

【社会观察】

年味儿的变与不变

□雨茂

很多人都抱怨年味儿越来越淡了，尤其是中老年人，年轻人则声称对过年提不起兴趣。年味儿到底是什么，见仁见智，没有定论。有几样东西在过去大概是不可缺少的，比如红红的春联与灯笼、簇新的衣服鞋袜、不时炸响的鞭炮与烟花、红纸包着的压岁钱，还有平时难得吃上的饭菜、难得聚拢的亲人、难得消受的诸如看大戏、荡秋千、跑旱船、舞龙舞狮等娱乐节目，还有一大堆总是让人记不清的禁忌与讲究。

如果这就是年味儿，确实是越来越淡了，因为有些只存在于年长者的记忆深处，只能从小说故事、戏曲传说、电视纪录频道与口述历史中去找寻。对于这些逝去的年味儿，我们是乐见其消亡，还是在回忆中感伤？实际上，这是一个如何对待民俗文化的问题。

民俗文化是民间风俗文化生活的统称，也称传统文化或者民间文化，是一个民族或一个社会群体在长期生产实践和社会生活中逐渐创造的，世代共享、传承，表现为相对稳定的非物质文化现象，有人将其概括为民间流行的风尚、习俗。民俗文化从生产实践和生活实践中来，因此是发展变化的，在每个阶段都可能发生变化，同时在变化中获得生存与发展的机会。

古代中国以农业立国，人们聚族而居，男耕女织，自给自足，形成了安土重迁的传统，社会流动性差，文化上趋于保守。在这种文化心理的长期熏染下，民俗变化比较小，年俗当然亦如此。在一些特殊时期，也曾有管理者从形式上着手改变，试图引导人们过新式节日，但人们还是从心底认同旧习俗。

年俗从20世纪80年代改革开放之初开始改变，并在市场经济条件下加速改变的步伐。因为生活条件好了，人们不再期待过年的美食，不再系念新衣新鞋，零花钱随时可得，压岁钱的仪式感超越了实用价值。传统娱乐项目也失去魅力，社区的游乐场，城市里的各种乐园，名目繁多的网络游戏，哪一个不比荡秋千、舞龙灯来得刺激？随着电脑与智能手机的普及，电影院四处布点，传统戏剧逐渐丧失了对年轻人的吸引力。一些人心心念念的鞭炮与烟花，也随着人们对环保问题的重视而淡出年俗。

最近十几年来，城镇化加快推进，小汽车大量进入家庭，动车与高铁陆续开通，高速公路通车里程快速延伸，人们过年可以在工作地与出生地之间自由切换，很

多人已经不局限于在农村或者城市过节，不纠结于与父母还是与岳父母团聚，而是走出居住地，到他乡甚至境外过节。即便就地过年，人们也不满足于大快朵颐，不再炫耀菜品的丰盛和酒水的珍贵，不再沉湎于麻将与纸牌，而是走出家门，到电影院、曲艺社、剧院怡情，到博物馆、文化馆、科技馆、名人故居体验，到动物园、植物园、地质公园、森林公园及风景名胜地休闲。这实际形成了一种新的年味儿——更休闲、更具个性的年味儿。

传统春联文化在城市中也焕发了活力，人们更喜欢书法家手写的春联，追捧有文化内涵、有针对性、有个性的春联，大规模印制的千篇一律的春联不吃香了。前年春节，一位办学校的朋友为一副挂在校门口的春联劳神费思，求了很多人，都感到不满意，最后找到我。我琢磨后草拟一联：“立心立命愿泽被后世，树智树人为德堪今生。”横批是“惟斯有才”。朋友说，对联由当地书法名家撰写，贴在学校大门两侧，章法洒脱大气，赚足了眼球，有人特地在对联前照相留念。

乡村的年俗变化同样明显。舞龙、舞狮、踩高跷、跑旱船、打铁花、大刀舞、剪窗花、扭秧歌等传统年俗既能迎合老年人的欣赏习惯，也能满足游客怀旧猎奇的心理。“网络春晚”“乡村春晚”“家庭春晚”调和众口，招引更多人参加并收获快乐。乡村篮球赛、足球赛、乒乓球赛、羽毛球赛的举办，激发了年轻人参与的积极性。把体育运动与年俗相结合，这是几千年民俗中最显著的变化。

