



【春节记忆】

烟火中的年味



□凌寒

年味是从忙年开始的。打扫清洗,买新衣,备年货,普普通通的日子因忙碌和诱人的气息而骤然生动。

烟台地处胶东半岛,依山傍海,有着“菜篮子”“果盘子”“鱼池子”的美誉,鱼虾海参鲍鱼海蛎扇贝、苹果桃子梨葡萄,韭菜芹菜黄瓜西红柿……应有尽有。民以食为天,节以年为大。春节的餐桌更必须丰富斑斓,每一个人都有“拿手菜”,蒸、熏、焖、炸、烧、熘、爆、炒……十八般技艺烹饪,餐桌上既有土地的清香,又有大海的鲜咸。人间烟火气,最是抚人心!

胶东尚面食,烟台人的年饭少不了各种面食,蒸大饽饽是约定俗成的民俗。枣饽饽,寓意甜甜蜜蜜,朝气蓬勃,预示来年的日子红红火火。桃饽饽,顶部鼓出一个小嘴,精心刻上两片绿叶,整体形似蟠桃,寓意长寿多福。还有象征子孙满堂的莲子,代表吉祥的大寿桃、宝葫芦、元宝、鱼饽饽和圣虫等,希望招财进宝,来年发财。大饽饽造型奇巧,精工细做,散发着浓浓艺术气息,如今已经成为了非物质文化遗产。

小年过后,主妇们就忙着和面做饽饽了。灶火烧得旺旺的,大饽饽在人与火双重热情下越来越陶醉,越来越轻盈,忍不住咧嘴“哈哈”笑起来。这甜美的笑声是大家最期待的!“饽饽笑了”,预示着来年笑口常开,生活吉祥如意!饽饽们出锅了,一个个丰满白嫩,暄透绵软,麦香四溢。每个饽饽上,再分别盖上团花、寿字或福字,喜庆可爱,让人迫不及待想咬一口,却又实在不忍下嘴。

宁静的冬日,墙上乡村老式广播喇叭响着吕剧《借年》的旋律,妈妈热炕上做大饽饽忙碌的身影,那是永远印在我内心深处的怀念和记忆。

过年,胶东人餐桌上两样东西必不可少。鱼,寓意年年有余;鸡,代表吉祥如意,大吉大利。海滨城市,刀鱼、鲳鱼、鲤鱼、鲢鱼、鲈鱼、偏口、加吉、黄花鱼……鱼种类繁多,当然以红鳞加吉为最佳。红鳞加吉颜色银红,线条流畅,身形优美,吉祥喜庆。加吉鱼肉质白嫩细腻、清蒸、红烧、葱油皆可,味道鲜美。因此,春节家宴,红鳞加吉鱼便成为胶东民间的首选。鱼头和鱼骨还可熬制汤,鲜香四溢,酸辣可口,喝上一口,那叫一个爽!

鸡市场上货物充足,但最重要的,是要有一只姐姐老家散养的大土鸡。她每年早早给我们每家准备好一只大公鸡,自种玉米、蔬菜水果喂养,在山野田间自由奔跑一年多。这样的鸡肉质紧实,有嚼头,不易烂,最好用乡间大铁锅炖,才能保持鸡肉的鲜美香味。大葱、蒜、姜、干辣椒倒入炒锅,炒出香味,再倒入炖好的鸡块,大火快炒,最后加青椒。

一上桌,香味扑鼻,很快一抢而光。这是我们年夜饭里最受欢迎的一道菜,除了市场上买不到的味道,它饱含着家人浓浓的亲情。

虽然鸡鸭鱼肉、蔬菜海鲜,但老家过年一直有炖大菜的习俗。所谓大菜,特点是用料丰富。白菜、豆腐、粉条不可缺,是因着口彩“百财”“兜福”“牵挂”的意思。其他猪肉、鸡肉、牛肉多少随意组合。葱、姜爆锅后,煸炒肉和白菜,加入粉条以及各种主辅料,倒入足量的水,放在大锅里熬炖,一款丰盛的年味大菜就做好了。因为用料多,各种味道相互掺杂,口感丰富浓郁。这种大菜炖得软烂,汤汁浓香,特别适合配米饭,所以还要蒸一盆香喷喷的大米饭。大菜材料多,数量足,寓意来年日子富足,圆圆满满。家人团团而坐,一人一碗,满嘴浓香。碗空了,肚子圆了,但还忍不住再来几口。

饺子,可以说是北方春节餐桌上绝对的主角,年三十,初一早晨,初二晚上,饺子都隆重出场。以前过年的饺子,生活再艰难也要包肉馅的。猪肉、牛肉、羊肉皆可,肉必须多。“谁家过年不吃个肉馅饺子?”现在生活水平高了,很多人更喜欢素馅或者是海鲜馅饺子。鲅鱼饺子颇受欢迎,以渤海新鲜鲅鱼为馅,个头大如手掌。薄而透明的面皮,白嫩多汁的鱼肉,细细一嚼,鲜香四溢。除了鲅鱼饺子,海螺饺子、虾仁饺子、扇贝丁饺子,凡海鲜皆可入馅,加白萝卜丝、韭菜,不同的配料搭配不同的海鲜,就是一个字:鲜!

