

民俗采风

过年习俗歌

赵明通

过年习俗歌,唱的是从腊月廿三过了小年以后,每一天的议事日程,主要是置办年货的内容,实际上就是一张“过年日程表”。流传在我们海阳一带的《过年习俗歌》是这样的:

小孩小孩你别馋,过了腊八就是年;

腊八粥,喝几天,哩哩啦啦廿三;廿三,过小年;廿四,扫房屋;廿五,做豆腐;廿六,割猪肉;廿七,宰公鸡;廿八,把面发;廿九,蒸馒头;三十晚上熬一夜,大年初一去拜年。

人们辛辛苦苦劳累了一年,盼望过年的时候是火急火燎的。过腊八,主食当然是腊八粥,这一天可以说是过年的序曲。再过十几天,腊月廿三,就是小年。过小年,可以说是过大年的预演,中午、晚上分别吃米饭和饺子,晚上也要放族谱、摆祭品。

腊月廿四,一般在这天打扫房屋,俗称“扫灰”,把家里的上上下下打扫得干干净净,新年有个新气象。做豆腐,这可是过去每个家庭必有的一项内容。大多数家庭的男女主人都会这项技术,个别家庭不会做的,就要和街坊邻居“噶伙儿”(方言,一起合作的意思)出料出工,做完豆腐后再分开。杀鸡割肉,这是过年时自己食用和招待客人的必备年货。“把面发”,指的不是蒸馒头发的面,而是指的一种叫“发面”的过年食品。蒸发面,这也是过去每个家庭必不可少的年货,它是用小米和玉米经过石碾碾碎后,再加上“引子”放在锅里蒸熟。发面是一种介于玉米饼子和白面饅头之间的食品,它比饼子好吃,但是不如饅头,有点饼子的甜味儿,也有点经过发酵后饅头的香味儿。可惜的是,发面这种食品,现在基本上绝迹了。在过去,一年到头很少吃到白面馒头。过年了,每个家庭都要蒸上几锅白面馒头,正月的头几天,吃的主食主要就是白面馒头。要不,谁还天天盼望着过年呢?

腊月三十,俗称“年三十儿”,即除夕,这一天一夜,是过年大戏中的高潮。中午,一家人聚在一起吃完一年中最豪华的饭后,男主人和男孩子还要忙活一阵子,贴春联,准备“请年”的祭品,到祖坟地去“请年”,即把老祖宗“请”回家过年。晚饭简单一点,吃的是芋头就咸鱼,象征着年年有余。吃完了晚饭,一家人聚在一起守岁、包饺子。到了半夜,吃了饺子,就开始烧纸(俗称“发纸”),祭拜祖宗,各家各户鞭炮齐鸣。

歌谣里唱的是“三十晚上熬一夜”,实际上大部分家庭是不能熬一夜的,最多熬到半夜。

初一初二两天,还有一项重要的任务,就是到亲戚朋友以及街坊邻居家里拜年问好。初二的晚上还是吃饺子。吃完了饭,要到村里的固定地点“送年”,放鞭炮,烧纸,祭拜祖宗。送走了年,狭义的过大年就算结束了。

隔年大菜

郝祖涛

在胶东地区,无论过去还是现在,民间尤为看重的团圆年夜饭就有隔年菜。

大年三十各家午宴必备隔年菜,在芝罘区、莱山区、牟平区、福山区、栖霞市、莱阳市等地,又称为过年大菜,或是年菜。烹制隔年菜的过程叫熬大菜。芝罘区等地在这一天的中午,还要用小米合着红枣蒸一锅米饭,栖霞市、牟平区等地则是蒸一锅大米饭,谓之“隔年饭”。这个“隔”字,蕴含辞旧迎新之意,意即阻断旧岁晦气,期盼延续祥瑞好运。

隔年菜的最大特点是用料丰富,几乎将春节居家准备的所有食材都囊括在内。在牟平区、莱山区等地,此菜配料有酥鱼、酥肉、酥鸡、酥丸子,有切块的猪头肉、猪大肠、猪肺、猪血,还有豆腐、水发粉条,也有加入略微发芽的绿茶豆的习惯。当然,大白菜更是少不了的。用葱姜爆锅后,煸炒白菜片,烹酱油,加清水以及各种主辅料,熬炖六七分钟,调味后撒上韭菜或香菜作青头,一道丰盛的年味大菜就做好了。

