

迎新流水账

□妖微

2024年11月24日，三妹夫在家庭群里通知，农历十二月廿八在某饭店吃年夜饭。这时离春节还有两个月，提前订餐的原因是我们家老老少少共15人，饭店大包厢本就稀缺，且决定就餐的饭店又较抢手，怕晚了订不上。我们姐妹几个在群里唏嘘，时间过得飞快，又是一年。

年前聚餐是我们保留多年的习俗。因为我家的亲戚基本生活在旅游区，春节期间往往会因忙于做生意而无暇他顾，所以相互约定，过年不走亲戚、不送礼，但年前必须一起聚餐，相互见见面，叙叙家常，我们称之为吃年夜饭。所以，父亲家的叔叔姑姑们、母亲家的舅舅阿姨们、父母和姐妹们这三场年夜饭是每年的保留节目，且在时间上不能重叠。

夫听闻这消息后，马上有了紧迫感，也和婆婆商量起订年夜饭的事。嫁入夫家后，他家亲戚觉得我家这种过年习俗挺好，既能热热闹闹，也省去不少麻烦，经共同商议后决定效仿。次日，夫通过微信通知我，已在饭店预订了农历十二月廿七的年夜饭。

12月16日，三妹夫又在家庭群里通知，年夜饭包厢因就餐人数增加，由原来的莲花阁改为扬帆厅。原来今年是小姑60大寿，但她拒绝收取寿礼，于是父母决定请小姑一家一起聚餐，也算换种形式为她祝寿。我们欣然应允，委托三妹夫与饭店商议后换了更大的包厢。

12月18日，小妹在群里通知，父亲家亲戚的年夜饭订在农历十二月廿六。母亲开始念叨，我们家的怎么还没定下来？12月20日，母亲在家庭群里通知，舅舅们决定将年夜饭订在农历十二月廿一。至此，关于年夜饭的时间、地点，全部尘埃落定，只等按时出席了。

12月30日，二妹在家庭群里转发了今年舟山谢年最好的日子，于是，姐妹几个讨论起谢年的仪规。虽每年都要谢年，却总会忘记诸如香要放在哪个方位、要放几道点心等细节。最后母亲总结性发言：规矩都是人立的，只要有恭敬心，怎样都行。原来她一直在群里默默地看着我们讨论。

2025年1月8日，婆婆给我打了电话，说是单位要发年货了。我与她退休于同一单位，对于可享受的福利待遇，她比我清楚得多，并乐于与我分享，毕竟她属资深退休人员。她当天的第二通电话，是与我商量在哪里领年货比较方便。次日中午，她给我打了第三通电话，与我细说这次要发的年货都有哪些。我夸她，每天待在家里，消息都能这么灵通。她哈哈大笑，说单位对退休人员蛮关心的。1月14日，她又因年货的事给我打了电话，提醒我别忘了明天去领。

1月15日，母亲在群里呼我，番薯粽子已经包好，可以来拿。我赶紧驾车从定海赴东港取了粽子，迫不及待拍照发朋友圈：往往是妈妈包的番薯粽子，拉开我们家年的序幕。过年最好这一口，多年来经久不变。很多朋友留言说从未见过用番薯包的粽子，心中不免有些得意。其实这种粽子的做法并不复杂，将番薯刨成丝，剁成米粒大小，掺上浸泡过的大米，拿煮过的箬竹叶紧紧包裹上，煮熟即可。从我记事起，母亲在年前一定会包番薯粽，我们姐妹几个也因此学会了包粽子这项技能，但只要母亲还包得动，我们都乐得吃现成的。

