

陕南乡村年味浓

进入腊月后,陕南春节的气息愈加浓郁起来。乡村处处弥漫着年味,而杀年猪、烤年酒和集市购年货便奏响了腊月的“三部曲”。

在杀猪这天,主家会起大早,挑水、烧水、添火等劳作都围绕杀年猪这一主题。请至亲好友前来帮忙和聚餐,既为联络感情也是表示庆贺之意。随后,主人家会烙猪头、烧猪蹄、灌香肠、熏腊肉等,为春节做准备。烤酒也有讲究,选好日子后,准备足够的柴火和山泉水。当第一口

酒溢出时,主人便邀请德高望重的老人品尝,老人竖起大拇指,那便是酒烤成了,此时主人心里是乐滋滋的。购年货也是如此,进城那天起大早,担一些土特产在市场叫卖后,便去选过年要用的生活用品。买完新的锅碗瓢盆,还有两样也少不了,那就是大红灯笼和春联门神,这些都是过年的吉祥物。

乡村腊月的“三部曲”,那是记忆深处对美好生活的向往。



石泉县熨斗镇传统嫁女的大花轿遇上腊月的“庖汤会”。 唐军 摄



为乡亲写春联。 刘明 摄



蒸油包子。 李春江 摄



旬阳市蜀河古镇拜年要准备的油包子。 李潇 摄



纳福迎春。 陈浩 摄



烤年酒。 栗开明 摄



杀年猪。 王韬 摄



赶年集。 陈晓琴 摄

本版图片由安康市民俗摄影家协会提供