



## 藏在行鼓里的年味

王照尧

仿成为民间鼓乐，因而也被当地人称为“马背上遗落的舞蹈”。小时候记得每当腊月农闲时节，附近的乡村就开始紧锣密鼓地排练。

那些身强力壮的鼓手们，个个精神抖擞，意气风发。他们头顶坡式战盔，身披黄马褂，腰挎沉甸甸的大鼓，击鼓时仰面朝天，成骑马蹲裆式，手持鼓槌，在矿区近郊的空地上打出激昂而有力的鼓声。指挥令旗挥舞，鼓队锣鼓齐鸣，击声如雷，吼声震天，如同春雷般震耳欲聋，仿佛能驱散冬日的严寒，唤醒沉睡的大地，让整个矿区都沉浸在一片欢腾之中。

从大年初一开始，周围村庄的锣鼓队开始到镇上汇演比赛，每村一个表演方队。喧天的锣鼓声一响，我总是和小伙伴迫不及待地跑去凑热闹，挤进熙熙攘攘的人群，仰着头看那些鼓手们表演。他们击鼓的姿势雄浑有力，有的表演方队大家光着膀子，在零下十几度的寒风中精神抖擞，比赛前打开一瓶酒，一人喝下去几口，粗犷豪爽的姿态，热气腾腾的氛围，来阵降喝彩声。看鼓槌一次次落下，仿佛在诉说着一年的收获，畅想着来年的希望，传递着黄河儿女的豪情壮志。

那鼓点，时而急促如密雨，时而悠扬如长风，让人听得如痴如醉了回家，每次都是被爷爷和奶奶循着鼓声拎着耳朵带回家。

生长在黄河岸边的我，聆听着韩城行鼓铿锵有力、激情豪迈的旋律慢慢长大。小时候每次看完行鼓表演，都会和小伙伴一起模仿鼓手的动作，用小手敲打着想象中的鼓面，虽然那时不知行鼓的含义，但那份对家乡文化的热爱和传承的意识，却已经在我们的幼小的心中悄悄生根发芽。

韩城行鼓，是韩城春节的灵魂。农忙时务农，农闲时敲鼓，一代又一代的黄河儿女在传承与创新中不断前行，他们怀揣对美好生活的向往和追求，继承了坚韧不拔、勇往直前的大禹精神，不断探索韩城行鼓多元发展的路径，融合历史与现代化的元素，让行鼓成为乡村振兴、致富增收的特色文化产业，农民锣鼓队不仅走出了韩城，更走向了世界。从1997年参与香港回归，到2008年走进了北京奥运会的开幕式。近几年沿着“一带一路”走向了世界，从英国爱丁堡军乐节到俄罗斯第四届莫斯科国际军乐节，再到2019年赴丹麦参加“欢乐春节”活动，韩城行鼓一路舞出了自己的风采，也奏响了中华优秀传统文化生生不息的旋律。

岁月在变，不变的是黄河西岸韩城儿女的风骨。流传千年的行鼓通过世代传承人口传心授，已成为非物质文化遗产，它是镌刻在韩原大地的文化符号，承载着每个韩城人对家乡的热爱和眷恋，犹如母亲精心熬煮的饭菜，回味悠长，独一无二。

们都沉浸在泡汤宴的欢声笑语中。

尤其是元旦佳节期间，温暖的冬阳洒在农家小院，前来赴宴的亲朋好友有的围观帮忙杀猪，有的围在火塘边取暖唠嗑，满院欢声笑语，驱散了冬日的寒意。左邻右舍随喊随到，不扭捏、不客气，举杯间陌生变熟悉，谈笑中情谊渐深厚，欢声笑语漫过小院。城里的亲友也应邀而来，遵循“不空手串门”的礼节，带上牛奶、水果，离去时再拎上主人家馈赠的新鲜猪肉，自家院里的蔬菜，礼轻意重，满是乡土温情。早年间，村里交通闭塞，物资匮乏，猪肉是最珍贵的肉食，杀年猪，吃泡汤便成了年末的头等大事。如今日子越来越好，这份习俗依旧延续，只因每一道菜都承载着家的记忆，每一声欢笑都藏着对亲情友情的珍视，吃泡汤早已成了游子们连接故乡、安放思念的团圆饭。

冬阳暖阳，炊烟袅袅，泡汤的香气在元旦的时光里愈发醇厚。吃泡汤，不仅仅是一种美食享受，更是一种情感的交流。它承载着陕南人对美好生活的向往，对亲情、友情的珍视。没有霓虹喧嚣，只有柴火噼啪的暖意；没有刻意雕琢，只有乡音绕梁的亲切。在这个快节奏的现代生活，正是这份习俗让人们在忙碌的奔波中放慢脚步，回归传统，感受那份浓浓的乡情和温暖，寻得心灵的安宁与慰藉。

