



# 过年新鲜事 初一吃元宵



元宵,顾名思义,应该是在正月十五元宵节吃的东西,在我的家乡——日照,年三十深夜和初一早上就能吃到,感觉很奇怪吧?

关于元宵,还有一个传说:窃国大盗袁世凯篡夺了辛亥革命成果后,一心想复辟登基当皇帝,又怕人民反对,终日提心吊胆。一天,他听到街上卖元宵的人拉长了嗓子在喊:“元——宵。”觉得“元宵”两字谐音“袁消”,有袁世凯被消灭之嫌,联想到自己的命运,于是在1913年元宵节前,下令禁止称“元宵”,只能称“汤圆”或“粉果”。然而,“元宵”两字并没有因他的意志而取消,老百姓不买他的账,照样在民间流传。

记得小时候,生活条件还不像现在这么好,所有的元宵都是纯手工制作,糯米粉在除夕下午就已经和好,到了晚上,妈妈和奶奶一边看春节联欢晚会,一边滚元宵,等到了新年钟声敲响的时候,汤圆也就做好了。初一早上,一家人聚集在一起,吃着热气腾腾的元宵,预示着今年一整年,全家都团圆。

本报见习记者 贺超



滚元宵(资料片)



## 特色酒席：流水席

临近春节,年味越来越浓。不同地区的春节风俗习惯也各不相同。岚山区过年就有这样的风俗,大年初一摆上酒席,来拜年的都得喝口酒夹筷子菜才能去下一家。一天下来,一桌能迎二三十拨结队来拜年的亲朋好友。

24日上午,记者来到岚山区秦家官村邱传荣家,55岁的邱大姐告诉记者,她每年的除夕就备足了大年初一要用的酒菜,蒸鱼、炸豆腐是必不可少的菜,寓意着来年福气满堂,年年有余。

“把初一来拜年的客人请上酒席是老一辈留下来的传统。”每年过年邱大姐都会摆上几桌酒菜,请拜

年的亲朋好友享用。“大家来了都坐不了多长时间,一般就是吃两口,说些吉利话就又去下一家了。”邱大姐说,像她家这样,本家有100多户人口,初一来拜年的人多,一天下来桌子上的菜得换六七次。

岚山小伙武玉文兴致勃勃地给记者讲起了岚山的过年习俗。“我们岚山过年最热闹,初一早上很早就有来拜年的,来了就坐下先上一缸子(喝一杯)。”这是岚山地区特有的风俗习惯,岚山人看重年初一的这顿饭,到家拜年的人都得上桌吃两口。有些家族一桌坐不下,得摆两三桌。

本报见习记者 王娇



## 特色咸菜：京冬菜

在日照,过年期间最好吃的、给人印象最深的,当数京冬菜。

说到京冬菜的制作技艺,要追溯到清光绪年间,日照京冬菜创牌于清代咸丰元年的日照县(今东港区涛雒“裕源”酱园。裕源东家丁德臣从滕县(今滕州市)请来一位名叫单学雨的人为师,初期产的冬菜并不出名。到清宣统元年涛雒人收丁惟地、丁惟国两兄弟为徒,丁家兄弟苦练切菜技术,练出一手好刀法,菜坯质量较以前有了很大的提高。此后,冬菜生产渐成规模,当时裕源为切晒大白菜雇了三十余人,忙季达到五十多人,年产冬菜菜干15000至17000斤。由于所产之冬菜条

索细匀,色泽金黄,清香宜人,味美可口,形色味别具一格而誉满京城,是清代日照县唯一的朝贡品,故名“京冬菜”。

京冬菜不光具备食用价值,还有历史价值以及科学价值和经济价值。可以说京冬菜不仅是日照特产的咸菜,也是一块文化瑰宝,更是推动日照经济发展的助推器。

京冬菜的传统制作工艺在当地党委和政府的支持下,做了很多发掘抢救,继续发展的工作,取得了一定的成果,但仍存在不少困难。

本报见习记者 贺超