



在美国过年的味道

【编者的话】

□吕周聚

进入腊月后,年味越来越浓。明天就是小年了,过了小年,“年”的脚步就愈加显得匆匆,人们开始以倒计时的方式迎接春节。

中国人对过年有着特别的情感。过年不仅是国人无比重视的盛典,更是一个幸福的隐喻。相信每个中国人的内心深处,都留存着关于春节的温暖记忆,譬如今天推出的这组过年特别稿件,《年话》《除夕的“一脚蹬”》,追忆苦中作乐的童年时光;《在美国过年的味道》,体验漂洋过海的异国生活;《上世纪80年代的年货》《写春联》,隔着数十载光阴回望来路,再次触摸儿时的幸福记忆……伴随着年货、年夜饭以及贴春联这些外在仪式一起深埋入中国人血脉的,其实更多的是亲情、爱以及对幸福的期盼。

现如今,物资匮乏的年代早已结束,新衣服随时可买,鸡鸭鱼肉更是日常所吃,过年的那些老例儿仿佛也少有人循规蹈矩地做了,过年的仪式感没有了,年味儿仿佛变淡了。但其实不然,只要一家人在一起,就是过年,即使仪式千差万别,即使身处异国他乡。单单是和家人一起“忙年”这个过程,就可以让幸福感滋养一下我们忙碌焦躁的心。

在美国求学的女儿已经好几年没回家过年了,去年,我们决定去美国和女儿一起过个年。

乘坐从北京飞往西雅图的航班,经过十多个小时的长途飞行,终于在当地上午时分到了塔科马(Tacoma)机场。女儿接着我们来到她居住的公寓,一路上看去,车窗外春意盎然。西雅图真是神奇的地方,它的纬度和哈尔滨、波士顿差不多,这个时节哈尔滨和波士顿仍然处在冰封雪裹之中,而这儿已经绿茵片片、百花争艳了。

我们来美国过春节,女儿自然很高兴。她邀请同学一起来过除夕,吃顿年夜饭。女儿住在学校附近的公寓里,平常忙于学业,很少自己动手做饭。要准备年夜饭,需要各种各样的材料,好在她住的地方离QFC(quality food center)很近,走着去买东西就可以。于是,我前往QFC买东西,茄子、芹菜、虾仁、鱼、猪肉、牛肉、果汁、西瓜、草莓、苹果等推了一车回来;回来后发现家里没有油了,于是再回去,油、华盛顿州当地的红葡萄酒、甜点、面粉、黄瓜、豆腐、菜椒、油菜(产地上海)又买了一大堆回来,年夜饭的材料总算准备得差不多了。美国的物价比较平稳,相对于美国人的收入来说也比较便宜,几十美元便可从超市中推出一车东西来。

来美国之前就在中国超市里买了红灯笼、福字、喜羊羊等过年的装饰物,把红灯笼挂在屋内的大门上,把红福字贴在客厅的墙上,把喜羊羊挂在客厅里,家里顿时有了过年的氛围。

女儿约同学晚上六点来吃饭,我们从下午就开始准备年夜饭。先包水饺,然后准备做菜。到晚上六点半,饺子包好了,满满的一大桌菜摆好了——红烧鲑鱼、黄瓜炒虾仁、芦笋炒肉、豆腐炖粉条、韭菜炒小鲦、炒生菜、红烧牛肉、烤鸡、硕大的螃蟹、炸藕合。女儿的同学陆续到来,他们中有的已经七年没回中国过春节了,看到这满桌的饭菜,大呼太丰盛了!

吃着久违的家乡味的饭菜,品着美国的红酒,聊着大家记忆中的春节,回忆着过年的风俗习惯,每个人的脸上都露出了灿烂的笑容。我看着他们年轻的面容,不禁感想:这些身处异国他乡的学子,都是父母的心肝宝贝,如果在家里,自然会享受父母的万般宠爱,但他们选择到美国来上学,所有的事情都要自己来承担,言谈之间,他们表现出超越一般同龄人的成熟与自信。在吃饭交谈之间,时间过得很快,不知不觉已经到了十点,女儿的同学恋恋不舍地与我们告别,他们有的要回去准备明天的考试,有的要回去准备