一方水土养育一方人。这份跨越岁月的习俗，早已融入陕南人的血脉，无论走多远，只要看到“泡汤宴”的字眼，心底就充满温暖。愿这份乡土温情永远鲜活，在每一个年终岁末治愈人心，伴着烟火气传承的民俗，岁岁年年，生生不息。

“石碑刻满绝唱，古道印着沧桑；黄河来自天上，龙门架在云上……”一首关于龙门盛地、司马故里赞歌，总能让在外的游子顷刻间热泪盈眶，心往韩城。

进入腊月意味着寒冷的冬天即将过去，心心念念的春节迫在眼前。思绪如翻飞的雪花，翻越千山万水飞向温暖的故乡，仿佛耳边已是鼓鸣锣响，那旌旗飞扬，锣鼓喧天的盛大春节场面已浮现在脑海。

史记韩城，被誉为“文史之乡”“锣鼓之乡”，这座古老而充满韵味的千年古城，赓续源远流长的司马文脉，坐拥灿若星河的历史古迹，滋养了勤劳质朴、敢为人先、积极乐观的黄河儿女。他们在黄河岸边繁衍生息，孕育了厚重却灵动，古老又青春，粗犷而豪爽的韩城行鼓表演，那锣鼓声如黄河咆哮，万马奔腾响彻韩原大地。

韩城行鼓在民间俗称“挎鼓子”。相传元灭金后，蒙古骑兵敲锣打鼓欢庆胜利，韩城百姓沿袭模

漆水副刊 3872期

日子一晃，一年就到了最深处，春节也就来了，那些散在四面八方的人们，脚步匆匆，行色匆匆，心底热乎乎，暖洋洋的。回老家，过年，是这个时候大家最迫切的愿望，就连远处吹来的风，空中飞扬的雪花都带着亲切的气息，一声声呼唤着该回家了。

这轻轻颤抖的腊月，在枝头摇摇欲坠的叶子，闪烁着节日的前奏，一下就让人想起了十几年前，一家人围着火炉，母亲呢喃的语言，父亲爽朗的笑声，我和弟弟嬉笑的声音。日子到了一年的尽头，大人们忙着备年货，掐着指头计算时间，预备着哪一件事在哪一天完成，这里面既有对这一年的总结，又有对新一年计划，尽管这些内容没有写在纸上，依然清晰地烙在他们的心底，那是在岁月里，在生活中浸泡出来的智慧和深沉。

墙上的日历越翻越薄，那些划过的页面带走了一天天的光阴，我知道新的一年即将到来，而我并不介意，甚至充满了期待。回家过年，仍是中国人的一大传统。至于怎样过，都有哪些遵循，各人有各人的讲究，记忆和期盼。只是，无论如何，一条亲情的线串联着四面八方的习俗，把五湖四海的身影聚在某个地方，把爱和团聚融在一起，化为一声声温柔的呼唤，一句句亲切的问候，一餐餐丰盛的菜肴和家人团座，围炉话家常，灯火可亲的画面。

“旧历的年底毕竟最像年底。”鲁迅先生《祝福》里的这句话，时至今日仍让人念念不忘。这么多年了，时代的巨轮滚滚向前，人们的生活越来越丰富，选择性越来越大，日子就像一条奔流向前的河流，流淌着美好和憧憬，沉淀着往事与记忆。于是，在每一年的岁末，在旧年即将逝去的日子，我的心就升腾起了儿时过年的场景。除夕夜的团圆饭，大年初一的饺子，正月里走亲访友，看望长者……那些爆竹声、锅碗瓢盆碰撞声、热油的滋滋声、猜拳声、欢笑声，小孩子奔跑的脚步和天籁声融合在一起，升腾在院落里，似乎要把年的气氛掀翻。

雪是岁月深处的精灵，有时来得大张旗鼓，有时又悄悄潜入夜，无声无息。只在清晨开门的那一瞬间，惊艳整个眼眸，四周静悄悄的，白茫茫的，树木、房屋、小路，群山似乎静默了，连成了一片，天地间只有皑皑白雪。“坐雪了，明年一定是个丰收年。”爷爷喜悦而苍老的声音从里屋飘来……这是停留在我小时候前年年后关于落雪的画面。而这样的画面总会在特定的日子里出现，让我回家的步伐加快了速度，充满了温度。

