



除夕夜的饺子

□ 李庆余

饺子是深受人们喜爱的传统面食,也是我国北方广大地区待客的上等食品。饺子原名“娇耳”,相传是由医圣张仲景首先发明的。在其漫长的发展过程中,有很多的别名,如“牢丸”、“扁食”、“饺饵”、“粉角”等名称。早在三国时期,魏国的张揖在《广雅》中就提到了这种食品。在北方齐时已经有了类似今天饺子的食品,并为百姓普遍食用。宋、元时代,饺子称为“角子”,目前平阴农村很多人仍沿用“角子”之称。清朝史料中曾记载:“元旦子时,盛饌同离,如食扁食,名角子,取其更岁交子之义。”由此可见,当时饺子已由一般食品上升为节日食品,大年三十吃饺子已寓有辞旧迎新、祈求吉祥之意。

饺子在制作过程中有许多不成文的约定,在任何一道工序上都有它特定的讲究。先说调馅。年三十包的饺子,要足够年三十晚上和初一早上全家食用。除夕夜的饺子馅一般是荤素相配,有韭菜肉的、白菜肉的、胡萝卜肉的,另外,加些葱花、姜末、五香面、香油、甜酱等作料。在制馅的过程中,最讲究的是剁馅,就是用刀细剁大白菜或胡萝卜。剁菜时,刀与案板撞击,发出富有韵律感的“砰砰”声。人们希望自己的剁菜声音是全村最响的,

也是时间最长的,这样会“长久有余财”。剁菜的时间越长,说明包的饺子越多,象征着日子会过得红红火火。

再说包饺子。年三十的饺子形状也有讲究,比较常见的仍然是弯月形的饺子。这种形状的饺子在包的时候,把面皮对折后,用右手的拇指和食指沿半圆形边缘捏制而成,要捏细捏匀,寓意“捏福”。有的人家把弯月形的饺子两角对拉捏在一起,呈“元宝”形,摆在盖帘上,象征着财富遍地、金银满屋。也有的人家把饺子捏成麦穗形,像一棵棵颗粒饱满的、硕大无比的麦穗,象征着新的一年会五谷丰登。但更多的人家会把饺子包成几种形状,这样做是希望在新的一年里中能“财满屋,粮满仓”,日子越过越好。

摆饺子也有讲究。年三十包的饺子,不仅形状上有讲究,就连摆放也有规矩。首先是不能乱放,俗话说:“千忙万忙,不让饺子乱行。”摆饺子的盖帘要用圆形的,先在中间摆放几只元宝形饺子,然后绕着元宝一圈一圈地向外逐层摆放整齐,民间俗云“圈福”,有的人家甚至规定,盖帘无论大小,每只盖帘上只能摆放99个,且要布满盖帘,取其美意为“久久福不尽”。

最后,说说煮饺子。过去煮饺子时烧火要用豆秸秆、秫秸秆或芝麻秆,这些柴火易燃,热量大,寓意着火越烧越旺,来年

的日子会像“芝麻开花——节节高”。锅里煮饺子时,不能用铁勺乱搅动,而要顺着一个方向,贴着锅沿搅动,形成圆形,与摆放饺子之意相同。有的人家煮饺子时要故意煮破几个,但不能说破、碎、烂等,而要说“挣了”或“涨了”。因饺子内有菜,菜谐音“财”,故意让饺子“挣了”,则是挣财,图个吉利,讨个口彩。还有的人家专门包上几个带银元的饺子,谁要是能吃到,就象征着谁的运气好,一家人相互祝福,都不吃有银元的饺子,年轻人让给老年人,愿老年人健康长寿;老年人让给年轻人,愿年轻人心想事成、财源滚滚。

除夕的饺子,伴随着辞旧迎新的鞭炮声,下入沸腾的水中,煮熟捞出后要先供诸神,列宗,然后伴着其他食品吃饺子。

最隆重的是吃饺子了。饺子煮熟之后,捞出的第一碗要先上供,供奉诸神和先祖。上供的饺子也同样有讲究,民谚云“神三鬼四”,是指给诸神上供三碗,每碗三个;给列祖列宗上供用四碗,每碗四个饺子;但给灶王爷,只上一碗饺子,碗里只

