

编者按:对联,也称楹联、对子、楹贴等,是以“字数相等、结构相同、词性相对、平仄相拗”为对应特征形成的文学艺术形式,是正式定名上千年的民族文化优秀文体。它短小精悍,两句成体,表达理义鲜明,可颂可贬,可谓雅俗共赏,老少咸宜。自它诞生以来,深深植根于民族文化的沃土,繁茂千年,经久不衰,如今更以新的生机茁壮成长,成为新时代的一枝璀璨多姿的文化奇葩。

本报有幸约请到当代著名对联家王庆新先生,特辟“庆新联话”专栏。该专栏旨在普及对联文化,使广大读者了解对联、运用对联、创作对联,同时,在欣赏、体味对联艺术中品赏一艺之乐。

王庆新,嘉祥县人,历任中国楹联学会秘书长、副会长,一生致力于对联文化,创作对联3万余副,出版对联书刊90余部,全国200余处名胜古迹留有其对联作品,曾荣膺“全国联坛十秀”称号。2004年,以一个工作日创作并书完54副嵌名对联的实绩创世界吉尼斯纪录,保持近十年无人打破。

【庆新联话】

□王庆新

对联,是中华民族文化百花园中一枝独具特色的艺术奇葩,是经过数千年时光砥砺的优秀文体。

对联以独体汉字的音、形、义为形成基础,成为雅俗共赏、老幼咸宜的民族瑰宝。南朝·梁文学理论家刘勰《文心雕龙·丽辞》说它的特点是:“句句相衔,字字相丽”;《通史·叙事篇》说它“编字不织,捶句皆双,修短取均,奇偶相配”。古今联家概而论之,认为它的基本特点是由“字数相等,结构相同,词性相对,平仄相拗”的一对句子或句子成分所组成,表达出内容相同、相反、相近、相关的特定意义。

随着对联的自身发展,它经过从最初的《诗经》、《汉赋》、《楚辞》中对偶成分到自身独成艺术体系的漫长演变,并从最初的纯文学形式逐渐发展成为今天广泛实用的文体,

【饮饌琐忆】

□白水/文 老五/图

小时候过年，最盼望的事，就是年初二去姥姥家拜年。姥姥家的表兄弟多，玩起来热闹。表兄弟也都喜欢我去，陪吃、陪玩，晚上钻一个被窝，一起挤着睡。母亲在兄妹们中排行最小，表兄弟中我虽不是最小的一个，可他们都宠着我。我也喜欢被宠。每回去，都要住下，即便表兄弟弟的被窝凉硬如铁，尿骚刺鼻(也不知道他们为啥都喜欢尿炕)，我也还是喜欢和他们挤在一起，噉噉喳喳，嘻嘻哈哈，一扯就扯上大半夜，那份尽兴，那份开心，难忘呀！

拜年时最吸引我的，是姥姥的压岁钱。虽然只是几毛钱，那份喜悦，即使后来工作了第一次领工资也没它让我激动。三十多年前，一块钱就可以赶一次像模像样的大集，置办的货物，足以累酸你的胳膊。记忆里，姥姥常年坐在她的屋里头，一头漂亮的白发，梳得纹丝不乱，衣服也是干干净净，板板正正，永远一脸喜气地坐着，如果再抱上一只小猫，简直就是冰心奶奶。姥姥是我这一辈子见过的最美的老人。

还有让人兴奋的事，那就是吃了。这一天，姨夫和姨们齐集，出嫁的表姐跟姐夫也来，四世同堂，老少同席，场面壮观。那时候，都是妯子带着表姐治办这一年一度的宴席。菜特别丰盛，大人们吃酒，抽烟，喝茶，小孩子(在大人撤席后)可以吃到平时吃不到的鱼、肉、鸡蛋和馒头。惭愧的是，吃了那么多年，许多的美味都没能给我留下印象，却只牢牢记住了一个菜：炒苕蓝。

单就实用对联而言，除了文学对联之外，逐步派生出节日联、行业联、胜迹联、厅堂联、婚嫁联、寿诞联、哀挽联、生肖联、建房联、乔迁联和装饰联等等。目下,春节将近,那就着重介绍一下节日对联中独秀的一枝——春联。

春联,属于实用对联中的节日联,是春节所专用的一个联种,主要分为通用春联、时政春联、行业春联和生肖春联四类。

通用春联:即为城乡大众普遍应用的春联。其主题宽泛,大多体现国泰民安、吉祥如意、和谐欢欣、前景美好等基本内涵,表达人们对新一年的良好愿望和祝福。如:“瑞气中天春正晓,阳光坦道驾长风”;“德门义路祥千里,贤达仁人福万重”;“万里春风重物我,千缘泰运报祥祺”等等,这是老百姓尤其是广