也有一些人的过节方式与众不同。有人几乎没有休息，全力完成课题、项目；有人利用难得的空闲撰写论文、书稿；有人带孩子读书，参加论坛，增长见识，开阔眼界；有人带家人跑步、打球、爬山，为即将到来的工作、学习储备体能。还有一些想与亲人团聚而不能的人，比如军人、警察、司机，为了水电暖气通畅而辛苦值守的工人，还有值守的保安、清洁工、厨师、医生、护士等。对他们来说，团聚是奢侈的。他们的年味儿是什么？我们不得而知。

四十多年来，年味儿不变的是团圆的精神内核，是亲情、爱情、友情的维护与弘扬，改变的只是形式。经济发展、交通进步、文化开明、社会包容，使年味儿变化成为可能，互联网、大数据、云计算、人工智能为变化提供保障，让见面变得容易，让团圆得以在网络上达成。只要心中有爱，只要亲情、友情、乡情还在心中，那份浓浓的年味儿就在。



【个人记忆】

□常跃强

兔年了，说说兔子的事情。

一说起兔子，我就想起上小学时学的课文，契诃夫的作品《万卡》。一篇课文学完了，里面的意思，似懂非懂，可是凭着兴趣，我记住了描写兔子的那一小节：冷不防，不知从哪儿来了一只野兔，在雪堆上像箭似的窜过去。祖父忍不住叫道：“抓住它，抓住它……抓住它！嘿，短尾巴鬼！”就是这一小节，就是这个“嘿，短尾巴鬼”，把一只野兔又蹦又跳的形象写得活灵活现，如在眼前，让我从少年记到老年——契诃夫，大手笔！

学了《万卡》这篇课文不久，邻居二大娘家养的兔子生了一窝小兔子。小白兔一身雪白，长耳朵，红眼睛，豁豁嘴，让我看不够、爱不够。每天放了学，我就去二大娘家看小兔子。二大娘看我这么喜欢，忍不住笑了，于是就给了我一对。我高兴极了，抱着小兔子，蹦

□刘荒田

袁枚不仅是清乾隆年间首屈一指的诗人、诗评家、散文家，也是顶尖的美食家，他所著《随园食单》是一部非常重要的中国饮食名著。《随园食单》有很多篇幅得力于厨师王小余的见解。王小余死后，袁枚为了纪念这位优秀厨师，专门写了一篇《厨者王小余传》，里面记录了作者和传主很有意思的对话。

袁枚问王小余：“子之术诚工矣，然多所炮炙宰割，大残物命，毋乃为孽欤？”此问该由忌杀生的素食主义者提出，不避荤腥的才子无非借此提起话题。王小余的回答，用白话来表述，大意是：人类一直杀生，吃肉吃了千万世代，怎么能说是造孽呢？他继续发挥：“以味媚人者，物之性也。”意思是：猪鸡牛羊们生下来就有一个共同的物性——供人享用。

当然，从现在的观点来看，这么说未免太霸道。而从另一角度亦可诠释厨师王小余的观点：“尽物之性以表其美于人。”且举一例：同样是做一个并不复杂的粤菜菜式白切鸡，不谙厨艺或赶时间的人，怕是只会把鸡放进水里，听任旺火烧半个小时，再捞起、切块。滋味如何？肉又柴又韧，何消说得？高手呢，拿捏温度和时间恰到好处，还讲究切片、摆放，加上盘饰，成就一盘鲜嫩爽滑的佳肴。后者把鸡所蕴藏的色香味全方位地发掘出来，还讲究盛在怎样的碟子里、配什么蘸料、佐哪种美酒，准备停当，然后上桌。如果持箸的人不只求饱肚，不因赶时间而风卷残云，而是袁枚这样的专家，那么，这菜式的全部佳处就展现出来了。这些制作者和食客，难道不是鸡的“知己”？与此相反的粗制滥造呢？鸡只能“枉死于鼎镬间，是则孽之尤者也”——在厨师王小余

【读史笔记】

尽性

了好几个高。接下来，我在院里给小兔子挖了个兔子井，把它们放进去，时不时投放一些菜叶什么的喂它们。它们慢慢长大了。忽一日，我发现一只兔子的腰粗了，开始挖洞了。我想，要是兔子生出一窝小兔宝宝，该有多么好玩呀！谁也没想到，那一年发大水。大水先是灌满了葫芦湾，后来就进了街，再后来就到了我家胡同口。那天，我和奶奶在门口垒了一道堰，以为能把水挡住。不想第二天一早，就见院子里都是水。水淹兔子井，小兔子无处可逃，都被淹死了。为这，我大哭了一场。

