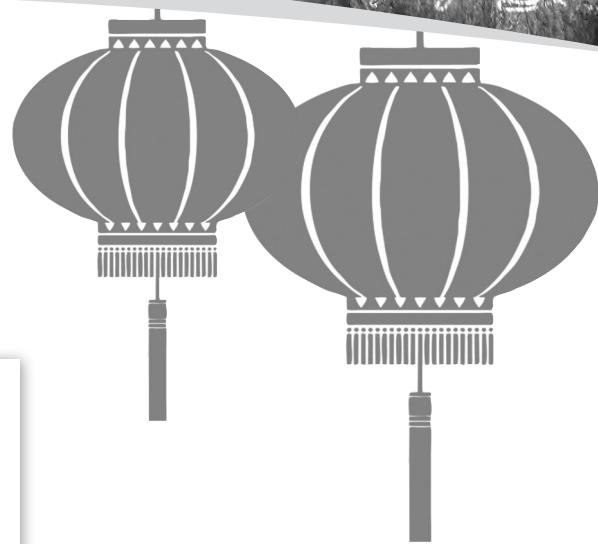


# 黄龙年味知几许

通讯员 窦可军

新年到了！点亮黄龙年味的是一盏盏灯笼，广场大街上，火树银花。夜空，被璀璨的霓虹灯点亮，五彩的灯带，闪亮的树木，可爱的“兔娃娃”，宛若流光溢彩的瑶池，乡亲们在此流连忘返，录视频、发抖音、拍美照……返乡的人，恍如走进大唐不夜城的一角，感受着在家过年的喜悦。

一副副对联，一束束烟花，一阵阵欢呼。屋外烟花闪耀，屋内是色香味俱全的年夜饭，全家坐在一起，为大年初一包饺子，远处隐约传来喜庆的鞭炮声。



## 习俗篇



● 春联义写

黄龙县居民来自全国24个省市，以汉族群众居多，还有10余个少数民族，构成了民俗“大观园”。虽然各地的风俗习惯不相同，但过年方式大同小异：祭祖先、办年货、贴春联、守年夜、放鞭炮、吃饺子、走亲戚等，都是中国人传统的过年习俗。

在石堡镇、界头庙镇、瓦子街镇、圪台乡等地，大年初一，一大早起来吃过饺子，拜过家里长辈，村里的男女老幼自发聚集起来，挨家给老年人拜年。村里最年长、最有威望的老人早就穿上过年的新衣服，准备好果盘、茶具等，端坐在会客厅，等待客人的到来。

这个时候，院子里会“一窝蜂”似的涌进来一群人，穿戴整齐的大都是村里的“中梁砥柱”，穿得花花绿绿的大都是村里的大姑娘小媳妇，小孩子穿着年前试过几次的新衣服……这其中，也有已经是儿孙满堂但年龄稍小些，或者辈分晚些的白发人，大家争先恐后走进老人屋里，进门就高喊“过年好”“给您拜年了”！

端坐炕上或者凳子上的老人，满脸

笑容，不断地点头唤着来客的名字，“他伯，快坐下！”“他叔，喝口茶！”大部分人则因为人太多进不了屋子，干脆在院子里高喊：“爷爷，奶奶，给您拜年了！”家里的主人拿出好吃的，分给大家吃，吃着主人家散发的糖果、瓜子、花生等，一群人说说笑笑，又涌向了另一位老人家。孩子们一上午下来，包裹里装得鼓囊囊的。

### 如梦令

最喜乡村年味，  
蒸煮炸糕排队。  
五更炮仗响，  
邻里争先贺岁。  
沉醉，沉醉。  
今夜全村不睡。

在白马滩镇，腊月二十五到二十七是白马滩人蒸馍的时间，每家制作春节期间敬神祭祖的献爷馍（又称早马糊），按照亲戚的家数，长幼的多寡，一次性蒸够行门户所需和自家过年食用的各种过年馍，并准备礼馍以及花馍。花馍主要用于对天、地、神的祭祀，表达了老百姓追求丰衣足食生活的美好愿望，也当作走亲访友的馈赠

