

忙年 藏在烟火气里的年味与欢喜

本报记者 赵荣/文 齐艳芳/绘图

“小孩，小孩你别馋，过了腊八就是年；腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三；二十三，糖瓜粘；二十四，扫房子……”这首流传已久的民谣，用质朴的词句，勾勒出中国人最隆重、最热闹的忙年图景。

今日是北方的“小年”，家家户户迈入春节前的“冲刺阶段”：送灶神、扫房子、备年货、贴窗花……忙年，是刻在国人骨子里的仪式感，每一天的忙碌都有专属意义，每一件寻常小事都藏着醇厚的年味儿。这不仅是一场新春筹备，更是一段满载期待的时光，是对过往一年的温柔告别，更是对崭新一年的美好期盼。

祭灶祈福 平安顺遂

小年这天，最重要的习俗便是“祭灶”。“灶王爷是家里的‘守护神’，掌管着家中烟火气，相传每年腊月二十三，他会回到天宫向玉皇大帝汇报这一家人一年来的善恶，玉皇大帝根据汇报决定这家人来年的祸福。”今年72岁的市民王来喜对祭灶习俗的由来如指掌，他告诉记者，老一辈人祭灶讲究颇多，不仅要准备“糖瓜”，还要备上糕点和酒。

王来喜记得自己小时候的祭灶仪式多由家中长辈主持，“糖瓜”就是最关键的供品，也有人叫它麻糖。“人们就用‘糖瓜’祭祀，意在让灶王爷汇报工作时多说甜言蜜语，保佑全家吉祥安康。”王来喜说。

如今，祭灶的民俗已鲜少有保留，但喜欢吃糖瓜的人仍不少。海勃湾区恩河锦苑社区居民赵霞告诉记者，她每年腊月二十三都会买麻糖：“我小时候，奶奶总会在小年给我买糖瓜，那甜甜的味道至今难忘。现在有了孩子，也会给他买糖瓜，想让他尝尝我儿时的味道。”

关于小年的日期，民间素有“北方二十三，南方二十四”的说法。记者查询资料得知，早期，腊月不固定，小年的日期便也不固定。宋代，小年固定在腊月二十四，到了清代，皇家祭灶仪式确定在腊月二十三举行，由此影响民间，北方大部分地区逐渐变为二十三祭灶，南方受影响虽然较小，但也出现“官三民四”的变化。

如今，随着人口流动，南北习俗相互融合，不少在乌海生活的南方人也会在腊月二十三过小年，本地北方家庭也会了解南方小年习俗。无论小年是哪一天，皆是人们对新年的期盼、对美好生活的向往。

扫去尘埃 辞旧迎新

“二十四，扫房子”，也叫“扫尘”。老一辈人常说，扫尘是“扫去穷气、扫去晦气，迎来福气、迎来财气”。借着打扫卫生，不仅能让家中窗明几净、辞旧迎新，还有祈求来年阖家顺遂、平安喜乐的寓意。

今年45岁的刘菲菲平时工作繁忙，鲜有时间彻底打扫家中卫生，每年腊月二十四，她都会和家人一起上阵扫房子。“扫房子讲究‘全面清扫’，一个角落都不能落下，墙壁、窗户、门缝都要打扫干净。”刘菲菲说，扫房子时，丈夫负责清扫高处灰尘、擦拭窗户，她打理厨房、卫生间，孩子则整理自己的房间、擦拭家具，一家人分工协作，虽忙但满是欢喜。

“小时候，父母扫房子不只是简单清扫，还会粉刷墙壁。”刘菲菲回忆，熏得黢黑的厨房墙壁刷白后，家瞬间就亮堂了。“现在方便多了，吸尘器、擦窗机器人一应俱全，省力又高效。每扫掉一点灰尘，就觉得离春节更近一步，心里也更踏实。”

市民张女士告诉记者，扫房子还有个讲究，“扫尘不能扫到年三十”，最好在腊月二十四到二十七之间完成。因为除夕是迎财神的日子，老一辈人讲究这天不能扫地、不能泼水，否则会把财神扫走、泼走，影响来年财运。

