

上海对外经贸大学发起感悟实践活动 传承传统文化 大学生天南地北品年味习年俗

“每年的年前,妈妈都要打鱼糕、做珍珠丸子、皮冻、和糯米酒等家乡菜”、“让奶奶教我如何制作窗花,奶奶觉得非常幸福,最后当窗花制作完毕才发现原来春节是那么的有趣”……春节期间,2015年上海对外经贸大学发起了“细品年味,传习年俗”大学生寒假感悟实践活动,通过细品年味,让在年轻人中逐渐失落的传统习俗慢慢恢复其原本的灿烂。

青年报记者 刘昕璐



周培骏 制图

跟奶奶学制窗花喜气洋溢

高了、低一点、又歪了,没错这是在贴春联,除夕夜一家人围在一起包饺子、张罗年夜饭、吃着零食看着春晚,新年的早晨,一碗热气腾腾的汤圆下肚后,就跟着长辈去祖辈家拜年,手里自然还提着各式各样的年货……迈入了农历羊年,年轻人陆续在微博微信上分享着自己家乡的过年习俗,别有风味。

上海对外经贸大学金融管理学院赖文炜的家乡在福建省晋江市,为了用心感悟春节的习俗,他这次专门请教奶奶教他如何制作窗花:用刀子刻前,须将画面和纸用订书机订好,

将四角固定在蜡盘上,为了保证形象的准确,人物先刻五官部分,花鸟则先刻细部或紧要处,再由中心慢慢向四周刻,刀的顺序如同写字一样由上到下,由左到右,由小到大,由细到粗,由局部到整体……

“在制作窗花的过程中,不仅有趣而且还富有挑战性,我有了更多时间陪伴自己的奶奶,奶奶也觉得非常的幸福,最后当窗花制作完毕才发现原来春节是那么的有趣。”赖文炜开心地說道。

争供水仙花图个好兆头

法学院的苏丽虹来自广西省桂林市临桂县,她所发现的最能体现年

味的元素莫过于每到过年许多人家就会买一两盆金桔,金桔象征“大吉大利”。

“其实,现在人们所喜爱的,是它那小巧而丰硕的造型:一棵三四十公分高的小树上,硕果累累,金光灿灿,还有那青枝绿叶相扶,确实逗人喜爱,置于几座之上,玩味许久。弟弟实在忍不住嘴馋去摘了几颗金桔吃,却被酸掉了牙,爸爸就会笑着和我们说,这些果树是观赏品种,不能吃的,我就和弟弟在一边互相大眼瞪小眼,然后傻笑着弟弟的天真。”

苏丽虹说,壮族春节还要插供水仙花。每年腊月初,市面上便有从福建漳州运来的大批水仙头,人们买回后,精心培植,水仙花似乎也能解人意,常常就在除夕合家吃团圆饭时,或在正月初一的爆竹声中依次开放,这情景给人们带来无穷的乐趣。俗语说“花开富贵”,这正巧取了个好兆头。加上水仙花外形清秀、亭亭玉立,香气袭人,所以家家必备。

随着社会的发展,许多人都觉得过年越来越没有年味了,苏丽虹却表示,身为少数民族一员的我,却还是可以感受到深深的年味,每次过年回外婆家,外婆都已经准备好了许多的特色菜肴,还会腌制我最爱的酸肉,糯香可口,让人回味无穷。其实,无论在哪儿,年味都是有的,只是需要我们去用心去感受,用行动去践行。”

一起自制食品感受年味

会计学院的王子婷来自甘肃省张掖市高台县,她说,在家乡,家家户户都要准备一种样式与口味各异,但全都符合美味酥脆耐储藏兼

漂亮的特征的油炸食品——油果子。

“也许不同的地方会有不同的名称,但不可否认的是,它的制作工艺丝毫算不得简单,和面就有一定技术含量,其中可以加入很多牛奶、蜂蜜、鸡蛋等的作料,同时揉面也必须达到一定的时间长度,否则影响其口感,由于其数量必须达到每家每户从初一吃到十五,它的制作时间显得尤其长,基本上都是好几家子一起做,大家有说有笑的相互帮助,大约有4天或5天都在做这种年货,这让年味充斥了每个人的心间……”

制作灯笼、灌香肠、包团圆果……许多大学生都用自己动手的方式为家里增添了年味,当一家人坐在一起享受美味的同时也在享受着那份浓浓的亲情,我们应该多和父母在一起,并再次拾起中华传统文化,为其传承再添砖瓦!”来自浙江省的竺俊慧同学感悟道。

“让年轻人传承过年习俗”

上海对外经贸大学团委书记陈颖辉表示,正值传统新春佳节,大学生们在家中陪伴老人的同时很容易通过与长辈的聊天深入了解到当地传统年俗,有利于实践更为传承传统文化尽自己的力量。“希望通过细品年味,让大学生对中国传统文化有进一步思考,在实践记录的过程中逐渐做到传习,继而让在年轻人中逐渐失落的传统习俗慢慢恢复其原本的灿烂。”