我们老家那里是平原。平原上，地里没啥猎物。如果说有，那就是野兔。我们村有个“打兔子的”，叫蒋得平，是个老光棍，因为他左手多一个指头，村子里的人给他起了个外号叫“多一道”。他有一杆枪，是他让一个铁匠给他造的。有时候，他背着猎枪在村子里走，我们小孩子觉得他还是挺威风的。他养了一条狗。说是猎狗，其实也就是农家养的看家护院的一只大黄狗，并没有什么出奇的地方。那时候，大家都在生产队里，平时他都是跟着队里干农活。只是到了冬天和春天，地里没啥庄稼，野兔才暴露出来。这时候，老蒋大叔就领着他那只大黄狗、扛着枪出现了。他在麦地里搜索、寻找野兔，有时候走得很远。

有一回，那是刚过了春节，老蒋大叔去猎野兔。我们这些小孩子，过春节没啥事情，就跟着去看热闹。老蒋大叔在麦田里走啊走啊，走出去很远，也没趟出来一只野兔。很多孩子不跟了，末了只剩下我还跟着。也就是这时候，突然一只野兔从麦苗地里跳出来，撒腿就跑，跑得飞快。老蒋大叔一看，慌忙朝着野兔开了一枪。很遗憾，这一枪没有打中。这时候，那只黄狗冲出去，撒开腿拼命追赶那只野兔。大黄狗跑得飞快，有两三次眼看追上了，就差那么一点，还是让那只野兔逃了。那会儿，我的心提到了嗓子眼儿，我心里在喊：跑吧，兔子！兔子，跑吧！现在想来，当时也不是有什么环保意识，只是不愿意看到一条鲜活的生命被狗咬死，然后被狗残忍地衔在嘴里并得意地在主人面前摇尾巴。那只兔子真顽强，也真有耐劲，跑啊跑啊，渐渐地跟那条大黄狗拉开了距离。最后，兔子跑远了，大黄狗耷拉着脑袋回来了……

老蒋大叔的那杆枪是杆老枪，又年久生锈，也不保养，终于出了事。有一次打兔子，枪膛炸了，老蒋大叔伤了一只眼睛。经过治疗，虽然眼睛保住了，却一只眼大一只眼小，并且看东西不清楚。从此，老蒋大叔再不打兔子了。

眼里，算是“罪大恶极”了。

王小余就是这般身体力行的，且极具个性。挑选食材，必亲自上市场，理由是：“东西各有其天性，天性好的，我才用。”买回后，淘洗、加热、清理、调制。客人吃得过瘾无比，大呼小叫，手舞足蹈，“欲吞其器者屡矣”（好多次恨不得把碟子也吞下）。他每次只做六七道菜，不够吃也不再多做。也许，王小余透彻地了解食材的脾性——今天只愿献出这么多。他做菜时，在灶台前鹤一般站立，盯着锅，目不转睛，只传出呼吸声，如此忘我地投入。之后，给客人上菜，他说：“吾之心腹肾肠亦与俱上”。菜做完，他清洗钳子、叉子、刀子、刨子、笮具、刷子之类，共三十多种，有的还要磨快。

看来，菜肴和王小余的关系，超越了千里马和伯乐。千里马已然存在，问题在于有没有被发掘。王小余却连千里马也是自己喂养和训练的。他认为，将贵品做成美食，固然是本领，但把低廉、普通的材料也调成美味，方是真正有才。

王小余是食物的知音，这佳话还不圆满，他的成就还赖于主人的知遇。有人问王小余：以您的才能，不在豪门巨室里整治膳食，而在随园里终老，为什么呢？他说，所谓知己，指的是不只了解其长处，也知道其短处的人。随园主人（指袁枚）并非不斥责我、为难我，他跟我吵，能刺中我心里暗自愧疚的地方。“是则美誉之苦，不如严训之甘也。吾日进矣，休矣，终于此矣。”王小余在随园当了厨师十年便去世，袁枚每每吃饭常为他而哭。袁枚认为，王小余的嘉言懿行，无论从政还是作文，都可从中获得启发。

总之，人也好、物也好，尽其性，从而加以发掘、运用，方可获得完美。