

青未了

人文 齐鲁

旧时济南人所指的“过年”，并非是除夕之夜至正月初一、初二、初三短短的几天时光，而是从腊月廿三“小年”起跨越到来年的正月初五，大约半个月。

老济南的忙年

□ 张稚庐

腊八粥·腊八醋

腊月初八喝腊八粥、泡腊八醋时，已然预示了过年的信息。腊八粥源于佛教，相传释迦牟尼曾得牧羊女奶粥后，于腊八日“成道”。后来僧家煮粥供佛，以示纪念。如今千佛山的寺庙里还年年连夜熬粥施舍，民间也纷纷效仿之。

腊八粥用江米、小米、黄米、豇豆、红小豆等熬制。腊八粥之美，全在粥果，有红枣、栗子、核桃仁、花生米、桂圆肉、莲子等，出锅后再撒上白糖。自清晨淘米煮豆、剥壳剔仁。粥熬好后，还要泡“腊八醋”。将洁白肥大的蒜瓣浸在贮醋的小坛甌里，封固，以备春节蘸饺子用。从这时到除夕还有20多天，蒜香融进醋里，酸辣适中，蒜瓣也呈淡绿色。这和意欲水仙在春节开花，须二十几天前入水，才能抽箭绽瓣是同一道理。

年画·祭灶

腊八过后，大大小小的鞭炮陆续摆上街头，有千头鞭、五百响、大雷子、飞天响、筒花、刺花、滴滴金……五花八门，罗列有致。腊月十五以后，年味渐浓，长街小巷里就传来“请灶王来——皇历啊——新皇历——”的叫卖声。大街上摊贩逐日增多，其中年画摊尤为引人注目。一张张花花绿绿的年画，在飘浮着鞭炮火药味的淡淡烟霭里，纵横地悬挂路旁。有天津杨柳青的，潍坊杨家埠的，上海彩印的，林林总总汇集一处。当年跨突泉外，劝业场里的年画摊最丰富。售者是个黑脸汉子，镶着颗大金牙，嗓门特高，卖画时还辅以趣语，如指着《全家福》吆喝道：“看看啦！瞧瞧吧！儿孙满堂合家欢，老太爷拄着胡子喝美酒，夹块肉，多大福分！”逗得人笑逐颜开。年画摊上也有春联：大门对，二门对，屋门对，灶王对等，尺寸不一，联语乃老生常谈，横批无非“万象更新”、“一元复始”之类。

腊月二十前后，卖灶糖的上市了。灶糖是腊月廿三祭祀灶王的供品。据东汉许慎《五经异义》所说，灶王系火神祝融。然而，千百年来对灶王又衍变出不同的传说。济南一带是这样流传的：灶王姓张，他致富后露出了“富贵易妻”的丑态，丢弃了患难妻子丁香，娶了一个叫海菜的美丽姑娘。岂料后来家业荡尽，沦为乞丐。某天乞讨到前妻门口，丁香出来施舍时，他羞愧难当，一头钻进灶台憋死了。只因他与玉皇大帝同姓，遂被封为灶王。“灶王图”为木刻彩

色套印，有的灶王图上，还并列着一位凤冠霞帔的“摩登夫人”——灶王奶奶，她是复婚的丁香还是海棠，谁也弄不清楚，这得请“灶王爷学者”去考证了。祭以灶糖是为粘住灶王爷的嘴，免得他到玉帝前进谗言。济南人不在一个庭院里同植丁香、海棠或许就缘于这一传说。

年货·忙年

祭灶后，开始扫尘了，家家用新笤帚、新鸡毛掸子扫屋。从墙壁到房梁，里里外外，将一年的积灰、蛛网来一次大扫除，务必使室无纤尘，窗明几净。随后日日清洗什物，取出祖先牌位龕、祭器——足有二尺多高的锡香炉、蜡台、锡瓶，细细擦洗。

街上更热闹了，从西门到城顶，

“扛起腿滚蛋”。叫花子自诩是“穷出来的见识”，着实惨痛！

年货置办后，主妇们要忙个不亦乐乎，彻夜蒸完二三缸各式面食，又做“年下菜”，一般是红烧肉、粉蒸肉、炸松肉、红烧鸡、炸鱼、炸藕合、五香疙瘩肉丁，愿吃下水的可去院西大街“一元堂”药铺买包“酱锅料”，酱猪蹄、肚子之类。有一味“酥菜”在济南无论贫富是过年必备的。此菜以海带和藕为主，丰俭由人，可放鸡鱼肉肘，不然几块肉骨头也能应付。一锅多菜，酸甜可口，别有风味，既可待客也可自奉。“戏法人人会变，巧妙各有不同”。主妇们做好酥菜，喜欢分赠给邻居，“刘嫂，你家今年的酥菜酸甜正好，真好！”“董奶奶，你做得格外香！”互相夸赞一番，



