



喊老祖宗“转来”吃年夜饭

过年祭祖是无锡人的传统仪式之一，就是请已故先人“回家”吃年夜饭。从我懂事起，每年祭祖都由母亲操办。祭祖的饭菜是三荤三素；碗筷的摆放、何时点蜡烛上香、何时跪拜均有一套顺序。后来，母亲把祭祖的仪程传教给我妻子。

祭祖看似虚幻，但这是后人对先人的缅怀和追思。岁月悠悠，父母相继去世，如今每年过年祭祖就由妻子操办。

春节前选个“好日子”，当日下午3时许，妻子就着手准备祭祖：请爷娘、老祖宗吃年夜饭。祭祖的三荤三素必须是“热菜”，三荤：红烧蹄膀、红烧鲫鱼、红烧酿面筋；三素：豆腐、粉皮、青菜。

八仙桌三面放凳子，朝门的一面空着；空着的一面，桌中间放一个香炉，香炉插好两支蜡烛；香炉两边各放一条年糕，年糕要糕头（一长条年糕的两端）。祭祖的菜从朝门口的一面往里放，三荤一排、三素一排；每一面放两只空碗（小饭碗），每只碗旁放一双筷，筷要放在碗的右侧，碗筷放好后妻子即叫我拿瓶黄酒往碗里倒酒，每只碗里倒一两左右；倒酒只能一次，不能分两次。酒倒好后，妻子叫我将蜡烛点亮，接着拿好三支香在门口嘴里虔诚地轻喊：“爹爹、姆妈、老祖宗，转来吃年夜饭吧……”接连喊三遍，然后把手中的香插进香炉里，随即将门轻轻虚掩。

我与妻子静静坐着，默默“关注”着爷娘、老祖宗吃年夜饭；隔15分钟左右我即起身敬酒，敬酒须顺时针敬，手不能碰桌子、凳子，敬酒只能倒一次，不能倒两次；每次约一小勺左右；敬酒时我虔诚地说：“爹爹、姆妈、老祖宗，搭你俚敬酒，慢点吃……”再过15分钟左右敬第二次酒。敬好酒我坐

在祭桌旁的小凳子上，静静地、默默地陪伴着，祭桌上热菜袅袅升起的雾气中，我仿佛看到父亲、母亲手挽手向我走来，后面跟着先祖们，之中有我认识的祖父、祖母……

“敬酒，再敬一次酒！”妻子喊我，我醒了，刚才是做梦？我连忙起身敬酒。待香炉上的香烛燃掉三分之二左右，妻子即盛上两碗刚烧好的热饭，每碗只能盛一勺，让我放在香炉的后端两侧，恭敬地说：“爹爹、姆妈、老祖宗，吃点饭、吃点饭……”待香烛即将燃尽时，妻子开始化“元宝”，并和我一起说：“爹爹、姆妈、老祖宗，带点钞票转去用用……”

烧好“元宝”就是给老祖宗磕头，我先磕，然后是妻子和女儿、女婿，每人轮流磕三个头，起身后双手合十再拜三拜；嘴里说些保佑我们全家身体健康之类的吉利话……

全家磕好头，稍等一会儿，待盆里的“元宝”灰没火星了，就开门，我与妻子一起站在门口恭送：“爹爹、姆妈、老祖宗，吃好拿好走好……”

送走老祖宗们后，就动动桌子动动凳，把桌上的菜全拿到灶头上搁一搁，过年祭祖仪式宣告完成。

一家人重新端菜、倒酒，围坐在一起热热闹闹吃年夜饭。

（徐森宝）



又到腊肉飘香时

小时候对于新年的期盼总是特别急切，也特别敏锐。尤其是看到家家户户屋梁上悬挂的腊肉，更对新年有了一种亲近感。

那时候，进入腊月后，农家院落里便能接连不断听到猪的嚎叫，这是乡亲们开始杀年猪了。杀过年猪，除留下眼前要吃的，全部腌制成腊肉。腊肉的制作十分考究，先用温开水将肉面洗干净，然后挂在朝阳的树干上搁置个把小时，晾干水分。取下来后逐块撒上盐，用手反复揉搓，便于盐渗进肉里，猪蹄、猪头则是剖开撒进盐。腌肉时，盐要撒得均匀、搓得均匀。腌好的肉放在大盆子里或缸里，肉皮向下，逐块堆砌起来腌制十来天。腌成的猪肉紧绷结实、富有弹性。腊七腊八，家家户户都要准备一个大铁桶，用钢筋或铁皮穿于铁桶中间，将肉置于钢筋铁条做成的隔层之上，顶上再用锅盖蒙住，然后架起火就烧。但不能用明火，而只能用暗火，就是那种只见冒烟不见火焰的火。烧火用的燃料，多半是花生壳、谷糠这样一些带香气的可燃物，以柏树枝为最佳。用柏树枝熏出的腊肉颜色棕红、肉质鲜美，用手触摸，细腻柔滑，看看都能流口水。熏上两三天，等猪肉流出了油、渗透了香，便具有了腊肉的真正品质。乡亲们将熏好的肉系在一根绳子上，悬于房顶的中梁。一家人欢天喜地地边看边议论：这肉好，有精有肥金黄透亮。渐渐的肉