晚上要交的作业,我们将他们喜欢吃的水饺、藕合打包让他们带回去明天吃,他们都很高兴地打包带走了。走出门来,送别女儿的同学,外面的空气中涌动着女儿的暗香。中国这时应该是鞭炮声震耳欲聋了,空气中应该弥漫着鞭炮的硝烟味,一家人应该围坐在一起,一边吃着丰盛的年夜饭,一边聊天,一边看春晚,这应该就是中国普遍的年味了。

走在空旷清静的美国大街上,我仿佛回到了很久以前。“文革”期间,领导号召大家要过革命化的春节,要破“四旧”。所谓的革命化的春节,就是要大家在春节期间坚守岗位,加班加点,抓革命,促生产。过春节要破“四旧”,要破除封建迷信,家里不允许挂祖谱,不允许摆供品,不允许拜年,不允许磕头。这样坚持数年,大家脑子里的印象淡了,对大人而言,过年已经没有了兴趣,只有小孩子还在盼着年的到来。在那个年代,讲究吃穿就是犯罪,实际上在温饱都解决不了的年代,讲究吃穿对中国人而言就是做梦。那时,过年才能吃顿饺子,小孩过年时才能添件新衣服,在物资匮乏的年代,过

年更多是一种精神上的享受,因此留给大家的印象也就更加深刻。

美国的年味和中国的年味不一样,这是由文化差异造成的。美国人过圣诞节,圣诞节对美国人而言就如同中国的春节,放假,回家,团圆,吃饭,热闹。而中国的春节在美国并不是法定的节日,春节时节美国人照常上班,只有在美国的中国人才凑在一起吃个饭、聊聊天,以解思乡之苦。中国现在的年味和以前的年味相比,也大不一样,从过年中我们能看到中国发展演变的历史,看到中华文化的进步。

什么是年味?实际上,对于每个人而言,年味都是不一样的。年味是家的味道、故乡的味道、父母的味道、亲情的味道、年夜饭的味道的混合物,是留在我们脑海深处却忘不了、抹不掉的童年记忆。

(本文作者为山东师范大学文学院教授、博士生导师)



上世纪80年代的年货

□伍国

小时候,我父亲在过年的时候,总是爱说一句家乡的老话:大人盼种田,小娃儿盼过年。现在回想起来,过年,对于成人和儿童,确实是不一样的。

我父亲虽然嘴上这样说,但备办年货还是积极的。那时,我跟着他去挤年货市场,果真看见很多平时看不见的食品在为春节筹办的展销摊

爱一直持续到现在。带鱼则是上世纪80年代关于食品的记忆中一项重要内容。这是远离沿海的内陆人最容易买到和吃到的一种海味,价格不贵,烹制简单,肉质细嫩,吃的时候也不担心会有河鱼那样的小刺。有一年春节,我们买到了一只冷冻的兔子,在清洗的时候,父亲发现兔子脑袋里有一颗铁砂,他由此怀疑,这是一只被打中的野兔。

我们家里过年的时候,一般会自制两种平时不怎么做的菜。一是酥肉。五花肉切成肥瘦相间的条,腌在加了鸡蛋和盐、花椒粉的面糊里,入味以后,在油锅里炸。没错,这是四川人的过年风俗。酥肉的功能,原本是在做好以后长期存放,每次做汤,就切成片放进去煮,这样汤会很鲜。但是,油炸的过程实在太诱人了,因为那气味闻起来实在是太香了(很大程度上也应该归功于花椒粉)。不但如此,刚刚炸好的酥肉外脆里嫩,口感一流,因为有点肥肉,所以瘦肉部分不会太柴。我小时候一直难以理解为什么制作酥肉的目的为了将来做汤,放陈了,再从汤里捞出来吃的酥肉,几度风雨,几度春秋,和刚刚炸出来的酥肉区别太大了。所以,每次我都等在灶边,恨不得把现炸的酥肉吃光,至少要吃够,好在一般做得比较多,小

