

编者按

说不尽的年,品不完的味。本报自2月9日启动春节征文以来,短短十几天,已收到来自全国各地热心读者投稿三百余篇,自今日起,我们将选取部分优秀来稿刊发。因版面有限,更多征文将陆续发布在半岛客户端“快读”频道,敬请关注。

过年忆吃

□李继峰

儿时过年,有三件大事:一是吃好的,二是穿新的,三是放响的。咱单说吃好的。

过年了,家里开始来客(kei),普通人家也开始有酒局。记忆里,爷爷、父亲在堂屋八仙桌上陪客人,奶奶搬个小凳子坐在一侧,说说闲话,即使娘家人来了也是如此。母亲则随时端茶倒水,上菜送饭。这些活不能交给孩子,一是怕孩子在送菜时控制不住自己的小手,二则怕亲戚给孩子夹菜。菜肴本来不多,也显得孩子没教养,再就是孩子间也有攀比,大人不能厚此薄彼。老家称那些不往堂屋和客人身边凑的孩子叫“有意思”,就是懂事的意思。在大人送别客人时,孩子们则迅速跑进堂屋,抢个盘子就抓,风卷残云,盘子被舔得光洁如新。当然,由于“分赃不均”,也免不了相互的告状和争打。

过年吃好的,主要有三件大事:“Mao肉”,炸丸子,蒸馍馍。先说“Mao肉”。“Mao”是方言,炖肉的意思,但要多一些喜庆和欢快的意味。肉就是一二十斤,因怕孩子吃太多,“Mao肉”时是不放盐的。但一年就这么一回放开肚皮吃肉的机会,没有谁会轻易放过。“Mao肉”用木头柴火,要炖几个小时。即便停了火,也要闷一闷,才能熟透。等到锅盖终于掀开,奶奶会用筷子插试着一块块肥肉,然后给围在灶台前的每个孩子都发个大碗,一人一方,管饱。当时我五岁,也像哥哥们,一碗肉很快吃完,奶奶笑着一个劲儿夸我能吃。可到晚上就坏事了,腹泻不已,怎么也控制不住。那次是我平生第一次打吊瓶。直到十多岁,我看到肥肉片子还直发抖。如今,家人在每次炖排骨之前,要用开水把洗好的排骨焯一遍,眼见那些肥油淌进下水道,我的心都禁不住疼痛,心想,这油,要是能流进小时家里的油罐子该有多好啊!

再说炸丸子。炸丸子是代称,还包括炸鱼、炸藕盒、炸酥肉等。炸丸子是个技术活,弄不好就会溢油、丸子蹦飞。现在想来,无非平常很少炸东西,掌握不好火候,油温过高,加上放盐或放水不适当,引发异常现象。但在当时,过年炸丸子带有仪式性质,如果出现了异常,一家人过年的心情要大受影响。村西头新娶的一个媳妇嘴快,炸丸子之前,一个劲儿念叨,要小点烧火,别一会丸子蹦飞了。婆婆听了,心里有气,但大过年的,也不好说什么。在炸丸子的过程中,果然溢油得很厉害,一家人既心疼又生气。第二年过年,婆婆早早把儿媳妇支了出去,小媳妇心里明镜似的,知道自己讨人嫌,心有不甘,边走边嘟囔:今年炸丸子我可是不在家,再溢油可赖不着我了……

最后说蒸馒头。平时家里都是地瓜面、玉米窝窝,只有过年才能吃顿白的麦面。一个“白”字,代表了老家人幸福的理想:吃白面、喝白酒、红白喜事,就是孩子也是白白胖胖的好!记得当时一个亲戚串门,主人端上了馒头,客人二话不说,拿起就吃。后来见又有酒菜上桌,便脱口而出:“有馒头还要什么菜!”记忆里,最好吃的馒头不是刚蒸出来的时候。家里蒸了馒头,当天是随便吃的,第二天就要被母亲用一个大篮子挂到房梁上,我们踩着两个叠起来的凳子也够不到。冬天农村很干燥,风干之后的馒头裂着大口子,非常酥脆,咬一小口,香美之味透彻全身。如今,看到孩子吃饭挑剔,我非常不理解,只能反过来安慰自己,这未尝不是好事,孩子对美食都不感兴趣,将来还有什么能诱惑他呢?老婆却笑我书生气,说有诱惑啊,现在他宁肯自己不吃菜,也要去网上偷菜……