过去内陆地区隔年菜的内容大体差不多,无论贫富家庭,莫不如此,区别就在于荤素食材所占比例的多寡而已。而沿海渔家由于有靠海的便利条件,掺杂的海味相对较多。

随着物质生活的极大改善,如今的隔年菜除了保持传统的农家特色外,新派渔家风味、经典商家风味也相继进入了普通百姓家庭,成为年节常备的美味。其中的新派渔家风味,是选用鲜品海参、鲍鱼、贝柱、虾仁、蛭肉、海蛎肉、乌鱼板、海螺肉、海肠子等海产品为原料,采取清余水滑技法制作,成品呈现鲜料宽汤风格,突出清淡鲜嫩的口感;经典商家风味,则是借鉴酒店喜寿婚宴的“全家福”,属于多料搭配的肴馔,讲究的配料有海参、鱼肚、鲍鱼、虾仁、干贝、鱼肉、鸡肉、猪肚、蹄筋、肘子肉、玉兰片、黄白蛋糕等十几种山珍海味,通过提前泡发、炖煮、油炸、清蒸等熟制加工处理,以烧煨方式二次入锅烩成。诸多原料掺和烹调后,肉制品的醇香、海产品的鲜香、菜蔬品的清香融为一体,产生极为浓郁的复合味道。

以“全家福”为代表的隔年菜,从古到今不仅胶东官商民众喜欢,古时还是帝王颇为青睐的佳肴。明太监刘若愚在《酌中志》中讲,朱翊钧正月期间最欣赏用“海参、鳗鱼(鲍鱼)、鲨鱼筋(鱼翅)、肥鸡、猪蹄筋共烩一处”制作的菜,“恒喜用焉”。万历皇帝所吃的名曰“三事”的菜,就是胶东经典的海鲜“全家福”。

胶东的隔年菜现已形成了传统农家特色、新派渔家特色、经典商家特色三种不同的风格,但无论哪种流派形式,都有一个共同特点,那就是不仅食材要全,而且分量要大。也就是说,烹制此菜时做得要多,除了足够全家人一餐之食外,要有足够的“余头”,以备跨年食用,谓之“余财”。

在胶东地区“团聚称觞”、极重家庭饮宴的大年三十,家家户户的午餐可谓各种美食悉数登场亮相,而象征阖家团聚、富裕圆满的隔年大菜,无疑是分量最重的压桌菜。在觥筹交错、欢声笑语的祥和氛围中,全家老少大快朵颐,那种对家国的浓郁情怀,对未来的美好期待,洋溢在每个人的脸上,甜在每个人的心里。

四大年菜

张祖屹

又到年根了。年近耳顺的我,第一次坐在案前,认真地回忆着我前半生中与过年有关的故事。从小将到大却发现,与过年相关的几乎都与吃有关,不禁想起小时候姐姐们给我起的外号“吃食种”(真没有时下流行的“吃货”好听)。有人说,好吃的人都是情商比较高的,我很认同这个说法,比如苏轼,比如陆文夫笔下的美食家朱自洽等都是我喜欢的人物。

上世纪七八十年代,那时过年有美食,但是美食的概念与今天是大不相同的。我父亲长年在外地工作,偶尔回家也比较严肃高冷,我却最盼望他回家过年,因为我们家过年的“四大年菜”一般都是由父亲亲自操刀的。

第一道年菜叫炒鸡瓜。这是我们家祖传的,至今我在外面的饭店里没有见过。用鸡丝、酱黄瓜丝、姜丝、葱丝、香菜梗等炒制,既可以当热菜吃,又可以当凉菜吃。这道菜备料很繁琐,几乎每一样都要切一小盆。记得每年腊月廿九前后,母亲就在家切这些备料,一切就是大半天,父亲只管掌勺。这道菜最讲究的是酱黄瓜,一定是脆脆的酱的咸口黄瓜,不是盐制的,而且要比比较粗的才好切丝。那个年代菜店里有卖的,现在市场上几乎看不到了。前几日,我从网上买过一次,又细又蔫儿,还是甜口的。

第二道年菜是猪蹄冻。我是从初中开始,从哥哥手里接过拔猪蹄毛这份活儿的。腊月里要去菜店排队把猪蹄和猪头买回来。因为我家人比较多,每年都有一个猪头、四个猪蹄的年货票,但猪头、猪蹄的毛总是比较多,要用熬沸的沥青或松香拔干净,难拔的缝隙里还要用烧红的铁钩烙几遍。因为气味比较重,所以这些活儿都是在院子里干的。虽然天气很冷,但一想到香喷喷的猪头肉和滑溜顺口的猪蹄冻,我就乐此不疲地认真完成任务,为此还受到父亲的口头表扬,这是很难得的。

