

热历史

《过年歌》里的农耕文化图景

在我国许多地方，都有一首脍炙人口的歌谣，叫《过年歌》，也叫《小孩小孩你别馋》：“小孩儿小孩儿你别馋，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；二十五，磨豆腐；二十六，炖猪肉；二十七，杀年鸡；二十八，把面发；二十九，蒸馒头；三十晚上熬一宿；大年初一满街走。”欢快的歌谣中承载着满满的乡愁与童年回忆。

“小孩儿小孩儿你别馋，过了腊八就是年。”对于孩童，“年”不仅意味着穿新衣、戴新帽，更意味着连日的美食。传统农耕社会，只有进了腊月，各种农事忙碌完毕，家长才有空闲时间安排各种美食，作为对一年辛勤劳作的犒劳，其中自然少不了鸡鸭鱼肉。揭开过年美食序幕的，就是一碗热腾腾、甜蜜蜜的腊八粥。腊八粥食材多样，各地略有差异，常见的食材有小米、大米、玉米、花生、红豆、绿豆、黑豆、黄豆，再加上红枣、桂圆、栗子、白果、杏仁等。与其说这是寒冷冬日的一顿营养早餐，不如说是农家一年劳动果实的总亮相。

虽说“过了腊八就是年”，还说“腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三”，但从“腊八”到腊月二十三“小年”，毕竟还要过上半个月，在这段时间里，小孩对过年的盼望之情逐渐增强。

“二十三，糖瓜粘。”糖瓜的主要成分是麦芽糖。古时称糖瓜为“胶牙饧”，既能锻炼人的牙齿，又能让人品尝甜蜜的味道。大约自明代始，这种黏性极强的糖品融入了传统的民俗活动中，成为祭祀灶君的主要供品。

“二十四，扫房子。”不同于游牧民族的逐水草而居，也不同于渔民的以船为家，农耕民族是与土地捆绑在一起的，定居和安土重迁成了农耕民族的重要特征。上古时期，人们为便于劳作，平日都是“野居”于外的，只有到寒冷的冬季才回到居室中。此时也已经接近岁末年终。“嗟我妇子，曰为改岁，入此室

处。”（《诗经·豳风·七月》）回到家里先要打扫房子，驱赶老鼠，还要防寒保暖，“穹窒熏鼠，塞向墁户”。由此可见，过年扫房子的习俗由来已久。

在传统的农家，即使年底再紧张忙碌，也要专门用一天的时间，把屋内能够移动的各类物品搬到院子里面，实在不便搬动的就用布片、塑料覆盖，然后对屋顶、墙面、角落等进行彻底清扫，最后再把散放于院中的物品家什搬回屋内。扫房子一般一年只有一次，算得上是一次大型的家庭卫生大扫除。

“二十五，磨豆腐。”大豆源于中国。在我国古代，对于农耕地区的绝大多数百姓来说，肉食一直都属于奢侈品，“鸡豚狗彘之畜，无失其时，七十者可以食肉矣”。于是，食用豆类及其制品便成了补充人体蛋白质的重要途径。汉代发明了石磨，人们食用面食的方式，也从以蒸煮为主的“粒食”转变为“粉食”，豆腐这种百搭的食材便产生了。

“二十六，炖猪肉；二十七，杀年鸡。”猪和鸡是我国人民普遍养殖的主要畜禽，属于传统的“六畜”，都源自新石器时期的野生动物，经过驯化成为家猪和家鸡。家猪养殖相对牛羊更容易、更普遍，猪肉价格相对较低；牛在古代属于重要的农业生产资料，即畜力，不能随意宰杀，因此猪肉成为古人最主要的肉食品种。即使家境不太宽裕，年底不能宰杀一头猪，也要到集市上去买些猪肉，所以有的地方有“二十六，割年肉”的说法。