大农村常用的春联。

时政春联:春联内容多与当时的时政形势紧紧相切,表达人们对大好形势的祝愿和期待。这类对联创作难度较大,原因是容易形成标语口号似的浅白弊病,缺乏对联特有的文采。但有些时政对联写的还是很好的,如:“四海归心民纳福,三中报喜党播春”;“贤达常悔过,廉者不言贫”;“政令孚民,民本民生民意;公忠立党,党风党纪党威”等等,极吻合当前时政形势。

行业春联:即根据各行业如农业、工业、财贸、文教、党政机关、部门等不同特点撰联,各具特色,鲜明而准确地体现行业特征。这类春联要力避浅显,写出亮点即可生色。如教育联:“苦经学海不知苦,勤上书山自恪勤。”饭店联:“蘸忧乐炎凉,调人间五味;赏烹

炸蒸炒,品世上一流。”服务业:“宽怀当信客无过,大度常思我愧心”等等,极切合行业特点。

生肖春联:生肖是中华民族特有的文化元素。生肖春联即是按照每年的生肖撰联,既体现生肖物种的特征,又结合不同生肖阐述一定的理义。今年农历是甲午年,也就是马年,马年的生肖春联还是丰富多彩的,如:“有道疾风知劲草,常言骏马奋轻蹄。”“坦道东风腾骏马,良图雄势着先鞭。”“春光万里马追梦,紫气千条人肇祥”等等。每副对联都写出了马的雄健,催人奋进。

对联是两行诗,它可歌颂真善美,亦抨击假恶丑;对联是报春花,它点缀了太平盛世的万紫千红;对联是吉祥鸟,它以嘹亮的歌声唱出时代的美妙之音。

青岛崂山区王哥庄大馒头，真大。一斤一个的很普通，三斤一个的也寻常。十几斤一个的，显然是重量级别的，仍然算不上很大。最大的重达60多斤，超乎想象，白白胖胖的大馒头，像一座小山，底部占满了一个大盖垫。王哥庄人将山东的豪放发挥到极致。大馒头，在崂山地区的农村，已经流传了五百年。在王哥庄，馒头不仅大，而且花样繁多。各种造型独特的面塑，点缀着庄户人平淡的日子，为每一年的春节带来节日的气氛、喜庆的格调。

王哥庄的巧妇们在传统馒头的基础上，经过改良、精细加工逐渐形成以大馒头为主打产品，配以老虎、燕子、锁、圈、福寿桃、元宝、富贵鱼、枣花糕、花卷、神虫、圣虫等花样馒头。

当馒头慢慢地大起来，花样繁多起来，其蕴含的民俗涵义也愈加丰富多彩。福禄寿喜系列馒头，把中国的民俗文化融入到王哥庄的大馒头之中。祝福的有“福”系列，给老人祝寿的有“寿”系列，恋人结婚的有“喜”系列，升学提干的有“禄”系列。

结婚庆典上的枣花山馒头，一层一层，每一层都镶嵌密密麻麻的大枣。寄托了“早生贵子”的祝福。孩子出生，过生日，王哥庄人做出面燕、圣虫、百岁锁等造型的馒头，祝福孩子健

【齐鲁风情】

## 王哥庄大馒头

□柳已青

康平安地成长。为老人祝寿的馒头，则塑造出仙桃、老虎、富贵猪、神虫等形象，蕴含了寿比南山福如东海的祝福。

过年了，青岛的人家，都会把王哥庄大馒头作为必备的年货。除了大馒头、枣饽饽，必须有面鱼，取“年年有余”之意。过年的面食中必不可少年糕。年糕有黄、白两色，象征真金白银。年糕又称“年年糕”，与“年年高”谐音，寓意着人们的工作和生活一年比一年提高。所以有诗这样咏年糕：“年糕寓意稍云深，白色如银黄色金。年岁盼高时时利，虔诚默祝望财临。”

王哥庄大馒头好吃，吃一口就知道为何名不虚传。有一次，临近年关，我在王哥庄街道的浦里村采风。在农家小院，吃过王哥庄大馒头之后坐在午后的阳光下，一位老人用简单而古朴的茶壶，为我泡了一壶崂山绿茶。饮一杯绿茶后，望着对面的青山，这位老者打开话匣子，谈起王哥庄大馒头，如数家珍，滔滔不绝。