摊贩一个挨一个地排列着，两旁人行道上摆满摊子，五光十色。年货可分吃、穿、日用、迷信、玩耍、点缀六大类。购年货的人熙熙攘攘，摩肩接踵；一大、泰康、上海食物公司等南货店人头攒动，顾客盈门。人们除把米粮酒菜等生活用品备好外，为过年吃得好，玩得尽兴而忙活。各家店铺生意红火，就连乞丐帮这几天也大发利市。乞食者到店铺门口先高喊一声：“掌柜的发财啦！”随即扯开沙喉唱起来：“新年新月过新春，花红对子贴满门。三位神仙来送宝，一送金，二送银，三送聚宝盆……”若给的钱少或偶尔遇上一毛不拔的吝啬鬼，他会从腰里掏出半块砖头，朝自己头上砸去，非砸个头破血流不可。此时谁也不愿意见“血光之灾”，知趣的赶紧付钱，令其速去。某年，院东大街“协聚祥”南货店的少东家给的钱少，那乞丐竟满脸是血躺在店门口装死，引人围观，无法经营，最后还是由“保长”出面，赔上好话，付了大洋一元，才让他

平添了几分过年的热闹与喜气。

过年有件被人们极为看重的事——包饺子。不止济南，大抵北方都是如此。我浪迹萍踪多年，曾在苏沪过年，江南岁朝，一家老小必一起吃小圆子，煮熟后加桂花糖霜，以为吃了可团团圆圆、甜甜蜜蜜。北方过年的饺子馅很讲究，放足量的香油，海参、虾仁、海米、鸡蛋、猪肉、羊肉、笋丁、豆腐干丁、粉丝、韭菜、白菜、胡萝卜、芹菜、香菇、菠菜……都可做或荤或素的馅。不少济南人春节这天吃素饺子，图的是一年“素素净净”，平安无事。不过喜荤的人为讨个好彩头，也有吉语谓“肉肉透透”，乃富富有余之意。总之，“妈妈经”上的玩意儿准能左右逢源。除夕前两天，家家传出剁馅的刀砧之声，声声急促，远近相闻。济南习俗，初一这天，妇女不动剪刀、菜刀，此属凶器，动之不吉，所以菜肴、水饺须在年前备好。

似水流年，移风易俗。一旦追忆旧时春节景象，恍如隔世！

“黄金粥”和“白玉蒜”

□ 王绍忠

幼时正赶上“穷过度”，乡下的日子是“地瓜干子当主粮，母鸡屁股是‘银行’”。早晚两餐以粥代饭，中午才能吃个“黑桃A”(地瓜面窝头)。所以一进腊月门，我便盼着过“腊八”，因为这才能喝上祖母用玉米面、胡萝卜、大红枣、干粉条、菠菜叶等熬煮的又充饥、又香甜的“八宝粥”。我祖母总是笑眯眯地跟全家人说：“凡是开起店，不怕大肚汉，今日管饱！”

章丘一带熬制八宝粥的基本原料为黄米面、赤小豆、花生仁、豆腐条、细粉丝、菠菜叶、红团枣、食盐统称“八宝”，与济南城里不一样。粥熬得越黏越好，因为“黏”的谐音是“年”，八宝粥中的“八”字为吉祥数字，寓意年年多福、吉祥有余。粥中的赤小豆又俗称红豆，医学上说此豆有消炎、败火、催奶通乳的功效，故家中若有产妇，婆母便预先“宣布”，每人只喝两碗，剩余的“坐月子的”享用。

俗话说：“腊七腊八，冻煞叫花(指乞丐)”。此时，正逢隆冬时节，飞雪盖天，冰层铺地，寒风袭人。因此，架锅熬粥在章丘自古便十分流行，各村商贾富户、各山林寺院都定点准时在街头庙前熬煮八宝粥，贫穷户、残疾人、光棍要饭的都可于早晨去领粥；过路商人、行客也可顺便喝上两碗，借以驱寒增暖。在家乡施舍八宝粥为一年一度，已是不成文的惯例。

关于喝八宝粥，在家乡南部山区还盛传这样一则故事。

传说有一对老夫妻和独子过活，儿子长得五大三粗，却整天游手好闲看着蚂蚁爬树。爹便叮嘱他：

“要吃饭，得流汗；日子想要过得好，勤劳是个传家宝。”儿子只当耳旁风，娘给儿子办了婚事，巴望儿子能变得勤劳，谁知，媳妇也懒得油瓶倒了不去扶。娘便劝导他俩：“勤是聚宝盆，俭是摇钱树；男人要勤耕田，女人要多织布。”这对“二流子”还是“外甥打灯笼——照舅(旧)”。后来，二老年迈过世，小两口坐吃山空，家业挥霍殆尽，冬天来了，懒夫妻妻衣不避寒，米缸净光，只从囤隙里抠出半碗杂粮。正准备下锅时，朔风吹倒了两间危房，把两人砸在下边，等乡邻把他俩扒出来时，尸体早已冰凉……以此来警示后辈，让年轻人以勤劳为荣。从那时起，乡亲们便有意到腊八日煮一锅由杂粮汇合的“八宝粥”，同时讲起那个让人悲凄哀怨的故