礼品。制作是颇为讲究的，有一套严格的工序，发酵、揉面、捏花、蒸制，每一道都精益求精。

捏花馍也是妇女们一个比手巧的过程，没有教材，没有图样，全凭一代代人口传心授，经过一番搓、捻、擀、剪、切、捏等手法，花鸟虫草、飞禽走兽便从巧妇们手下活脱脱地变出来。所谓“一家蒸花馍，四邻来帮忙”，蒸馍时，左邻右舍要相互商量，约定具体时间及先后，互相帮忙。做馍时将案板放在火炕上，妇女们盘坐在案板周围揉面造型，分工合作，边操作边说笑，其场面既紧张又有乐趣。这一阵子，心灵手巧的妇女成了红人，这家请，那家叫，忙得不亦乐乎。蒸花馍的面有讲究，要用上等白面，面要和的硬一些，这样做出来的花馍样子好，有立体感。

在崆峒乡马蹄掌村，从腊月二十三到二月初二都是过年。小年一到，置办年货，清扫庭院，张贴对联、窗花、福字，蒸年糕、烙粘火烧……忙得不亦乐乎。

大年初一大早，全家团聚吃团圆饺子。煮饺子时，家里长辈要吃喝：“小

日子起来了吗？”其他人同时回答：“起来了！”他们把饺子从锅底浮起来比作日子起来了。煮饺子时，要用“杏条”作燃料，取“杏”字的谐音“幸”，盼望幸运、幸福，然后让小孩爬上柜顶蹦三下，表示新日子“蹦个高”。

吃完饺子，全家人都要穿上节日服装，聚在一屋，叩贺新年。首先由辈数最小的向长辈拜年，依次进行。晚辈叩头，平辈请安，还要装烟、敬酒、献哈达。长辈受礼之后，要向弟、侄、儿、孙们表示祝福。祝福完毕，要给孩子们一些礼物和压岁钱。

在过去的年代，天一亮，家族亲友们间就开始互相拜年。远途的都要赶着驴车来。叩节，拜年一般到正月十五前就结束，亲朋好友则设宴相邀。宗族近亲也要互相拜年。到了除夕夜，要举行祭祖仪式，然后守岁到午夜，全家人一起吃“手把肉”，以示合家团圆。初一到初五，再到十五，人们都相聚一处扭秧歌、踩高跷，尽情娱乐。村上的一些满族年轻人还组织演出队，走村串屯进行表演，祝贺春节。

## 美食篇

民以食为天。一个有质感、有文化、有温度的春节，总绕不过美食。在丰衣足食、国泰民安的今天，过年也离不开“吃”。那么，在黄龙人的印象里，最能体现年味的美食有哪些呢？

**焦叶子**：是家家过年待客的必备，小孩最喜欢，因为上面有芝麻和气泡泡，吃起来脆脆的感觉。

**炸馓子**：比起麻花，馓子制作更加简便。放些发酵粉，和面时掺上几个鸡蛋，少量白糖，据说可以让馓子更加香脆。把发好的面，像擀面条一样擀成大片，然后一刀刀切成大小匀称的方条，方条中间再切几刀，展开拧一下就可以放到锅里油炸，炸的时间油不能太热。以前是柴火灶，油温不好控制，现在家家户户都用上天然气，不但非常方便，油温也更好控制。馓子刚炸出来，一家人就迫不及待地吃了起来，让人更加感受到年的味道。

**油馍馍**：做油馍馍的第一步就是和面粉，和成稍硬些的面团，放在热炕上进行发酵，面团膨起，油馍馍就已发好，面发好后再使劲搅和，让其上下一致，就可以做油馍馍了；第二步也是关键的一步，下锅油炸，炸之前要将油温控制在八成热，这样的油馍馍才会外酥里嫩，等油馍馍的颜色变成金黄色，就可以出锅了。小小油馍馍外表金黄酥脆，里面香甜软糯，寓意着大家的日子会越来越红火。

**红薯角角**：就是把蒸好的红薯捣碎，用来起发面团。五成热的油温，炸至面团鼓起了大泡，两面金黄即可捞起，这样做的红薯角角金黄、诱人，口感也香甜柔软。

**米黄**：摊米黄是一个古老的保留节目，需要一种特殊的鏊子。在农村，摊米黄时，全家齐上阵，小孩负责续柴火，男人负责搅面，女人负责火候……刚出

鏊子的米黄，煞是好看，油汪汪的外皮，通体金黄，被烙出发焦的花纹，刚出鏊子是圆的，月亮一般，拖住两边一合，便成了半个月亮了，合到一起的两个边沿就像厚厚的嘴唇。米黄不但好看，而且好吃，有了米黄，小孩子就不吃白馍了。

