

■人间味

过年说年糕

□侯修圃

一到过年就想起年糕来。过年吃糕是传统习俗，寓意步步高升。所以前人诗曰：“年糕寓意稍云深，白色如银黄色金。年岁盼高时利，虔诚默祝望财临。”大多时候，母亲把糕切成小片，放盘子里，也有的放在直径尺把长的席子上和地瓜、饼子一起蒸。出锅上桌后，在糕上撒上红糖用筷子搅，直搅到黏黏糊糊才能用筷子夹着吃；有时蒸半碗红糖水蘸糕吃，不管怎么吃都香甜可口；无糖时候，就把熟地瓜扒去皮与糕一起搅动，地瓜和糕融在一起，吃起来有双重滋味。如果碰巧母亲愿意动弹，把糕切成细片，在锅里倒上花生油煎糕，煎出一个个小饼装盘端上炕桌，一不小心就给人一个惊喜。再撒上红糖，不仅养眼，而且黏糯可口，又香又甜，这一口让你终生难忘。

童年毕竟局限于一个地方，自然孤陋寡闻。到青岛读书和工作后，就有了新的见识，特别是改革开放之后，吃到年糕的品种是花样繁多的。比如，北方和南方是不同的两种年糕。北方是黄色年糕，食材是黍子和小黄米，南方则是白色年糕，食材自然是糯米。有一次朋友送我一盒年糕，说是可以做菜吃。精致的长方形小盒内用透明的薄膜包装一块块白色年糕，像玉而圆润，如麻将大小，但我不会做。正巧女婿女儿回来，女婿手巧，他亲自下厨，怎样做的不记得了，只记得有肉丝、白菜、木耳、韭黄、胡萝卜丝等食材，年糕切片过油，炒出来黑白红黄绿，有五彩缤纷之感。吃起来咸中有香，香中微辣，黏黏的，糯糯的，五味俱全。如果把糕切成细片，用油煎成小饼，撒上白糖，甜香并萃，也很有味道。

记得有一次到苏州出差，苏州同行招待吃饭，其中一味菜是“蒜苗炒年糕”，味道不错，黏糯微辣，香甜可口。问起年糕为何做成砖形，苏州朋友骄傲地说，年糕在苏州有两千多年的历史，所以形状像砖，这是纪念伍子胥所为。传说，当年伍子胥修城墙时把糯米做成糕，形状像砖，深深埋在地底下。他告诉身边的人说，如果姑苏有难，百姓断粮，城墙底下储存粮食。后来夫差当政，荒淫无道，伍子胥规劝激怒夫差，被赐死。越王勾践发大兵包围吴国首都，城中断粮饿死不少人。此时有人想起伍子胥的话，就派兵在城墙边挖地三尺，果然挖出大批“城砖”式年糕，解了城中无粮之苦，解了姑苏之围，打了胜仗。这个故事是否真实姑且不论，但能说明南方年糕历史悠久，也说明伍子胥在老百姓之中的口碑极佳。

当然，宁波年糕也不在苏州之下。《红楼梦》第十一回，秦可卿吃的老太太送的“枣泥山药糕”，似乎和传统的年糕不搭，但三十七回讲“桂花糖蒸栗粉糕”，也是南方的一种糕。《南稗类钞》记载：“栗糕，以栗去壳，切片晒干，磨成细粉，三分之一加糯米粉搅匀，蜜水拌润，蒸熟食之，和白糖。”至于第三十九回，妻子拿回来的“菱粉糕”，也是清代南方一种食品，无非是菱角粉、糯米粉等食材加糖做的，这只能是一种点心，和北方黄色年糕不可同日而语。

