇，这些贵些的海鲜也一一摆上了桌。鸡鸭鱼肉，平时捡一两样上桌的肉食，年夜饭桌上准能一次尝尽。还有腊肉、松糕、饺子等自家准备的吃食当然少不了。

有的人家会去餐馆里吃一顿，图个省力也是犒劳自己；有的人家还是坚持自己下厨，说是厨房里的热气能让年味更浓。不管年宴摆在哪儿，与家人共同开动筷子，聊聊一年的欣喜与成就，这顿饭的意义才算被尝尽。

这些天不少海鲜开始涨价了，到了年三十最贵。但过年嘛，再贵都舍得。 买菜的张阿姨说， 每年这时候，我都会多准备些鱼丸、海蜇等。孩子常年在外出工作，过年回来了，要好好尝尝家乡菜的滋味。

象阳社区的赵先生一家早就订好了年夜饭的酒店。一个月前就订好啦，不然哪里有位置。赵先生说，我们兄弟俩和父母一块吃年夜饭，人多了去酒店吃方便，这样吃完不用收拾，大家都能有时间看春晚。

年夜饭讲究，是因为柳市人对守岁的虔诚，也是常年为生活打拼的生意人对新年的期盼。

### 年糕年糕年年高

年糕年糕，年年高。吃年糕就是讨个好口彩，年夜饭上自然是少不了的。许多人家早在年前就特地找制年糕的作坊备好许多。

七里港七西村有一家十多年历史的年糕作坊，每逢过年，在这做年糕的村民总要排上几个小时的队。

噢，要做年糕呀，朝里隆码头走，不过桥的地方左拐进去就是。 任意找个村民打听，都能告诉你那个作坊怎么走。

都说做年糕的地方一定在河边。沿河走，看见一个小屋里出入的村民格外多，没错，就是这个作坊了。几间平房加上三五个人手，机器轰隆隆的声音下，只见村民们的笑脸，也听不清他们在说些什么。

别说附近的几个村了，翁垟、白石等地也有不少人专门来我家做年糕，他们就认准了我们这的手艺。 作坊老板黄大叔自豪地说。

好吃呗。 来这买年糕的村民就冲这个理由。我们家过年时都在这儿做年糕，今天来已经排了一个多小时的队了。 村民陈阿姨说。

一到年关，来这里称米做糕的人就络绎不绝。老板说，每天8时就来人等做年糕，晚上关了机器、打扫完毕常常已是深夜，他们从农历腊月二十起得忙到廿七八才停歇。

老板说： 过年做年糕是我们这边的传统风俗，不管时代怎样变迁，总有需要的人。我觉得这也是一件让大伙儿开心的好事，赚不了太多的钱，赚个开心也是挺不错的。

傍晚时分，天色渐渐暗了下来。作坊里做年糕的一家老小还在忙碌，拿到年糕的村民渐渐散去，作坊前依旧不断有村民来等待他们的年糕出炉。

### 贴春联过个好年



春来到。

妇女们在家张罗年夜饭，孩子们穿上新衣四处玩耍，屋里闲不住的长辈总会叫上年轻人来贴个春联。

通常人家，年三十要贴的春联，早就准备好了。在东城社区长虹村，村民郑先生家门前已经贴上了喜庆的春联。 按我们这的习俗，春联通常要到大年三十贴才合适。我年纪大了，爬上爬下不方便，今天正好儿子帮我买了一副春联来，就让他顺便先贴了。 郑先生说。

在柳黄路上，卖春联灯笼的铺子并在

一块儿，连成了一条 红街。

我在这卖了好几年春联了，风雨无阻。 商家王阿姨说， 这几天虽然下雨天气冷，生意受了影响，但是柳市人新年贴春联的习俗始终是在的，即便到了年三十还是有光顾的客人，不怕卖不出去。

有些讲究的人家还会准备灯笼、中国结，就等着挂在家里最显眼的地方讨个喜，也迎接在外归来的家人一起坐下吃顿和美的团圆饭。

■李张侃 文 黄瀚 摄

### 一周气象