**烩菜**：烩菜系中，最值得一提的是猪肉擀板粉。“扯一把黄蒿关上门，吃了你们家的猪肉擀板粉”。用小炒猪肉和洋芋、粉条同炒，另加木耳、为洋芋、粉条着色。这道菜颜色红褐诱人，配菜协和，猪肉喷香，洋芋酥绵，粉条滑爽，是佐饭的绝佳美味，闻名西北，是陕北人招待客人必备的美食。

传统的烩三鲜配料远远不止三种。最起码丸子、肉皮、五花肉片不能少，再配上黄花、木耳、青菜、粉丝……在早早熬好的高汤中炖煮，再加入特制的调味汁。饭后那一碗汤汁浓厚洁白的

烩三鲜，喝一口，口齿留香，回味无穷。

**鲜香馄饨**：黄龙的馄饨别具一格，小巧、精致、讲究、美味是它的特点。馄饨是黄龙用来招待贵宾的必备佳肴。另外在黄龙人民朴实的传统中，馄饨代表了姻缘，若男未婚女未嫁，男子第一次去女方家，如果吃到女子亲手包的馄饨，就说明姻缘可成；如果没有吃到，那就是女方婉拒了这宗姻缘。如今，在喜宴上吃馄饨已成为一种习俗，在黄龙广泛流传，已示吉祥纳瑞。

**饺子**：要凌晨吃。到大年三十下午，一家人就开始忙起来了，有的擀饺子皮，有的包饺子，分工很明确。山东人的饺子最有特色，故意包成各种形状：元宝、麦穗、和尚头等，各路到齐，饺子开会。饺子馅还可以分为肉馅、韭菜馅、糖馅和硬馅。硬馅的饺子很特殊，过年时，每家每户都包几个硬馅饺子，谁能吃到，就说明他最有福气。



● 集市上的美食

## 闹春篇



年味还体现在“闹”新春上。美食吃下去了，热量在发酵，就要“闹新春”。打猎鼓、扭秧歌、踩高跷、唱大戏……年味在“闹新春”的锣鼓声中掀起一波高潮。

闹新春的传统项目中，最不可或缺的是黄龙猎鼓。黄龙猎鼓又叫“黄龙斗兽锣鼓”，发源于黄龙东部地区，现在的白马滩、柏峪一带，是一种民间传统的锣鼓艺术。过去人们多用于上庙祈雨、春社庙会，民间称之为“兽鼓”“上庙鼓”

● 群众在广场游玩

“九村九折鼓”“社火锣鼓”。黄龙猎鼓在历史的长河中，被代代传承、改良、沿袭，并不断发扬光大，丰富了黄龙人民群众的文化生活。红红火火的日子红红火火地过。每年的正月初九至正月十五，黄龙猎鼓队都会进行过街表演和广场猎鼓表演，送给全县人民一个“红红火火中国年”。

欢快的秧歌扭起来，飘逸的彩绸舞起来。扭秧歌、踩高跷等民间艺术，

也是“闹新春”时必不可少的节目，民间艺术家们精湛的表演给新春带来更多的喜庆，热烈的呐喊声与激昂铿锵的锣鼓声汇集在一起，这些民间艺术瑰宝，给予人们无比的喜悦和对未来的憧憬。

另外，过大年期间，黄龙县无量山上庙会活动热闹非凡，吸引了大批市民和游客。周边县的群众也来黄龙，和当地群众一起参与祈福活动，都希望来年有个好兆头，整个现场红红火火，年味

十足。尤其是大年初一，无量山上游客络绎不绝，来祈福的市民熙熙攘攘，每个人脸上都洋溢着幸福的笑容。参加庙会时，基本都是一家老少全体出动，或者邻居一起结伴过来。

有些人抓住商机做起了生意，在莲云寺前卖起了冰糖葫芦、糖人、煎饼果子……小孩们有了压岁钱，便开始消费了，小伙伴一起享受着小吃，感受着登高后的愉悦。