此外，扫尘还有一段传说。相传古代有位爱向玉皇大帝打小报告的“三尸神”，专爱在灰尘多的地方藏身，于是每年腊月二十四，人们便会打扫房间、除尘驱邪，赶走“三尸神”，让他无法上天搬弄是非，人间便能平安顺遂。

“扫房子不仅是一种习俗，更是一种生活态度。”市民刘宇说，“看着干干净净的家，心里格外舒服，年味儿也更浓了。”

匠心手作 年的醇香

“二十五，磨豆腐”，相较于“冻豆腐”的地域局限，磨豆腐是更具普遍性的忙年习俗，南北皆有，只是做法略有差异。豆腐谐音“都福”“都富”，磨豆腐寓意着“来年全家都有福气、都能富裕”。

曾经，亲手磨制的豆腐鲜嫩醇香，既是年夜饭餐桌上的美味，更是一家人齐心协力忙年的温情见证。“小时候，母亲总要在这一天磨豆腐。前一天泡上黄豆，磨制时，一颗颗饱满的黄豆经磨盘转动磨出豆浆，滤掉豆渣后，将豆浆倒进锅里小火慢熬，沸腾后加入卤水搅拌，待豆浆慢慢凝固成豆腐脑，再把豆腐脑倒进模具，压上重物挤出水分，香喷喷的豆腐就做好了。”市民王春香回忆道，磨出的豆浆熬好后，先盛一碗加勺白糖，甜甜暖暖，格外好喝；刚做好的豆腐，即便不加任何调料，也鲜味儿十足。

如今，会亲手磨豆腐的乌海人虽不多，但大家对豆腐的喜爱丝毫不减。市民公园早市上，热气腾腾的手工豆腐摊前总是围满了人；海勃湾区人民南路上，陕北老乡售卖的榆林豆腐，也成了人们忙年的抢手货……“不会做也得存些豆腐，炸豆腐、冻豆腐都是年夜饭必备。豆腐里藏着儿时回忆，更藏着浓浓的年味儿。”不少人如是说。

筹备肉食 丰衣足食

“二十六，去买肉”，腊月二十六，家家户户都会去市场买肉，这是忙年过程中最热闹的日子之一。在过去，百姓生活条件有限，平时难得吃上肉，唯有过年时才舍得买肉犒劳自己和家人，因此买肉成了腊月二十六最重要的事，这一习俗也寓意着“盼来年丰衣足食、生活富裕”。

“每年腊月，猪肉都供不应求，腊月二十六更是迎来购买高峰。”海勃湾区兴海市场猪肉摊

主许女士介绍，腊月二十六到二十八是她一年中最忙碌的日子，每天天不亮就起床进货，八点出摊，一直忙到天黑才收摊。“这几天每天能卖出上千斤肉，五花肉、排骨、前肩、后腿最受欢迎，就连平时少有人问津的猪耳朵、猪蹄子也成了抢手货，不少市民都会提前预订。”许女士笑着说。

“我在相熟的摊主那里预订了猪肉、牛肉和羊肉，取货日期就在腊月二十六，就为了和民谣里的习俗对应上。”“90后”市民李倩笑着说。而对于不少从外地回乌海过年的游子来说，母亲做的肉类美食是一整年的惦念，炸丸子、扒肉条、炸酥鸡，每一口都是家的味道。

“现在日子好了，顿顿都能吃上肉，早已没有小时候对肉的稀罕劲儿，但不少肉菜，家家户户只有过年才会做。”市民张强说，过年的肉味是家的味道，更是年的味道。即便吃不完，人们买肉时也会多买一些，取“年年有余”的美好寓意，这是对美好生活最朴实的期盼。

宰公鸡 年味渐浓

“二十七，宰公鸡”，随着除夕日益临近，人们忙年的节奏也越来越快。

公鸡象征着“吉祥、喜庆、勇敢”，宰公鸡也是人们期盼来年日子能红红火火、顺顺利利。同时，公鸡也是年夜饭餐桌上不可或缺的菜肴，用来祭祀祖先、招待客人，取“大吉大利”的美好寓意。

老辈人宰鸡，讲究宰公鸡不宰母鸡。“母鸡能下蛋、孵小鸡，是家里的‘活财富’，不能宰；公鸡不仅肉质鲜美，还象征吉祥，所以过年宰公鸡是老一辈人流传下来的习俗。”今年70岁的周学峰告诉记者，以前乌海家家户户都会养鸡，腊月二十七便会宰一只公鸡备年；如今，不少家庭不再养鸡，都会去市场买现成的公鸡，虽方式变了，但这份习俗依旧被坚守。