《温柔对话》(剪纸)
 胡维波 作

曾经的年

□王开生

俗话说,“百俗看年节”。

“小孩小孩你别哭,给你买个老虎,咕嘎咕嘎两毛五。”这个童谣,小时候我耳熟能详。彩绘的泥老虎,头尾用泥巴捏成,身子用牛皮纸粘连,两头一挤,从嘴巴中的哨子里,发出“咕嘎咕嘎”的叫声,听着热闹喜庆。过年时,此为为数不多的童年玩具之一。

“除夕”这一名称,最早出自西晋周处所著《风土记》等史籍。年夜饭,是除夕夜的重头戏。青岛人的餐桌上除了鸡鸭肉之外,定要有蒸黄米年糕(寓意年年高)和整条带鳞的海鱼(寓意年年有余)。鱼一般不吃完,称作“留有余(鱼)福。”必备的还有拌黄豆芽,亦称作“发财菜”,皆为讨个吉利。年夜饭从晚上七八点钟开始,一直延续至午夜。其间,女人们会抓紧时间调馅、和面、包饺子,大年初一吃的饺子,也要此时一起包出来。五更的饺子中,会包上6个硬币和6个枣(亦有8个的)。吃出了硬币,寓意财源兴旺;吃出了枣,象征一年有甜头。除夕夜吃饺子,有辞旧迎新之意,取“岁更交子”之谐音。

孩子们则兴奋地跑去院中,开始

放小鞭了。电光鞭、二踢脚、花子令、甩炮仗和魔术弹等,是男孩子的最爱。成挂的鞭,舍不得一次放完,一个个拆着单放,装在口袋里。点燃后,逐个地抛向空中,听响。胆大的,捏住炮仗底部的小白圈,在手中燃放。演砸了,手掌会被炸得乌黑发麻。芯子燃尽未响的炮仗,也不浪费,从中间掰开,再架上一个炮仗。点燃后,既好看又听响儿。女孩儿一般玩的是“滴答筋儿”,只闪烁亮光,并没危险。

接近午夜,大锅里煮起了热腾腾的饺子,放一挂大鞭,家里亦开始沸腾起来。小孩子则瞪大眼睛盯着饺子碗,希望能吃出硬币或枣来,讨个赏钱。经常为此撑破了肚皮。稍后,给老人和列祖列宗磕头拜年,说吉利话儿,收压岁钱。

大年夜下饺子忌说“破了”,要讲“挣了”;打碎了家什,要赶紧说“岁岁平安”来化解。俗话说,“五更死了个驴,不好也说好”,皆为讨个吉利。

午夜新春伊始,穿上新衣新裤,提着灯笼,去村内五服内的亲戚和四邻家拜年。小时候的灯笼,是竖长木制的框,

四面插上玻璃,中心放支红蜡烛。出门时,会在手中持一柱香,与“柱子”前的香同时点燃。外出拜年,手中的香即将燃尽时,要马上回家,续上“柱子”前同步燃烧的香,确保家中香火不断。除夕村里所有人家夜不闭户,一为守岁,二为接待走马灯式拜年的客人。

正月初一初二,是重要的交际活动时间。人们四处走亲访友,登门拜年,交流增进感情。拜年的队伍往往一拨来了一拨走,相互似有默契般。过年一般不吃牛肉馅的饺子。长辈们讲,老牛辛辛苦苦出了一年的力气,过年怎能忍心杀它吃肉。这亦是先民对农耕牲畜最为朴素之感情。

在正月初三早上送年的人家,亦为数不少。这与“过年早,送年晚”的讲究是吻合的。正月初三,是传统的出嫁闺女回娘家的日子。为人父母的一大早就忙碌起来,备好酒菜,隆重招待闺女和姑爷全家。席设中午。依俗,天黑前闺女必须要出门回家。

