



去黄务赶集找年味

牟洪涛

现在的生活天天像过年，这无形之中把年味给冲淡了。腊月的日子飞似地向春节推移，我与邻居老郑说：“快过年了，怎么一点感觉也没有？”他说：“黄务每逢阴历一五赶大集，腊月大集更热闹，明天正好是腊月十五，我们一起去一趟。”我欣然同意，农村长大的孩子，对集市并不陌生，不为买什么东西，只想去看个热闹。

腊月十五，我们结伴乘9路车去黄务赶腊月集。穿行在集市喧闹的人群中，观集市上形形色色的人群；看集市上琳琅满目的商品；听集市上此起彼伏的吆喝声……身临其境在这热闹的黄务大集上，寂寥的心

一下沸腾起来了。虽说这里已经被划为市区，但是，老习俗难改，老百姓还是难舍集市情缘，习惯了去集市卖东西，也习惯了去集市买东西，赶大集的习惯没变，可能是集市那种敞亮、自由的买卖氛围让他们与集市难舍难分。

因为春节的脚步越来越近，所以这里集市更加热闹起来了。老郑经常赶黄务集，他说：“这腊月集上的人比平日里多一倍以上，商品也丰富了许多。”快过年了，人们要把多余的农副产品卖掉，增加点收入置办年货；要买平时舍不得吃的好东西，准备年夜饭和正月待客；要买平时舍不得买的好衣服，打扮得漂漂亮亮迎新春……

在一个卖年画的摊位前，我看到许多妇女在选购大胖娃娃年画，问一位大嫂为什么过年喜欢买胖娃娃画，她说自家姑娘今年冬月结的婚，有腊月到姑娘家去“看年”的老规矩，领个大胖娃娃(指的是买张娃娃画)送去，祝愿明年能抱个大胖外甥。看着人们大批地采购，大把地花钱，真是爽快。看来一年最多的花销都倾注于年前，你看，满袋满包的年华拽着赶集人的喜悦，没有一个空手而归的。给我的感觉是：人们的生活越来越好了，老百姓如今还是热衷于赶腊月集，老百姓如今不差钱！

大集上两个多小时的逛游，让我大开了眼界。到大集上那么一逛，年味儿顿时弥漫

开来：丰富的特产让人眼饽、红色的对联金字闪耀，艳丽的年画色彩斑斓、火红的灯笼光彩闪闪……当你身临其境时，只在瞬间，年味就浓起来了。热闹还没有看够，老郑就催促往回走了，我意犹未尽地东张西望，恋恋不舍，一步三回头，两步一张望。年前只剩下二十一和二十五两个黄务大集了，我们约定下一个集日还要结伴来逛。

进了腊月，许多人感慨：如今是进了腊月门，也找不到大年味儿。没关系，现在路也好了，乘车也方便了，你如果有空闲，不妨相约到近郊集市上去体味一下，一定会不虚此行，那里会帮你找回曾经的年味儿。

赶年集办年货

安家正

过了腊八就忙年，腊八之后的集称年集，年集是忙集，赶闲集的很少，尽管农村集市是青年男女的“后花园”，媒人串通好了，待嫁男女借这个平台演出相亲的故事。但进了腊月门，青年女子忙得很，一个巴掌拍不响，这平台也就分外冷清。

但年集却空前热闹，规模急剧膨胀。比方，文登山区的界石集，平日只有万人的规模，可年集达到了五万人。百货店也把紧俏商品装上了大轱辘子，权充了行商。集日获释一六或是三七……邻近的大村可以轮流，大轱辘子可以赶了甲地的集，就近转移，年集是商家销售的黄金时档。被称为“流动商店”的货郎担，这时节也不走街串巷了，也是集中在乡村小集上以拾遗补缺。

赶年集的汉子们，尤其是户主，在采办年货上绞尽脑汁，俗话说：“吃不穷，穿不穷，打算不到一辈子穷。”他们有足够的经验，知道该赶哪个集市才能一样的年货最便宜，一样的价钱货最好。所以采办年

货是当家人忙年的主要内容，他们在附近的集市上挑挑拣拣。

一般说来年集是供销两旺，可独有肉市特别繁荣。民谚云：“二十六，去割肉。”就是说“肉”是年集必备之年货，平地里看不大到的牛肉、驴肉，这时也时常可见。至于猪的下货，虽然紧俏，也不难购得，其次是爆竹市，平日绝迹，年集火爆。商家促销都是现场演示，所以年集上的爆竹市总是硝烟弥漫，火药味浓得呛人。平地里很要紧的粮食市和蔬菜市，年集却相对萧条。粮食现在变成了多卖五谷杂粮，绿豆、豇豆成了抢手货，菜市上尽管也有白菜萝卜，但最受欢迎的却是韭菜、菠菜、大家要点“青头儿”，香菜也走俏。