味儿满屋，年味儿也就足足的了。

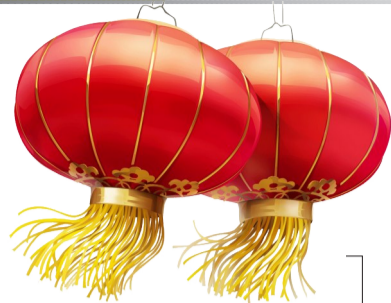
记得每年除夕，母亲便将腊肉稳稳地落下，割下一小块，切成一小片一小片后红烧，还要配以少许芋头煮烂。待煮熟的肉端上桌后，吃上一块，马上就会感觉到浓郁、沉沉醇醇、滋滋润润的鲜美，荡气回肠，足够回味一辈子。

剩下的肉曝晒数日后继续吊在梁柱上，这样的腊肉不上霉、不腐烂变质，时间放得越久色味越正，存放到盛夏也不会坏。正月开头几天，村里人互相拜年，见了腊肉必互相夸耀一番，称“肉熏得香”。

那时生活困难，只有来了客人，或老人小孩有个头疼脑热需要滋补时，母亲才肯落下腊肉割一块下锅。青黄不接的日子，为能吃到腊肉，滋润一下缺少油水的肚子，我便假装生病，母亲见我痛苦的样子，便要带我去看医生。我谎称怕打针赖着不去，眼睛却瞟着屋梁上的腊肉。母亲看出了我的心思，微微一笑：“你今天生病，我煮肉给你吃。”吃着香喷喷的腊肉，我开心极了。

如今都讲究吃新鲜肉，春节前即使多买了些肉，也都存储在冰箱里。但我每次回到老家，在亲友间走动时，都要下意识地望着一望堂屋中梁，似乎那里还悬着肉，心中更涌起无法形容的复杂之情。也许在我的情感世界里，该把过去的那段日子也当作一块腊肉，需要时仰望一番、品味一番，因为毕竟我是从那段时光里走过来的。

（吴建）



春节是一场盛宴

春节是一场色、香、味、声俱全的盛宴。

春节的主色调是红色，红红火火过大年，红灯笼、红春联、红色如意结……中国红积淀了中国人几千年的审美习俗，红红的暖意照亮了人们的眼睛，红得热烈、红得喜庆、红得吉祥。节日的焰火是五彩缤纷的，装点得夜空格外绚烂。

过年是美味的大荟萃，最诱人的香味是年夜饭的香味，一家人团团圆圆围坐，年夜饭热气腾腾地端上来。年夜饭味道有浓郁有清淡，各地各家各有特色，每个人都觉得自家年夜饭最香。年夜饭浸透了亲情的味道、家庭的温暖，格外的香醇。

过年是声音的交响。此起彼伏、响彻云霄的爆竹声，是对过往一年的隆重告别，是对新一年的热情迎接。在这震撼人心的声响背景下，春晚的歌舞音响、一家团聚的欢声笑语、亲朋好友拜年的祝福声交相呼应，让人心花怒放、心旷神怡。

春节的色、香、味、声烘托出浓郁的节日氛围，全方位地渗透着我们的感官。春节是调动我们所有感官的盛宴。一代一代的中国人那份传承久远的情怀，都在这一时刻被唤起，一年中的欢乐在这一时刻达到高潮。快乐的心情是这一时刻最重要的收获；辞旧迎新，所有的烦恼都被抛在脑后，所有的祝福都献给新年。春节就是通过色、香、味、声这些具体可感的细节抵达我们的内心，给我们带来欢乐与祝福。

春节，最浓的是亲情，最美的是笑脸，最响亮的是笑声。

（钱圣南）

“送福送温暖，把喜带回家”



前阵子，羊尖镇政府发出“送福送温暖，把喜带回家”主题活动的通知，引来了好多中小学书法教师的积极响应。近日一天上午不到8点，近20位书法爱好者冒着严寒聚集在京润发超市门口送春联。他们最大的84岁，年轻的才30多岁，挥毫泼墨、尽情发挥。整个上午来取春联的市民络绎不绝，包括赶了几十里地远路的边远村村民。

（吴刚虹/文、摄）