1月17日晚，在杭州工作的儿子在群里留言说，腊月廿七可以回家过年。婆婆马上发了个开心的表情，于她而言，春节最大的期盼莫过于此。于是，我和夫商量起假期该准备哪些食物、何时去采购等问题。夫怕遗忘，煞有其事地拿纸、笔记录。这时，三妹在家庭群里发了谢年的图片，炫耀起她家丰盛的供品，让我们参照着准备，受到我们一致夸奖。随后，小妹留言，祭灶果已买好。母亲接着说，祭灶要烧的经都为我们备好了，有需要可以去取。没几天就是腊月廿三祭灶的日子，也是传统小年，过了小年便是年了，我们离乙巳年，仿佛更近了些。

记录我家的迎新流水账，虽家长里短、稀疏平常，却透露着亲人间的融融爱意。春节，辞旧迎新，有缅怀，更有展望，愿年年景不改，岁岁人常在，新的一年，越来越好！

衢山番薯粉丝里的年味

□余国定



一个冬日的早晨，天刚刚露出太阳，我的老盐聊聊群里，有一位当年曾经在衢山工作过多年、知晓衢山番薯粉丝大名的岱山一家公司的林老总发布微信说：要购买衢山番薯粉丝。有熟识的朋友帮一下忙，让远在大上海的儿子一家来老家过年，亲尝家乡的美味佳肴，感受做家乡人的快乐。

衢山以传统手工艺制作的番薯粉丝凭借口感细腻、低脂低糖、营养丰富等特色深受省内外大众食客的厚爱，和衢山紫菜一起，走出小岛，名享千里。

当时身在杭州的我第一时间从微信群中获知这一信息，既激动，又焦虑。激动的是林老总是我在盐业系统工作时的老站长，他退休后成立退休人员群，把一群盐业系统的退休人员组织起来，担任老盐聊聊群秘书长。而我退休后这几年的业余文化生活之一就是写写文码码字，尤其在撰写岱山县志盐业篇时，经常得到老盐聊聊群的帮助以及林秘书长的大力支持。我得想办法帮他完成这个心愿，一来是对老同事的真情回报，二来也是为宣传家乡知名农产品尽自己一份力。

只是我尽管是土生土长的衢山人，但少小离家，至今还没归家，同衢山的关系已经十分稀疏，可谓人生地不熟，对完成这一任务心中没有底。

于是，我大清早微笑着客客气气地请求我的老伴，我知道她在衢山熟人多、关系广。老伴得知是原盐业局人员要衢山粉丝，立马打开手机，和她远在衢山的小妹

通上了话。中午12点传来回音，番薯粉丝卖主找到了，正宗、传统、老法衢山生产工艺的粉丝照片随之传送到达。

看到、听到这一消息，我的心中为之快乐，也在第一时间把衢山番薯粉丝的照片传送到老盐聊聊群。一向安静的微信群顿时似一块大石头扔入河底，泛起层层涟漪。没吃过的朋友纷纷询问味道怎么样，好吃不好吃。吃过的朋友回复滔滔不绝，像当老师一样告知大家衢山番薯粉丝干面有两种做法：一种叫刨干面，另一种叫溜干面。溜干面有点粗，煮之前，要温水浸一些时间，泡软，煮的时间也要相对长一些；刨干面细实，润口，但溜干面更滑口，口感更佳。除了谈吃的，更多的是想买的，老陈说给我买5斤，老陆喊我也来5斤；老张走“小路”，微信私发我，还十分客气地写上谢谢之类的话语。

面对如此热情高涨的顾客，我又央求老伴，请求她再次帮好忙、办好事，让衢山番薯粉丝在新春佳节走进更多老盐之家，让千年贡盐与传统番薯粉丝来一个美味大合唱。老伴知道要的“老盐”家属有些还是一起打太极、逛街的要好朋友，二话没说，拿起手机又和衢山的阿妹联系。很快，事隔一天，阿妹来电：走遍了衢山番薯粉丝干面重要产地之一，岳冠里家吞几户产家，再买二三十斤是有的，但再多没有了，春节来临，存量严重不足。

事后，我在老盐微信群作了一个告示，大意是各位老盐，需要衢山番薯粉丝的明年早告知、早准备、早落实。