老家的过年离不开各色朴素的饭菜，离不开熊熊燃烧的炉火，除夕夜里最为突出。一家人吃完团圆饭，围坐在火炉前吃水果、嗑瓜子、看春晚晚会。此时炉火忽高忽低的光亮，跳跃着，映在每个人的脸上，都亮堂堂，红彤彤的，一片喜气洋洋。炉火透过门缝洒在屋外，与高挂的红灯笼相互呼应，与铺在地上暗红色的鞭炮屑呼应。炉火燃烧着，随着噼噼啪啪木材炸裂的声音，一缕缕清香缓缓升起，在屋子里跑来跑去，还有调皮的，直接从门缝游走出去，在山村夜色里弥漫。

我种下的春意雪里，枯枝在这时发出脆响。晚会结束了，大胖子木材也烧到了末尾，母亲又搬来一些，放上去，火再次热烈起来。我知道，此时夜已经很深了，远处零星的礼花和鞭炮声，从这山传到那山，又从那山传回这山。玩耍的孩子，陆陆续续回家了，带着一身的热气和欢喜，在妈妈的照顾下，洗漱完毕，看着摆放在床边的新衣新鞋，心满意足地睡了。这样的场景，时隔多年，依然在我的心底摇曳，荡起一圈圈的涟漪，甜蜜安然。

旧年胜新年，一年更比一年好。新的一年在一缕阳光和一阵阵鞭炮声中到来。希望，也跟着来了。此后的每一天，在明媚的春光里，在和煦的微风中，在细细的雨雾中，麦苗茁壮了，山坡绿了，桃花开了，万物的信仰都打开了，都在努力生长着……

年来了  
春天也来了

肖晓

## 元旦庖汤香

席坤

冬至的余温还未散尽，元旦的脚步已踏响秦巴山脉的晨雾。陕南大地的岁末年初，总被一缕醇厚的庖汤香缠绕，这是刻在汉中汉子骨子里的春节记忆。恰逢此时，陆续接到老家亲朋好友盛邀吃庖汤的电话，内心一股温暖瞬间油然而生。

“庖汤”，是陕南农家献给元旦的礼赞。秦巴山区的寒风中，这桌宴席从不缺热闹：岁末之际，乡亲们聚在农家小院，帮着杀年猪，洗菜、炖肉，炊烟顺着瓦缝袅袅升起，肉香混着柴火的暖意漫过田埂，既庆祝一年的丰收，又共话来年的期许，这便是老一辈流传至今的“庖汤宴”。即便如今农村的年轻人纷纷外出务工，老家只剩年迈父母操持，喂年猪的传统习俗却从未褪色。质朴的老人用淘米水、麦麸，以及菜园吃不完的瓜果蔬菜精心喂养，这种猪从不吃饲料，成长周期慢，要历经一年的辛勤喂养，通常才能养出二百多斤的肥猪，为新年增添一份喜庆与富足。

天刚蒙蒙亮，主人家便烧起沸水，四邻乡闻声而来，不用刻意招呼，各有分工，默契配合。乡亲们在屠宰年猪前半小时，将猪从圈栏里撵出来，用细条抽打着，尽可能在院子里多奔跑，促进年猪的血液循环。这样在屠宰时，放的血才多。待一切准备就绪，

四五个壮汉合力将肥猪按在案桌上，杀猪匠拿起提前磨亮的尖刀，“扑哧”一声便刺破猪脖处的血管，鲜红的猪血如泉涌般喷出，顺着刀把涌入盛有盐水的铝盆。猪血越多，预示着主人家来年丰衣足食，财源更旺。随后，烫猪的黄桶里，杀猪匠开始调水温，把事先准备好的两桶凉水倒进滚烫热水中，用他那双经验丰富的老手指去试水温，直到合适时众人合力才抬起肥猪，放进去一起搭手褪毛。

庖汤宴的精髓，全靠一个“鲜”字。《老子》言“治大国若烹小鲜”，陕南人吃庖汤，亦藏着这份对“鲜”的极致追求：刚破膛的猪肉还带着热气，五花肉、猪肝、猪肠趁热打滚，与自家菜园拔的白菜、萝卜一同入锅，再放入石磨豆腐，柴火灶的烈焰开始舔舐着铁锅。咕嘟咕嘟的声响里，肉香、菜香渐渐交融，熬成一锅浓醇鲜美的佳肴。瘦肉炒芹菜翠香爽口，萝卜炖排骨软烂入味，爆炒猪肝鲜嫩滑嫩，猪血酸菜汤醇厚暖心……猪的每一个部位都物尽其用，每一道菜都裹着烟火气。这里没有精致的摆盘，却有着城里难寻的地道风味。主人家还会端出自酿的苞谷酒，酒液澄澈，入口醇厚，与庖汤的鲜香搭配更妙。席间众人大吃吃肉、大口喝酒，浑身的寒意也被驱散，人