年货充满了文化味儿。首先是要那红红火火的彩头儿。红是大吉大利，家家要贴大红的门对子。昔日的对子没有印刷品，要买红纸请人写。如果自家子弟会写毛笔字，那自是一种显示“诗礼传家”门第的绝佳机会，后来才有了“千门一律”的印刷品，取代了这种民间的书法展览。



“有钱的闺女买花戴，我爹没钱不能买，扯上二尺红头绳，对着镜子扎起来。”《白毛女》中的喜儿唱出了民俗，过年的头绳是红色的，小闺女更要穿红色的，至于那花，却没有鲜花而是绢花。圣人之乡曲阜有个大庄，绢花驰名，行商贩到胶东，在年集上更受到读书人家的热捧。

年画是年货中最为畅销的。流行了很久的是：一个大胖娃娃，双手捧着一条大鲤鱼，不知是否有将来“鲤鱼跳

龙门”的寓意，但“年年有余”的愿望却被人认可。莱州吕村是胶东的杨柳青。

其次就是传统戏曲故事的印刷品，《梁山伯与祝英台》、《牛郎织女》、《天仙配》，戏中的主人公上了年画，为焕然一新的居室增添了无限的美感。

上世纪三十年代以后，电影明星，特别是女星的彩照走俏，也权充了年画。胡蝶、王人美、阮玲玉等挂历女郎，月份牌明星为人家喻户晓。

咂摸一下过年的味道

于华

在海阳，忙活年货的事，一般都放在进了腊月门之后。因为这期间，地里没什么农活可干，勤快的人家又不愿意懒在家里，所以就把一些秋收作物拉到集市上，换成现钱贴补家用。拿到集上买卖的东西，大到农机器具，小到针头线脑，再到吃的喝的穿的用的，集市上的年货，可谓是样样数数要啥有啥。

海阳的集市，据史可查的是，早在清朝乾隆年间就开设了东村、盘石、行村等17个集市点。集市山会的概念，无论是繁华地带还是偏僻山区都是根深蒂固的，特别是在农村，真可谓是村村有集，天天赶集，唯一区别的是集市大小不一而已。

每次赶集，小孩子都会满

足自个贪食的胃口，要么是一串红彤彤的糖球，要么是一兜香喷喷的炒瓜子，再就是一片甜脆的板糖……那时，幼小的很难体谅到家长口袋里那有限的几个钱。当时的生活水准低，工资收入少囊中羞涩，集市上的年货花色品种更少，不像现在商品样样数数的想买啥就买啥。那时买年货很犯愁，得好好算计一下，一分钱往往需要掰成两半花，捡最紧要的东西买回家，先管饱肚子再说。所以，赶完集搁在柳条筐子里的东西，有糖果瓜子，有鱼肉粉条，有猪蹄海菜，海蜇干鱼，还有那鲜美的海蛎子，在腊月时分最肥最鲜。糖果瓜子摆在桌上是用来逗弄小孩家的，鱼肉粉条是用来炖菜上席的，猪蹄海菜是用来熬冻待客的，海蜇干鱼是用来拌

凉菜哈酒的。

条件好的话，就需要给孩子买件过年的新衣服。海阳有句俗话说讲“过年就是过孩子的年”。辛勤一年，能看着孩子穿上崭新的衣服，自家人高兴，叫左邻右舍看了也羡慕。海阳人买回家的年货里，必然会有孝敬老人的东西。哪怕是一小捆新晒的烟叶，老人也能欢喜不已，当然做菜做汤用的油盐酱醋是少不了的。全家人最期盼的年货，就是能买回一个大猪头。把表面的猪鬃毛燎烧干净，加上调料放进盛满水的大锅里烋，一烋就烋到下半夜。炕也被烧得滚热，孩子们躺在炕上，一边听着风箱“呼哒”声，一边闻着浓浓的肉香，等不到肉出锅就入了梦乡。第二天孩子醒来的第一件事，就是钻出被窝，掀下一小块昨天晚上

烋得美烂的猪肉肉，再赶紧钻进温暖的被窝里大快朵颐。

光阴似箭，佳节又近。如今条件好了，兜里有钱了，海阳人还是一如既往地过大年，赶大集，办年货。扪心自问，现在感觉买年货也挺犯愁的，为什么呢？原因就是现在市场供应太丰富了，本地的外地的，集市的摊位上随处可见。而且口味也开始挑剔了，都喜欢吃新鲜的东西，很少再用自己动手蒸炸炖煮了，否则这些东西做熟了，搁在冰箱冰柜里冻成一堆冰坨坨，谁还爱吃？