孩也不可能真的一次吃完。

还有一个肉菜,也是过年才做的,酱肉。大概也是五花肉,就简单用甜面酱抹好,挂起来风干,并不烟熏,干了以后取下来煮熟。它没有腊肉的烟熏味,制作也简单,但有甜面酱特有的甜咸兼备的特点,而不像很多腊肉那样咸。工作以后,我的一个同事来家做客,偶尔吃到了我母亲做的酱肉,一直念念不忘。同事家是东北人,或许没有这样的做法。

我父亲特别喜欢在春节,也只在春节,持之以恒地坚持做一个菜——夹沙肉。把肥肉从中劈开剥皮的地方,填上咸中带甜的豆沙,大火猛蒸,肥肉中脂肪大部分溢出,变得晶莹剔透。但是,这个菜其实是我怕吃的一道菜,虽然我父亲总是说“好吃,好吃”,但我始终受不了肥肉和带甜味的豆沙在一起吃的感觉。现在父亲已经离世五年多,即使我去农村的亲戚家里吃饭,也再不会有这个曾让我望而生畏的“夹沙肉”了。

鸡,没什么特别的,就是一整只炖了,孩子一人分一条腿。在上世纪80年代初期的生活里,吃一只整鸡的机会其实是不多的,所以,能吃到鸡腿、喝到鸡汤,确实是一件值得高兴的事,也让过年更像过年。不过,当我自己也做了父亲以后,才开始理解,我的父母在

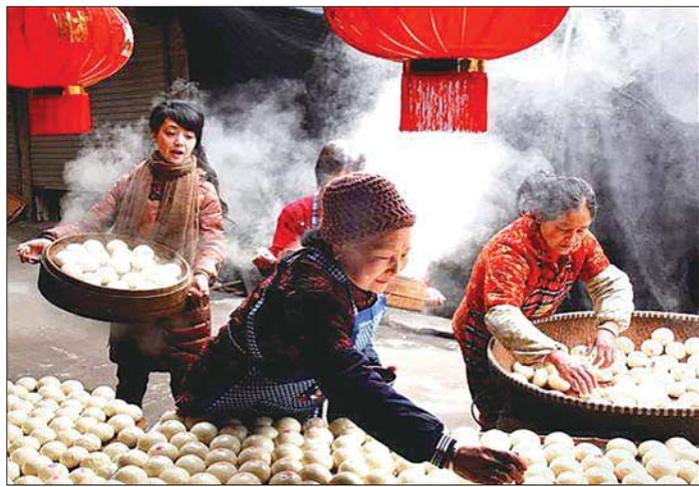
年夜饭里是从来吃不到鸡腿的,但作为孩子,我那时真的没有想过这个问题,只觉得父母把鸡腿让给我们孩子,就像故事里说的——“妈妈爱吃鱼头”,是天经地义的事情。

还有油炸虾片。这似乎也是一种年货食品,非常好吃。以至于我今天生活在一个美国小城里,每次去本地那两家中国自助餐馆吃饭的时候,都禁不住吃几片炸虾片。

上世纪七八十年代成长的孩子,一般都有过年的时候抓一把花生瓜子放在口袋里出去串门、放鞭炮的记忆。那时我们家里自己炒花生和瓜子,因为要防止很快炒糊,所以必定要在锅里放上不少的盐,直到最后,盐都变得焦黄,而且混杂一些细小的杂物。吃炒花生时,同时会将一颗水果糖(我们叫硬糖)嚼碎一起吃,就很有花生糖的风味了。

“别梦依稀逝逝川,故园三十二年前”,上世纪80年代已经逝去了,但“大人盼种田,小娃儿盼过年”这句俗话,在每年岁末还会常常想起。虽然已经免于匮乏,但为人父母,有时会自然而然地在某一顿饭中,把孩子喜欢吃、自己也喜欢的东西,都给孩子吃了。

(本文作者为美国纽约州立大学历史学博士,现任阿勒格尼自由文理学院历史系副教授)



位集中销售,一般是在一些开阔的露天场地。那是上世纪80年代初期,我记得看见腌制或熏制的“蝴蝶猪头”,颜色是深棕色,颇有对称的美感。还有,只有在过年的时候,在这个内地城市才能买到鲑鱼。我的过年记忆里,鲑鱼一直是一项重要的内容,所以我对鲑鱼的热