包饺子的过程是快乐的,全家老少几乎全上阵,和面的、拌馅的、擀皮的、包饺子下饺子的,根据擅长各有分工。这边饺子刚包好,那边厨房水已烧开,很快热气腾腾的饺子就端上桌。

初一早晨的饺子最受欢迎,因为里面有枣、板栗和钱币,寄寓着对新年的祈望,希望新的一年顺顺利利,财源滚滚。谁都希望能吃出好运,所以扫视满桌饺子,选择哪一盘颇让人内心纠结,吃饱了也要放怀再加几个。第一个吃出钱币或吃出钱币最多的人总是分外开心,笑脸如花绽放,感觉好运已经从天而降笼罩全身。

美酒佳肴!在最隆重、最富特色的春节,亲友相聚,酒是肯定不能缺席的。“人生得意须尽欢”,“酒逢知己千杯少”,中国人爱喝酒、会喝酒,酒文化源远流长。白酒甘冽浓香,啤酒清爽怡人,葡萄酒醇香优雅……与家人朋友一起小酌慢饮,促膝长谈。说说去年的忙碌收获,畅想来年的规划期盼。微醺境界最佳,如果哪位不胜酒力醉酒倒下,众人哈哈一笑,自是多了饭后谈资的快乐。

过年啦!新春佳节,亲友健康平安,团圆相聚,这是最应珍惜的幸福好运!干杯!忘却昨天一切烦恼疲惫!干杯!互相温暖中,就都拥有了满满动力开始新一年的奋斗!

□高军

萝卜钱子,是我们一直以来的叫法,也有人叫罗门钱、过门签、挂门签等,是春节期间装饰于门上的民间刻纸艺术品。家乡语言中很多词语习惯带后缀“子”,如吃的“豆沫子”“面条子”,用的“盆子”“罐子”“筐头子”,天上飞的“花蝴蝶子”“家雀子”等。萝卜钱子就是萝卜钱,贴在门上的吉祥图案,怎么就和萝卜、钱这些风马牛不相及的物件有了关联?弄不明白归弄不明白,我们每年依然会大年三十在门上贴红红绿绿的萝卜钱子。

我们家贴的是我写的春联,又贴上了从集市上买来的萝卜钱子。我还开始模仿很多家庭贴一个字,那个字是我用毛笔依葫芦画瓢写的。折横折再向右拉出一个弯钩,两边各写上一个点,叫yōu帖子。缸上、橱上、板凳上、锅台上、橱柜上、胶轮小推车上等都会贴上一个。那时候自己还不知道这是一个什么字,后来才知道是“酉”字,王羲之就是横折横折再向右拉出一个弯钩的。查了资料,研究了这个字的字形变化,知道“酉”是盛酒的器具,一般情况下,能吃上香的后,才能喝上辣的,过年能喝上酒是好日子了。这个字又能引申出成熟、丰收的意思,《释名》说:“酉,秀也。秀者,物皆成也。”过年贴这个字,就是祝福有吃有喝的意思啊。很多时候,牛栏、羊圈、鸡舍的门口不用张贴别的,粘上一个酉帖子就可以。

再后来,又想搞明白为什么叫萝卜钱子这个问题,但多年中找不到答案。后来在我对一个个乡镇逐村采访中,有人告诉我一种说法,过去日子很穷,到过年时候,人们会用萝卜刻成铜钱的图案,过年时蘸点颜色印在彩色纸上,贴在门口上部,表达收入越来越多的心愿,所以这种纸叫萝卜钱。家人进出门口,萝卜钱子大都会触碰到头皮,就成“头顶落钱”了。过年贴萝卜钱子,就是祈盼新的一年收入更多,财厚当然就会运厚、福厚,一切都好了。

现在很多人家贴萝卜钱子,是用胶带或双面胶,很多机器制作的萝卜钱子还自带胶,直接粘贴即可。我小时候可不是这样的,总是找个铁勺子,在里面用清水将面粉搅拌成稀稀的面汤,将其加热制成糨子糊,用它去门上粘贴萝卜钱子。这固然简陋,但确是最为科学的方法。前几天陪一个朋友去装裱字画,装裱师正在用面粉制成的糨子粘贴着。这就是机器装裱和手工装裱的区别,机器装裱用的是胶,手工用的是糨子。用糨子的字画以后还可以揭开重新装裱,胶贴的就很难进行第二次装裱了。有时候最简单、简陋的,也是最科学的。我家这几年,也都是用胶带粘贴萝卜钱子,有时想想这真是暴殄天物,是对传统工艺的亵渎。

这些年,我曾在石花峪、黑沟、远里等村观察和采访过萝卜钱子的制作过程,艺人们用的都是红、绿、黄、水红、紫五种颜色的彩纸,每种颜色代表着特定的含义,寓意是福禄寿财喜,颜色和顺序绝对不会错。制作工具主要有锤子、各种形状的凿刀、剪刀、锥子等。先把纸张按颜色依次折叠好,五张纸折叠成相对的十页,在上部钉上纸捻,固定在木墩上,用工具仔细凿切、镂空、剪铰,各种吉祥图形和文字就呈现出来了。由于都是单面颜色的纸张,必定有五张图案和文字是反着的。这并不要紧,很多门口上部都是由门楣和门框的横木两部分组成,门楣上贴图案和文字正面的,门框上还是正面向外,但文字是反着的。现在,很多制作者都已经采用双面同一颜色的纸张,就不存在这个问题。萝卜钱子就像砖头的形状,都是长方形,有大有小,下面剪有精致的穗头,可以根据门的大小相机选择。它们一门五幅,各色相间,富丽而不失朴实,鲜艳又不媚俗,统一而又富于变化,让你不得不佩服民间艺术的高妙之处。这种传统工艺的守护者,大都成了非物质文化遗产传承人。但是,传统制作费工费时,在市场上和其他制作更精美的产品相比,竞争力不强,市场潜力越来越小,存在着很多危机。我至今还是喜欢这种手工制作的萝卜钱子,遗憾的是市场上越来越少见了。

春节即将来临,我会继续去追寻这些手工制作的萝卜钱子,在大年三十那天,贴在自家的门上。

(本文作者系中国作家协会会员、齐鲁文化之星)

【地道风物】

萝卜钱子