说归说，做归做。现在赶大集办年货的时候，海阳的集市上依然是人挤人。笑意写满脸上，满意挂在嘴上。大家不图别的，就图凑个热闹，咂摸一下过年的味道，特别是孩提时代那种过年的滋味。

记忆里办年货感受

周子元

进了腊月门，年味儿就越来越浓了，各种年货纷纷登市，新闻媒体也协助经销商举办年货会，并打出宣传广告，招引广大市民前往选购，这足以表明今年的年货供应数量充足，购买也非常方便。由此联想到三十多年前办年货的情景，便深深地感受到，改革开放以来，国家的发展和人们生活水平的提高实在是太快了。

在计划经济的年代，平时重要的生活日用品实行凭票供应，到了春节也不例外，不同的是供应的品类和数量会比平时多一些。所以进了腊月门后，人们心里想的是，今年过年能供应什么东西，每家每户能增加多少鱼肉之类的供应量，那些平时买不到的紧缺物品现在能不能买到等等，这一切，只有等到街道居委会下发通知后才能知晓。到时候，你拿着发给的票证带上钱，到指定的副食品店，领取自己的那一份就行了，不必为挑选什么和价钱贵贱而费些脑筋。

记得当时的年货，有的是按户供应，有的是按人口供应。按户供应的主要有，每户一个带毛的猪头，一包约二两袋装的海米，以及半斤装的面碱和苏打各一包，还有一斤青果糖。按人供应的有每人增加供应半斤的猪肉和二斤鱼。到正月十五每人还有半斤元宵。调味品味精虽不在计划供应范围内，却很难在市面上买到。我东北有个亲属，每次来家都会带回几包，当时那是很受欢迎的礼品。

有了票证也不一定就能顺利地把年货买到手，还得花费时间去排队等候。为了买到一种年货，有时需要去排好几次队，甚至得全家总动员，谁有时间谁去排，如果家里有学生放了寒假，那就方便多了。最让人恼头上火的是买豆腐，因为每天只供应一两板，卖完即止，所以排在后边的很难买到，只好第二天再来。为了吃上这斤豆腐，那天早晨四点多钟，我就冒着严寒去店外排队，一直等到八点菜店上班，才开始卖，因为我排在前面，所以总算买到了，后边肯定还会有很多人会空手而归。据说跟菜店人员有点“关系”的不用排队，可以跟着沾点“近水楼台先得月”的光，一般人是很难享受得到这种“优惠”的。

在凭票购买的年货中，记忆最深的是置办那个猪头的复杂过程。由于平时吃到的肉类食品不多，都希望过年时能吃点猪肉肉补充点油水，解解嘴馋，所以到年底买个猪头来家就成了人们一年之中最大的期盼。买当然都想买个大的，然而摆在台面上卖的，一般都只有七八斤上下，那些十斤以上的大猪头，不知都供应哪些人了。有时偶尔能碰上个大点的，那真是太幸运了，也很受人们的羡慕。麻烦的是猪头买来家之后，还要自己动手，用烧化了的沥青把猪头外表面的黑毛拔掉，如果黑毛太多太厚，拔起来就更费劲了，这道工序的难度最大。如果想省事，可去街头上专门拔毛的摊点，不仅要花大钱，而且得派专人花上时间排队等候。把毛拔光之后，还要用斧头剁成块，用水洗净，放进大锅里烋煮，熟后便储存起来，留着过年食用。

在年货供应中，猪肉也占有很重要的位置，购买时都很注意“挑肥拣瘦”。不过，那时候人们的“求温饱”观念，跟现在人的“重保健”观念不同，拿着肉票都喜欢挑肥的买，而不愿要瘦的，图的是肥肉油性大，能撑撑肚皮。然而不知道是因为什么，当时的猪肉摊上很难找到肥点的，为了防备肉票过期作废，有时不得不遇上瘦肉也买下来吧。

年货置办得差不多了，家妇们便着手制作过年吃的饭。先是用白菜、粉条、豆腐、猪肉等熬一锅大菜，盛在盆里放着，称为“隔年菜”，意味着年年有余财；还要发面蒸大枣饽饽，包上几锅萝卜丝菜包子，寓意为保来年发大财。除夕夜全家人吃顿团圆饺子，过年期间来了客人，一般就是一碗大菜，有条件的可再炒上两个菜。这样年复一年，人们也就习以为常，挺知足的。