盛一个。有的地方,饺子端上供桌之后,家里的老人还要虔诚地念上一段顺口溜:“一个扁食两头尖,下到锅里成万千。金勺舀、银碗端,端到桌上敬老天。天神见心喜欢,一年四季保平安。”第二碗饺子要端给家里的牲畜,表示对牲畜的爱惜。人们希望牲畜与人一起来迎接吉祥欢乐的新年。第三碗家人才开始食用。

除夕的年夜饭中饺子是无论吃多吃少都要吃,还要以吃偶数为佳。有的家里老人还会边吃边念诵说“菜多,财多”等古语。饭后盛饺子的盘、碗甚至煮饺子的锅、摆生饺子的盖帘上,都必须留下几个(偶数),谓之“年年有余”,就连包饺子用的菜馅、面团也要留“余头”,到正月初五吃“弯弯饭”时,再把余下的面和馅用上。

饺子,不单单是一种美食,它的每一个部分,都蕴含着中华民族的文化。除夕之夜,包饺子与吃饺子的种种约定俗成的规矩,表达了人们对美好生活的向往和诉求,希望新的一年大吉大利、万事如意。

年货：琪榴

□ 纪慎言

人们都说,一进腊月门就闻到年味儿了。年到底是什么味儿,恐怕没人能够说得明白。我想,许多时候,所谓年味也就是一种感觉或者说是一种心情罢了。

办年货应该是让人们闻到年味儿的最基本的根源了。迄今为止,在乡下办年货,最主要的内容就是各家各户一锅一锅地蒸干粮。而那些随着腾腾的热气钻进人们鼻子里去的白面馍馍味儿、黄面窝窝味儿以及枣糕与琪榴的味儿,应该就是最早弥漫于乡野村落的正宗年味儿了。

许多人可能不知道琪榴为何物,许多人也许可知道菜琪榴是什么,却不知道到底怎么写。其实笔者也是吃了它几十年之后,直到今天在决定要把对它的记忆写下来的时候,才想起自己过去光知道它的俗名,却不知道应该用哪两个字把它写出来!

琪榴就是用粗粮面子做皮儿包上各种菜馅蒸熟的一种球形菜包子。通常用的最多的粗粮面是玉米面,也有高粱面或者其他混合面;而做馅的菜则各种各样,有萝卜、白菜,还有萝卜缨子、地瓜叶子,野菜如马齿苋、苜蓿、芥菜等等。别看都是些粗粮野菜,在那个贫穷的年代,能够吃上这样的“包子”,也是一种福分和享受了。于是我就想,应该用这个释义为“美玉”的“琪”字和石榴的“榴”组成“琪榴”这个名字,意在说明它是一种美玉般石榴形美食。如果谁还有兴趣追溯它的名字来源的话,我想,它的起源可能是由于它的形状像“球”吧。本来它是该叫菜“球”的,可是人们叫来叫去就渐渐把“球”的声母(q)和韵母(ou)分开了,就成了现在的琪(qi)榴(liu)。到底真实情况是什么?没有看到有人早于我说明这事,所以我就暂且“真理”它一回。



琪榴作为年货也是没有办法的事情。在并不遥远的过去,农村比较贫困,现在人们平常吃的东西,在那个时候都是过年时才能够吃上的。所以在白面馍馍与黄面窝窝都很匮乏的情况下,能够吃上在菜馅里放了一点肉星儿的琪榴也权作是过年了。