鸡是“六畜”中唯一的禽类，除提供肉食和报时功能外，主要是由母鸡提供蛋类。非特殊情况之下，人们是不会“杀鸡取卵”的。只有家里来了贵客，才可能“杀鸡为黍”招待贵宾；或是到年终，才选择将产蛋率较低的母鸡或公鸡杀掉，作为对全家人一年辛勤劳作的犒赏。

“二十八，把面发；二十九，蒸馒头。”小麦源于西亚地区，约在距今5000年至4000年传入中国，在距今3500年左右的殷商时期，小麦成了中国北方普遍种植的农作物品种

之一。秦汉以后，小麦逐渐取代粟成为中国北方农业的主要农作物。同大豆一样，汉代以后，人们用石磨把小麦磨成面粉，再经过蒸煮等烹饪方式加工成馒头、饼饵等食品。与南方人喜爱大米不同，北方居民多喜食馒头。从前发面没有酵母粉，人们普遍使用前次制作馒头留下的已经发酵的面团作为酵母，发酵效率本来就比较低，加之冬季气温较低，发酵速度更慢，所以一般需要提前一天就要把面和好，等待第二天发酵后再蒸馒头。有的甚至还要把盛面团的盆等容器用厚厚的棉被包裹，再放置在温暖的炕头上，以加速面团发酵。

“三十晚上熬一宿；大年初一满街走。”大年三十也称除夕，“一夜连双岁，五更分二年”，在这样一个特殊而重要的夜晚，人们“除夕达旦不眠，谓之守岁”。家人团聚，灯火通明，通宵达旦，即使是年幼的孩童也不例外，“儿童强不睡，相守夜欢哗”，以此来迎接新的一年的到来。

传统乡村大多是聚族而居，一个或是几个姓氏的族人聚居成一个村落，同村的人通过血缘或亲缘形成一个庞大的亲情网。初一拜年不止于自己“五服”以内的家人。

大年初一早晨，乡村的人们起床格外早，掌起灯火，煮熟前一天包好的饺子，然后先要给父母拜年；吃完饺子，去给祖父祖母、伯伯伯母、叔叔婶婶等拜年；再然后，同族“五服”内的男性、女性分别集结，浩浩荡荡走街串巷，挨家挨户去给所有的长辈拜年。有时两支或几支拜年的队伍在街巷相遇，互相拱手作揖、互道拜年。伴随着此起彼伏的声声鞭炮，整个村子沐浴在温暖的年味之中。

“小孩儿小孩儿你别馋，过了腊八就是年。”丰富的农耕生产、农家生活和民间习俗知识，通过这样一首充满温情的歌谣得以传承和传播。这其中既有对幼童温暖的抚慰，也有传统农耕民族表达丰收喜悦的欢唱，和对来年“五谷丰登、六畜兴旺”的祈盼。（《光明日报》）

生活史 油炸花生仁



▲油炸花生仁 本版摄影 记者 刘亚

《光绪顺天府志》说，花生盛产于西山一带，“四月下种，八月成熟，炒作果，极香美，唯忌与瓜同食”。老北京炸花生仁的做法很讲究。最常见的炸法有两种，一种是去掉花生豆的红皮儿炸，一种是带着皮儿炸，不管哪种做法，“火候”都特别重要。老北京炸花生仁有个“秘诀”，今人多已不知，那就是必须用豆油炸，最容易出花生味儿。旧京的小酒馆里都卖炸花生仁，而且上桌往往旁边放两个碟儿，一碟细盐花，一碟绵白糖，由顾客自己去选择蘸着哪样吃。