第三道年菜是隔年菜。意思是从腊月吃到正月。用淡干的茭子鱼(鳊鱼)、猪肉丸子、冻豆腐、海带丝、大白菜炖制而成。茭子鱼要先腌制半天,再勾芡炸熟才可与其它食材一起炖。炸茭子鱼火候、味道是这道菜好不好吃的关键。

第四道年菜是熏鲅鱼。鲅鱼要先腌制再炸,然后将腌制的汤料泼在鱼块上熏蒸。因为这道菜的咸甜口不好掌握,所以从备料开始就是由父亲一手操持,至今我也做不出那个味道来。

除了熏鲅鱼,其它三道年菜我每年都要做。虽然都是父亲教的手艺,但吃起来味道儿已大不如从前了。

以前,我总觉得,年味儿是随着食物的极大丰富逐渐淡下去的,但今天我突然发现,年味儿其实是随着我们长大,随着一个个小家庭从父母身边独立出来,随着父母的相继离世才越来越淡的。年味儿,其实是一家人团团圆圆吃年夜饭的味道,是兄弟姐妹结伴走街串巷拜年的味道,是孩子们在家里下饺子时放鞭炮的味道……

年夜饺子

曲京溪

大年三十夜,一家人团团圆圆围在一块儿吃饺子,是每个家庭一年中最隆重的仪式,也是一家人最热闹、最温馨、最幸福的时刻。

年夜饺子通常是在大年夜过了十二点到太阳出来前这段时间吃,这顿饺子的准备时间长达十几个月。

老家旧屋后有一棵枣树,一搂多粗。每年霜降过后,树叶开始发黄,树上结满枣,有的呈鸭蛋黄色,有的色彩斑斓,还有的红黄绿相间,红色发紫,树上的枣,奶奶天天在太阳下翻晒,拣出表面光滑、色红且没有虫眼儿的,留下过年包饺子用,再分一些给邻居。腊月集上,托人买回栗子。奶奶把红枣、栗子包成一个个小包,放进抽屉,宝贝似地看护着。

到了大年三十,大红的对联映照着老屋,屋里屋外焕然一新,噼里啪啦的鞭炮声传递着过年的喜庆。奶奶兴奋地剥好栗子,洗净红枣,找出红糖、年糕、硬币、花生仁……刚吃过午饭,母亲就踮起脚尖、弯着腰在黑瓷盆里和面,大姐和嫂子两人同时在一个菜墩上嘭嘭地剁饺子馅儿。饺子馅儿是白菜猪肉的,寓意发“百财”。过年的饺子还要包进红枣、栗子、年糕、红糖、硬币等,这是对来年的祝福——生活甜甜蜜蜜、事业步步高、生意发财、健康长寿、刚过门的新媳妇早生贵子……

大年夜,天空高远幽深。屋外漆黑一片,室内却是灯火通明、烛光映照,院外的大门敞开着。小少年纪的我不能熬夜,要累了,就和衣躺在滚热的炕头上睡去。一觉醒来,已过了半夜。锅灶旁,父亲静静地坐着小板凳,开始烧水准备下饺子。柴禾是早已劈好的干木块,不用拉风箱火势也很旺,灶膛里发出噼噼啪啪的响声,红红的火焰照着父亲的脸庞。父亲庄重的表情,透着刚毅和掩饰不住的喜悦。火舌映红了老屋的墙壁,族谱前燃着三炷香,烟气缭绕升腾。锅里的水咕嘟咕嘟地沸腾了,热气蹿出芦苇编织的锅盖,在屋里弥漫开来。“起来吃饺子啦!”母亲轻声呼唤。哥哥姐姐揉揉眼睛,打个哈欠,弟弟妹妹睁开睡眼,伸个懒腰,都立马来了精神。

母亲往锅里下饺子,哥哥跑到门外,将鞭炮挂在木棍或竹竿上,开始燃放。惊天动地的响声在夜空中盘旋,好像要把春的消息告诉世界的每一个角落。

放完鞭炮,饺子出锅了,热气腾腾的。父亲端着饺子,分别供奉逝去的先人、灶神、财神,祈盼保佑一家人平平安安,四季发财。

年夜饺子,包着浓浓的亲情,包着对生活的期盼,包着大人孩子的梦想。如今,尽管大年夜还是吃饺子,却怎么也吃不出老家的那种味道。