吃惯了母亲做的年糕，回忆起来就有一股浓浓的亲情，不管南方的年糕如何好吃，总觉得不如母亲做的好吃，说起来，年糕也成为我挥之不去的乡愁。



邵昱皓 作

过年有意思的事很多

□王溱

春节许多地方倡议不放鞭炮，期望安安静静，干干净净过一个舒适文明年。

放鞭炮是为了营造气氛，“噼噼啪啪”震耳欲聋的声音，祛邪、避灾、祈福，昭示着一种美好的愿望，同时让年更加热闹，更富有寓意。然而也应该承认，放鞭炮固然好玩好看，但随之而来的是噪音、空气污染和碎屑满地。

不过，过年不放鞭炮还有什么意思？此话如果搁在几十年前，说实话还真没有太有说服力的答案。那时没有电视，有个收音机就算是“高档时尚”了，更不要说什么电话、手机、电脑了，人们跟外界联系和看世界的渠道单一而狭窄，娱乐生活也单调。但如今，进入二十一世纪的今天再来回答这个问题，答案

简直太丰富了。

首先有春节晚会，不光中央台，一些地方台大年三十，正月里都有丰富多彩的节目。只要愿意看，保准让你看个够。有人说不能整晚上看电视，也要来点刺激乐和的事。这好办，家庭娱乐开始。打打麻将，斗斗地主。输了要么罚大口喝酒，要么挂上纸条以示“告饶”。不在意胜负，旨在喜气热闹。

过年手机肯定闲不着。许多人提前拜年，如果挨个儿给朋友发祝福，够忙活一阵子的。几十个几百个甚至上千个微信朋友，马不停蹄没两三个小时手指闲不下来。

电视晚会现在都时兴摇一摇抢红包，尽管命中率有限，但都有侥幸心理：

中大奖的或许就是自己。两眼盯着电视不放，生怕失去机会。这一关注，没准一个晚上就过去了。

亲朋之间微信抢红包更有情趣。放上寥寥几个钱，瞬间引来众人的“狂抢”。几分钱的收获也会换来一阵狂喜，炫耀又张扬，那一刻似乎是世上最幸运的人。科技发达让娱乐提升了档次，享受时代进步的同时体验着快乐。欢欢喜喜，时光不知不觉在喧闹中流逝，换来的却是暖暖的情谊，温馨而和谐的氛围。

陪伴老人，让老人高兴是过年的核心。家庭娱乐只要老人愿意参与，一定要遂其愿。一声“和”了，一句“赢”了，老人会乐活一个正月。那兴奋劲绝对高于窗外电光一闪的鞭炮声。

水饺与汤团

□王开生

俗话说：好吃不如饺子，舒服不如倒着。一般来说，逢年过节，北方人多吃饺子，南方人多食汤团。

在青岛地区，凡沾“年”字边的节庆，皆要吃饺子以示庆祝。如元旦称“阳历年”，腊月廿三“过小年”，除夕夜“过大年”，正月初二“送年”，六月初一“过半年”等。其他重要节令，也穿插着吃顿饺子解馋。“入伏”，有“头伏饺子二伏面”之说。冬至，称为“过冬”，是入冬以来的大节。《后汉书·礼仪志》记载：“冬至前后，百官事绝，不听政，择吉辰而后事省。”《晋书》说，“其仪亚于正旦。”即是讲过冬至的隆重，仅次于过年，故亦食饺子。即使在“元宵节”“端午节”“中秋节”这样有特定食品的节令，压轴戏仍然是饺子，故言饺子是北方人庆祝节令的“第一美食”。

北方人以食水煮饺子为主，也就是

“水饺”。岛城家常的饺子馅，往往随时令交替而富有变化。春季的荠菜，夏季的茴香、黄瓜，秋季的西葫芦、芸豆等，皆为时令蔬菜入馅之佳选。沿海的岛城，常用各种时令海鲜入馅，味绝美。

北方人吃水饺，须佐以大蒜泥和米醋调成的蘸汁蘸食。亦不乏有人专将隔顿的水饺，再回锅油煎至两面金黄，称之为“煎饺”，别有风味。

与北方节令大都吃饺子不同，南方的节日食品多是汤团，寓意团团圆圆。以江浙沪一带为典型代表。

苏州人对节令民俗的讲究和传承，在南方诸城市中，首屈一指，自成一体。清代金孟远有《吴门新竹枝》诗曰：“圆子年糕蓬桂汤，满壶椒酒味甘芳。醉来笑把茶经读，龙井春浮椒榄香。”苏州人过春节，正月初一有食汤圆之俗。此汤