老人告诉我，王哥庄大馒头是纯手工制作。选取当年生产的新鲜小麦作原料，和面时，加入一定比例的牛奶、鸡蛋、蜂蜜和崂山的清泉水。发面、揉面、塑形，都是由经验丰富的女性来做。山泉水、手工揉、大锅蒸、木柴烧，是王哥庄大馒头的特色。大馒头是用崂山山泉水和面，木材烧火，在大铁锅上蒸熟。这样，比起用煤气灶蒸出来的馒头口味纯正丰富。试想，王哥庄大馒头，那么大的个头，谁家的煤气灶上能放那么大的笼屉。

一个大铁锅可以放18个大馒头，按照每个1斤算起来，这一锅就足有18斤。生馒头整齐入锅，灶里的木材开始熊熊燃烧：“烧柴火是为了卫生，也是我们的特色，忙起来一天能烧400斤。”馒头要蒸得好吃也有门道，一开始火要旺，然后慢慢地熄火，把握好火候很关键。

馒头蒸熟后出锅，热气散尽后，一个个饱满光洁的大馒头，显示出庄严神圣的法相。老人告诉我，感受品尝王哥庄大馒头的美味，需要调动全部的感觉，方能体味如此做出来的大馒头之妙。

首先放在手里掂一掂，感觉大馒头的重量——大馒头在手掌实实在在的，是美味的前奏。然后，闻一闻，感受大馒头扑鼻的麦香味道。然后，掰一掰，感觉大馒头的弹性和柔韧。看一看，掰开的大馒头，可以看出一层一层的。尝一尝，大馒头鲜嫩松软，而又很有嚼头，很筋道。最诱人的是大馒头传递出来的麦子面粉的香味，那是自然的食物的气息(没有食品添加剂)，那是一层一层的筋道，那是丰满舌尖的香甜，那是对土地和食物的感恩，当然，也是一番劳作之后的享受。

告别农家小院时，我在想，王哥庄大馒头，是几百年来崂山农民的艺术杰作，是一种可以品尝的文化遗产。大馒头，这种北方的简单的面食之中，蕴含了山海之美，揉入了淳朴的民风之美。

每到年底，看到大街小巷的人们拎着年货回家，尤其是看到王哥庄大馒头的礼盒，我的心中，总有一种安稳、踏实的感觉，那是这种食物带给我的满足，还有微小而确定的幸福。



投稿邮箱:www@85193207@126.com



苕蓝，学名球莴苣蓝，又名玉蔓青，我们那里乡下就叫“撒拉”。撒拉，可能是苕蓝谐音叫讹了，在乡间这是一句特别难听的骂(女)人话。名字不好听，可好吃。尤其是妯子做的肉丝花生炒苕蓝，让我至今难忘:苕蓝切细丝，炒以瘦肉丝，炒至断生时，加以去皮的熟花生仁，稍稍翻炒，然后放入酱油、醋、盐，起锅。苕蓝丝中带酸，香脆可口，花生米依然脆硬，一硬一脆，搭配得宜，相得益彰。吃起来特别有咬头，越嚼越香，回味无穷。

我之独独记得炒苕蓝，

大概是它的做法新鲜别致。花生能炒食，就够奢侈了，还要去皮，炒苕蓝已经不错，还要加肉丝，加熟花生仁。啧啧。这一盘炒苕蓝，几乎成了妯子每年的保留节目，我一直吃到离开故乡为止。甚至可以说，炒苕蓝成了我的外祖家的一个代名词，每当想起外祖家就会想起它，而一想起它就会想起过年时温馨的外祖家，美丽的姥姥，勤巧的妯子，亲爱的表兄和表兄弟们，还有他们冰凉而又温暖的被窝。

可是，在我工作的这边，竟然一直未发现有苕蓝

卖。这更加重了我思乡的蛊惑。有一年，妻子买了几只佛手瓜回来，我一时兴起，以此代苕蓝切丝，炒了一盘朝思暮想的“肉丝花生苕蓝”。嗯，还不错，很得苕蓝的韵致。妻子和儿子一人尝了一口，摇摇头，古怪地看我一眼，再也没下第二箸。剩下的全让我一人独享了，连汤带汁喝了个一干二净。

现在，妯子快有八十岁了吧，她老人家过年还做肉丝花生炒苕蓝么?不知为什么，我常常无端地想起起妯子的炒苕蓝，非常想吃一口她老人家亲手做的肉丝花生炒苕蓝。