至于街边叫卖的炸花生仁，那比拼的主要是椒盐的味道。民俗学者金云臻先生回忆他读中学时吃炸花生的故事。他说那时地安门外鼓楼附近有个老头，家里本来条件不错，但后来发生变故，儿子去世，为了养活寡媳和孙辈，不得不卖炸花生仁度日。老北京最好个脸面，为了不让街坊邻居笑话，他每天用个很考究的手工编制的竹漆提篮，装着自己在家炸的花生仁，跑到离家五六里外的西城叫卖，而且直走到背静胡同才肯吆喝，万一路上碰到熟人，就用那个漂亮的提篮做掩饰，说是替人送东西，以掩盖做小买卖的“不体面”。金先生说，这老头的炸花生仁不但粒粒饱满肥壮，炸得酥脆可口，而且配制的椒盐的确五香俱备，香味宜人。“如果你夸赞他的椒盐配得好，他便滔滔不绝地说起来：花生是他一粒粒精选，椒盐要配几种香料，经过加工，磨粉配制，不是一般椒盐，如此等”。那种就算是再多磨难也要一丝不苟地面对人生的精神，让金先生感慨不已。（《北京日报》）

过年嗑瓜子



▲永济市华夏传统文化整理研究中心“炒干货”主题墙绘

无论你位于祖国的哪里，年货里都少不了瓜子。亲戚朋友聚在一起聊天、看电视，伸手就能抓到一把。

瓜子，无外乎葵花子、南瓜子和西瓜子，其他瓜的籽，要么无法批量生产，要么无法当零食食用。

我国嗑瓜子的习俗在明代已经流行。从历史渊源来看，西瓜子是真正意义的“由来已久”。最早记载西瓜子可食的是元代《王祯农书》：“(西瓜)其子爆干取仁，用荐茶易得。”在明清两代，没有其他瓜子能撼动西瓜子的地位。嗑瓜子的习俗传入了宫廷，明代《酌中志》中记载了明神宗朱翊钧“好用鲜西瓜种微加盐焙用之”。

葵花子和南瓜子虽然也是瓜子中的成员，但是广为流行却是近代的事。向日葵和南瓜都是美洲作物，大概从16世纪上半叶——也就是晚明的嘉靖年间传入中国。南瓜子从晚清开始流行，葵花子从民国时期开始流行。也就是说，西瓜子单独支撑了长期以来民间嗑瓜子的习俗，即使在葵花子和南瓜子成为常用零食之后，地位依旧没有改变。（《科技日报》）

史海钩沉 腊月二十六 杀猪割年肉



▲临猗县博物馆展出的彩绘陶猪

农历腊月二十六，是过年期间置办年货的重要日子，在旧社会，老百姓的生活水平不高，往往一年到头饭桌上也难见几次荤腥，只有过年的时候才舍得吃上一回肉，所以老百姓把为过年准备的肉，称为“年肉”。

一直到今天，在中国各地乡村，很多地方在这一天都有大集，百姓

在这一天要赶集，购买年后走亲戚的礼品，过年的鞭炮、烟、酒、鱼、肉等都需要在这一天置办。民间谚语管这一天叫：“腊月二十六，杀猪割年肉。”

中华民族驯养猪的历史极为悠久，但是在过去生产力低下、经济并不发达的农耕社会，猪肉可不是每天都能吃到的。猪在古代是非常重

要的家产，可不是想杀就杀，想吃就吃的。因此，稍微富裕一点的家庭，过年才能够去杀一头自家养的猪，而普通的家庭，当然是到集市上去买一点猪肉回来，以此来犒劳自己一年的辛劳。

腊月二十六以后，为过年准备的各种吃食也就陆续出锅了。其中，这重头戏“年肉”，多半是做成红烧肉，寓意来年的日子能过得红红火火。说到红烧肉，就不能不提大文豪苏东坡，这位喜爱美食的诗人被贬黄州期间，还做了一首《猪肉颂》，“净洗铛，少著水，柴头罨(yǎn)烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。黄州好猪肉，价贱如泥土。贵者不肯吃，贫者不解煮。早晨起来打两碗，饱得自家君莫管。”当地的富人不肯吃猪肉，穷人又不懂得怎么煮猪肉，苏东坡把锅洗干净，通过少水、慢火，把猪肉慢慢焖熟，这就是流传至今的“东坡肉”。（《文摘报》）