圆无馅，粉制，小如糖豆，亦称作“圆子”。须以甜汤煮之。亦有不少人家喜在圆子汤中，加入年糕同煮，称为“元宝汤”，皆为过年讨个好彩头。

汤圆分“粉团”和“粉圆”两种。《清嘉录》曰：“有馅而大者为粉团，冬至夜祭先品也；无馅而小者为粉圆，冬至朝供神品也。”正月十五，苏州人既有食圆子者，亦有食汤圆者，皆为甜食。而被苏州人称作“大如年”的冬至夜，所食的“冬至团”，却是咸味的。一般以萝卜丝、肉糜、豆沙、菜果等入馅，蒸食。古人有诗云：“家家捣米做汤圆，知是明朝冬至天。”

苏州和江南多地，皆以腊月廿四为“小年夜”，比北方晚一天。此日亦行祭灶之俗。苏州人此日所做之团子，称为“谢灶团”，有萝卜馅、肉馅和素菜馅等，亦多咸味。

除夕守岁诗

□孙延明

除夕守岁，是中华民族过春节的传统习惯。因此，古往今来许多文人雅士都围绕除夕守岁这一习俗，写下了无数脍炙人口、流传至今的诗篇。

在这些除夕守岁诗中，有不少描述了绚丽多彩的民间风情及家人与亲友团聚、敬酒祝福等热闹场面的诗。如唐代诗人白居易的《三年除夕》：“堂上书帐前，长幼合成行。以我年最长，次第来称觞。”宋代诗人陈与义的《除夜》：“题诗饯残岁，钟鼓报晨光”；明代沈明的“分岁酒阑扶醉起，阖门一夜齐欢喜”。

有些漂泊异乡的文人，因为除夕之夜不能回家与亲友团聚，故在诗中将思念家乡亲友的真挚情感抒发得曲折含蓄。如唐代诗人孟浩然写道：“守岁家家

应未卧，相思那得梦魂来。”边塞诗人高适在《除夕作》中也说：“旅馆寒灯独不眠，客心何事转凄然？故乡今夜思千里，霜鬓明朝又一年。”

古人守岁诗的另一个特点是，倾诉自己的悲惨遭遇和痛苦的心情。如被称之为“初唐四杰”之一的骆宾王，其母去世后，大约在唐朝上元年间除夕写下《于西京守岁》诗：“闲居寡言宴，独坐惨风尘。忽见严冬尽，方知列宿春。夜将寒色去，年共晓光新。耿耿他乡夕，无由展旧亲。”

唐代写守岁诗的不仅有文学家、诗人，而且还有皇帝。据《全唐诗》所载，唐太宗李世民当年写的守岁诗，就有3首。其中以《守岁》为题的诗：“暮景斜芳殿，

年华丽绮官。寒辞去冬雪，暖带入春风。阶馥舒梅素，盘花卷烛红。共欢新故岁，迎送一宵中。”令人称道。

除夕守岁，辞旧迎新，不仅让人们对过去的一年为之留恋，而且对新的一年也充满了希望和信心。正如北宋书画家和大文学家苏轼在《守岁》诗中所表达的一样：“欲知垂尽岁，有似赴壑蛇；修鳞半已没，去意谁能遮？况欲系其尾，虽勤知奈何……明年岂无年，心事恐蹉跎。努力尽今夕，少年犹可夸。”从诗中我们可以看出，诗人将已经过去的时光比作钻洞的长蛇，到了岁末的最后一天，就像只剩下了蛇的尾巴，想抓也没有办法抓住了，意思是希望人们在新的一年里要珍惜宝贵的时光。