除了宰公鸡，不少家庭还会在腊月二十七宰鸭子、鹅，为年夜饭筹备更多美味。“过年餐桌，鸡鸭鱼肉必须齐全。宰一只鸭子做烤鸭、炖鸭汤，再选一条肥鱼红烧，年夜饭才够丰盛。”市民张女士说，过年就是要热热闹闹、丰丰盛盛，每一道菜里都藏着对新年的期盼、对家人的祝福。

发面迎福 事事顺利

“二十八，把面发”，腊月二十八，家家户户都会忙着发面，这是忙年中最具烟火气的环节。发面寓意“发福、发财、事事顺利”，借着发面筹备除夕和初一的主食，更希望来年的生活像发起来的面团一样，蒸蒸日上、越来越好。

“发面可是个技术活，急不得也马虎不得。水温、酵母用量、发酵时间都要掌握好，不然，面要么发不起来，要么口感不好。”今年62岁的刘海玲发面手艺精湛，每年腊月二十八，她都会为全家发面，用来蒸馒头、包包子、做花卷。

刘海玲告诉记者，发面方法并不复杂：先把面粉放进盆里，加入适量酵母、白糖，用温水搅拌均匀，揉成光滑的面团，盖上保鲜膜，然后放在温暖的地方发酵，待面团体积涨至原来的两倍大，用手按压不回缩、不塌陷，面就发好了。“发酵时间最关键，冬天天寒，发酵需要3至4个小时，比平时要久一些。”

“发面不仅发白面，还要发糕面，为第二天



蒸馒头、炸麻花、炸糕圈作准备。”30岁出头的李萱说，“小时候，每到腊月二十八，奶奶就会发面，我总凑在旁边帮忙揉面、擀皮，虽然做得不好，但奶奶总会耐心教我，这是我最珍贵的儿时回忆。”

“虽然自己不会发面，但我知道‘二十八，把面发’的习俗，这里藏着人们对新年的美好期盼。”市民张伟说，不管是自己发面，还是买现成的，只要能感受到这份浓郁的年味就足够了。

蒸出欢喜 蒸蒸日上

“二十九，蒸馒头”，腊月二十九，家家户户都会忙着蒸馒头、包包子、做花卷，蒸出满满的欢喜，期盼来年蒸蒸日上、丰衣足食。蒸好的馒头既用来招待客人、祭拜祖先，也会留一些到正月里吃，取“年年有余、事事顺利”的寓意。

“母亲蒸馒头，我就在一旁打下手，白面馒头、红糖馒头、豆沙包、菜包，还有各式各样的花卷，一次要蒸一大筐，能吃到正月十五。”市民王雪莲笑着说，蒸馒头寓意“蒸蒸日上”，馒头还要做得饱满圆润，蒸出来的馒头才会白白胖胖、松软可口，这也寓意着来年的生活蒸蒸日上、圆圆满满。

王雪莲的母亲告诉记者，老辈人蒸馒头还有不少讲究：蒸馒头时不能说吉利的话，也不能打喷嚏、咳嗽，否则蒸出来的馒头容易塌陷、口感变差。“现在不少家庭会去市场买现成的馒头、包子，但我们家一直坚持自己蒸。”王雪莲说，蒸馒头不仅是一种习俗，更是团圆的象征。每年腊月二十九，全家老小聚在一起蒸馒头，一边忙活一边唠家常，说说过去一年的收获，聊聊新一年的期盼，虽忙碌但满是温情，“看着一筐白白胖胖的馒头，心里特别踏实，这才是过年该有的样子。”王雪莲说。

今年腊月二十九恰逢除夕，这是忙年的最后一天，也是中国人最隆重、最团圆的日子。这一天，家家户户会忙着贴春联、贴福字，晚上全家老小围坐一桌，吃年夜饭、看春晚、守岁迎新。

愿每一位市民，都能在忙年的烟火气中感受团圆的温暖；愿每一个家庭，都能在崭新的喜庆中收获幸福与安康。