事……

另外，农村还有腌制“腊八蒜”的习俗。前一天把蒜瓣剥光，器皿洗净。次日早晨，便把蒜瓣装入瓶罐之中，斟满醋汁，封口，等到除夕夜阖家共吃团圆饭时食用，醋味可口，蒜瓣开胃，且有防灾祛疾功效。传说女子食用腊八蒜，还能变得脑筋灵活，心有谱计，居家过日子会精打细算。

至今，在章丘南部山区，北部沿黄地带，喝腊八粥、吃腊八蒜的习俗仍在广泛流传。



腊八缘何只剩下粥

□ 赵柒斤

如果说“腊八”是一曲鼓励我们向春节“进军”的集结号，那么“腊八粥”就是其中最响亮的铃声。至于“腊八”为什么会演绎成“粥的盛宴”，也是众说纷纭。不过，流传下的史料足以证明，古代“腊八”的主题是祭祀、祈福、驱疾辟邪、求平安等，而全民喝腊八粥的历史只有千年。

“腊”在《说文》中为“冬至后三戌日”，那一天的主轴大戏是“祭祀百神、企求平安”。在佛教未入国门前，“腊”与狩猎有关。司马迁在《秦本纪》中说：“惠文王十二年初腊”，《正义》里就明白无误地告诉后人“腊”与“猎”之间的联系，书中谓“十二月猎日也。秦文王始效中国，为之猎禽兽，以岁终祭先祖。”这一

点，从“腊”的读音有一种与“猎”相近上也可以佐证，至少说明“腊”与“猎”的关系比较“暧昧”。

在汉代，“腊八”这天的活动颇多，但没有“喝腊八粥”的记载。《唐书·历志》曰：“永昌元年十一月改元载初，用周正，以十二月为腊月。”据说，当时受佛教影响，佛教以农历十二月八日为佛祖生日，举办“腊会”，也就是喝粥的集会。但史书并未确切地记载这天家家户户喝粥，也没有说此“粥”就是加入多种食材熬的粥。可见，“腊八粥”这个词在唐朝以前是不存在的。

第一个记录“腊八粥”并详细说明此粥特别之处的是宋代人孟元老，他在《东京梦华录》谓：“十二月初八，大寺作浴佛会，并送七宝五味粥与门徒，谓之腊八粥。都是日各

家亦以果子杂料煮粥而食也。”由此可见，即使到了宋朝，喝腊八粥只在当时的首都才流行。由此我斗胆猜测，在没有电话、网络和其他先进通信及交通工具的宋代，“喝腊八粥”不见得已在全国流行开来……

至于腊八的诸多习俗中，为什么只有“喝腊八粥”传承下来并被发扬光大？我估计主要是三个因素作用的结果。其一，是科学精神的兴起。人们通过比较，觉得喝掺入药材及其他的食材熬煮的“腊八粥”，比祭祀、求神拜佛等对自身健康长命更靠谱一些；其二，是疯狂的商业炒作。处于资本主义萌芽状态的大宋王朝，市场经济已成燎原之势。商家为赚钱，自然要做大做强每一个节日，而炒作“腊八粥”的各种食材和中药材远比单纯卖祭

祀用品划算；其三，是粥的和谐性强。袁枚在《随园食单》中说：“见水不见米，非粥也。见米不见水，非粥也。必使水米融洽，柔腻如一，而后谓之粥。”袁枚的“白米粥”强调的是水与米的融合，而加入中药材及其他食料熬的粥，就更能反映粥的包容与和谐了。与此同时，粥对人而言也非常有亲和力，不仅因它成本低，不论贫富，都能熬得起一锅粥，群众基础好，而且粥入口即迅速与人的身体契合为一体，与口与心与胃很快就相容相亲。尤其在冬季，一碗腊八粥下肚，一股暖流便从内心刷刷地升腾起来，其热量还能让一个人从内心升腾起一种安宁。所以，这也许就是腊八成为“粥的盛

宴”的原因吧。

即便如此，这也反映了人们热爱生命、追求健康的人本精神。天地之间人为贵，以人为中心，人追求与万物的和谐，这是我国传统文化以人为本的精神和基调。在年复一年，周而复始、代代相传的传统腊八节之中，人始终是主体。腊八节活动的内容主要是满足人的需要。所以，无论是腊八节未传承下来的祭祀、祈福、驱疾辟邪，还是在人们只知道喝碗飘香香气的“八宝粥”，都可以称得上是人们在“平安吉祥”、“健康快乐”的美好祝福中，谱写着一曲对健康、对生命的颂歌。