校方还鼓励更多的参与学生将年俗记录及心得体会通过微博微信等新媒体的有效传播,让此次活动更具唤醒意义,让更多的人回忆曾经浓浓的年味,并一起传习传统年俗。

那些年,吃酥糖随着你去,做汤圆由着你闹

刘晶晶

小时候最喜欢过年,因为可以穿新衣服,收压岁钱。顶顶好的还是能有好多吃食儿。

我是知青子女,少时常和父母在安徽过年。安徽省名取自“安庆府”和“徽州府”的首字,爷爷家便在安庆。过年的时候,一家老小从四面八方都聚到了爷爷家,两层楼小院,一楼正厅中堂要换上爷爷亲手写的崭新对联,四方桌上碟碟的都是好吃的零嘴儿。大人们围坐着聊山海经,我们这些小孩们四处撒野,逮着空去桌上抄一把揣兜里,玩好了吃光了再回来偷抓一把。

徽州的小零嘴都有好听的名字。寸金糖,半根手指长,里边的馅是桂花拌桔饼,包了糖皮儿,外面裹上薄薄的芝麻,炸出来金黄金黄的,像根小金条,因而得了“寸金”之名。吃起来嘴儿香,甜甜的一点不粘牙,咬一口,先是芝麻的香味,再是桂花的清甜,又有点桔饼的腻滑,最受孩子欢迎。每每去拿,若是被爷爷看到,总得

说教一回:“吃了寸金糖,可要明白寸金难买寸光阴的道理。”

安徽人爱吃酥糖,酥糖的品种奇多,不仅要做得好看,吃起来好吃,还得有点讲究。最有名的便是徽墨酥。小小一块宛若墨锭,黑芝麻粉拌着百花蜜,看上去像墨,闻起来幽香。这是大人们最爱吃的。抿口茶,吃块酥,茶便没那么苦,糖也没那么甜腻,一嘴的芝麻香。只是我们这些小孩不懂喝茶,也对这油黑的酥糖兴趣不大。

还有种顶市酥,是安徽人过年过节桌上必备的零食。常用张红油纸包着,又称“红纸包”。徽州兴商,“顶市”的意思大抵就是“牛市”之意。有句民谚:“拜年不带顶市酥,清君不要进厅堂”。拜年的时候,主人桌上备着,客人手里也总拎了一盒。一样是用芝麻加馅糖配上米粉,一盒即化,满口喷香。小孩们喜欢。吃完了,红纸铺铺平,一张张收着,觉得特别喜气好看。

过年的时候,便是再贪嘴,大人也随了去,酥糖吃得总不少,因此记忆中安徽的年总是带着散不去的

甜味。

如果回上海过年,热闹是一样的。印象最深的不是吃什么,而是做什么。上海人过年要吃蛋饺。那时的蛋饺,都是自己家做的,我不会做,站在外婆身边看也是津津有味。鸡蛋一个个下来打成蛋液,想要蛋皮黄一些,可以多加点蛋黄,和好的肉馅放一边,调羹烧热,猪板油刷上一圈,舀一调羹蛋液,手腕一提,勺子轻轻一转,一张小巧的蛋皮就出来了,中间放一小团肉糜,用筷子尖小心地挑起一边的蛋皮,慢慢掀起,盖住肉糜,合拢,轻轻一压,一只蛋饺就做好了。

做好的蛋饺蒸煮熟,放冰箱里冷冻起来,够吃一整个年了。想吃的时候拿出来,下汤,配上肉圆、粉丝、蔬菜,味美又营养,每次吃到最后,大人孩子还得比比谁捞到的“金元宝”最多。

除了做蛋饺,做汤圆也是极有趣的。进了腊月,外婆就会去借台石磨,洗干净了,搁在木板上,一边高一点,下浆的地方低一点,好让浆汁能流出

来。糯米淘好要先泡上两三天。准备磨面了,一家人就会围坐在石磨边,我负责舀米,小心地放一勺,倒进上磨盘的圆孔中,大人转动磨把子,米在里边被上下磨盘一压,雪白的米浆就顺着磨盘边子淌了出来,再顺着槽盘流到事先套好的布袋里。转磨是辛苦活,大人们要不断换人手,我们这些小孩子就争抢着来舀米。一袋米磨完,装满米浆的布袋口用绳子扎紧,滴滴答答地过滤完,糯米粉就大功告成了。

包汤圆当然更欢乐,大人包汤圆,我们就是玩糯米,包出各种形状的小玩意,弄得满脸全身都是白面粉,像是台上唱戏的。因为是过年,大人也特别宽容,由着你闹。这样全家老小齐上阵做元宵,和和乐乐,热热闹闹现在想来,这样的年味,已是再也难见。好吃的东西多了,那些老式的零嘴再也不稀奇。吃个蛋饺、汤圆也用不着如此麻烦需要亲手做了。现在的年,也便少了许多的乐趣,淡了许多兴味。