城市化的进程中,许多传统民俗消失,让人不由得怀念起,小时候那年味十足的时光。

□刘琪瑞

喝年酒

家乡的年酒不仅味儿醇香,那股子氛围也是醇而又醇,浓而又浓的。入了腊月的门槛儿,年味就越来越浓了,缕缕酒香从一个个纯朴的农家小院飘散开来,一直飘进游子的梦里,诱我乡思无限,回家的期盼便一天比一天急切了。

鲁东南一带,腊月廿三小年要来点儿祈愿的酒。祈愿什么?祈愿庄户日子风调雨顺、五谷丰登。民以食为天,所以主管民间饮食的灶王爷首当其冲要虔诚祭祀,祈愿他“上天言好事、下地保平安”。汉子们聚拢起来,祭过灶王神位,便相互把盏,品着热辣辣的酒,侃着桩桩件件农事,氤氲而起的酒香里,浸润了一年之中的收成,也浸润了对开春后红火日子的祈盼。小时候,我常参加这样的活动,那酒父辈们往往喝得很浅很淡,极虔诚的模样,可那些一个连一个的庄户话题却很多很杂,扯得热热火火,外面兴许是漫漫飞雪飘舞,偶尔有几处零零星星的爆竹声。我对大人话题不大感兴趣,斜倚在母亲的膝下,听她讲有关灶王爷、灶王奶奶的传说,在浓浓的酒香和好闻的香烛的气息中,孩提的梦漫了上来,梦里,那个粲然若

霞的春儿自遥远的雪线之外,正飞临我们吉祥的村庄……

及至除夕,那才是真正年酒的开始。大年三十夜晚,阖家老少要聚在一起,团团圆圆守岁,谁守得时间久,谁守至金鸡报晓年来到,来年谁就吉星高照,兴旺发达。果盘里,各色吃食应有尽有,甜甜的柿饼儿、蜜蜜的醉红枣,金亮亮的炒栗子、白生生的长生果,还有点着红晕儿的大年糕……小孩子满脸喜气,跑过来窜过去,清亮亮、脆生生的童谣唱得大人们心儿醉哩!巧手心细的母亲们早早忙碌起来,乒乒乓乓,煎炸烹炒,不多功夫,荤菜素菜,精致凉菜,摆了满满一大桌子。

这当儿,白胡子老爷爷拄着拐棍儿,指派几个半大小子,从一处隐秘的地窖里,抬出来两个黑黝黝的大肚儿酒坛,汉子们的眼里分明有了艳羡的光芒。老爷爷颤巍巍开了坛口的红泥,一时间浓浓的酒香弥漫了整间屋子,有股子九月丹桂的芳香,细闻似乎还有高粱饴糖那样的甜味儿,汉子们口中的唾液禁不住奔涌。老爷爷捋着胡须,笑咪咪地说:“看你们馋的,俺陈了整整三年,

味儿想必美气得很。这是春酒、守岁酒,喝吧,春酒不伤身,不醉人哩……”陈年佳酿依次斟入兰花海碗,一波一波涌起的酒香令人心旌飘摇,看那酒色,宛若红玛瑙一般浓稠晶亮,闪烁着红微微的釉色。品着这美妙的春酒,扯着春耕夏种秋收诸多话题,聆听新春渐渐逼近的脚步声,汉子们酡红的脸膛漾起层层春色。在弥漫开来的酒香的润泽中,在窗外皑皑雪光和光彩彩的过门笺、红艳艳的春联的辉映下,喜气洋洋的春神已降福人间了。

正月初六,又是一个好日子,在鲁东南的乡下,人们约定俗成于这一天,邀请新嫁的姑娘带着新姑爷,回娘家吃“回门酒”。想当年,我喜欢在红火的正月里牵了娇羞如花的新娘温热的小手,品着余香缭绕的回门酒,遥想那些春潮般滚滚涌来的日子,真是心如蜜饯,神采飞扬……

想起年酒,就想起了乡下我的快乐老家,那醇厚的风情,那古老的故事,那山那水那一对憨憨的人儿……岁月已老,谁能与我用这杯浓烈香美的陈年佳酿,了却乡愁,告慰春天呢?