用粗粮面子做皮包琪榴很费劲,小时候看到母亲是把烫了的面子先拍成饼子在一只手里托着,另一只手往上面放一堆菜馅,然后是两只手一起托着来包;八个手指捏住下面的皮中间挤,两个大拇指往下提的那些菜馅,就这样边提边包,最终把菜馅包进去让粗粮面皮合拢,一个菜琪榴就包成了。也有人把这种俩手捂着包起来的琪榴叫做捂包,也似乎不无道理。但是,有一次我出门遛弯时,听见前面一个蹬着三轮车的妇女在叫“卖菜琪榴了”,接着又喊“卖菜捂包”。本来,我想赶上去问问她:琪榴与捂包是不是一种东西,或者有什么不同,却眼看着她蹬着三轮走远了。因此,迄今琪榴与捂包到底是不是一回事,或者它们不是一回事而有什么区别,我也说不清楚。

如今,许多人或许是吃好东西吃腻了,于是就常常想起小时候记住的美食来。老伴也是农村出来的庄户人家的孩子,因此对琪榴也有着美好的记忆。那天,她悄悄地蒸了几个红萝卜鸡蛋馅的琪榴端上餐桌,笑嘻嘻地对我说:“孩子们不来,咱俩先过个年吧!”

吃不够的蒸鸡白菜

过去,农家日子过得好坏就体现在这道蒸鸡白菜上,原因有几个:一是看白菜的颜色,如果发红,就说明酱油放得多,这家的日子就过得比较好;二是看鸡肉和白菜的比例。

□ 韩允平

在我的老家安丘一带,每到过年,家家户户必做一道菜——蒸鸡白菜。吃了这么多年,我仍时时想念那蒸鸡白菜的味道。

说是蒸鸡,其实就是炖鸡。工艺看起来很简单,但真正做起来并不是那么容易。

首先,选材一定要精。这里的选材主要就是指鸡。在我老家,蒸鸡所用的鸡都是自己家养的笨鸡。过年时如果自己家没有,一定会到集上去买一两只,因为在安丘一带有个讲究——待客必须用笨鸡。这里马马虎虎不得。即使在以前困难时期,哪怕靠亲朋好友的帮助,过年也得吃上饺子和蒸鸡。如果不用笨鸡,就很难有蒸鸡的味道。记得有一年,父亲打工的单位发了两只鸡,跟家里的笨鸡放到一起煮,结果,笨鸡还没煮熟的时候,那两只鸡就烂糊得几乎找不到肉了。

蒸鸡的制作方法很简单——就是把整只鸡放到大锅里煮。煮的时候要加上八角、葱姜、酱油、盐和食用油等作料。

农家过年的时候一般都会将平时攒下的树桩子和砍回的树枝留在置办年货的时候用,估计蒸鸡时是最早开始用的。煮的时候,为什么要用木头我

不太清楚,但我想不外乎其他柴草火候慢,扬起的灰尘大,而且用木头煮出的味道更好吧。

至于火候的掌握,完全是靠经验。农家一般不以时间为准,而是靠估计。开始时加上两瓢水,等开了锅炖一段时间以后,就掀开锅盖,用筷子捅一捅鸡,捅动了就说明煮熟了,就可以放白菜了。因为从前日子过得紧巴,所以,农家都是放很多的白菜,自己都是吃白菜,根本舍不得吃鸡。蒸鸡白菜估计就是由此而来的吧。

放白菜时,只把白菜根去掉,然后将整棵白菜下锅。万万不可用刀切白菜,那样,味道就会大打折扣。至于原因,据老人说,用刀一切,白菜就不容易熟了。白菜放入锅中后,炖个十来分钟就可以停火。时间再长的话,白菜就会炖烂了。在此过程中,不能翻动白菜,只看着锅中的水是多是少就可以了,一个最基本的原则就是不能糊了锅。

此时,空气中弥漫着蒸鸡的香气,闻到这味道,人们就知道谁家蒸鸡了。

白菜炖熟后,锅里看起来还是有一些水,其实,只要凉了以后,菜水就会凝结成为冻,吃起来比白菜还香,因为菜水是鸡油和食用油凝成的。

菜盛到盆里后,下一步就是拆鸡了。

以前农家穷,一年到头也难得见到荤腥,所以,拆鸡就是解馋的大好机会。所谓的拆鸡,就是将整只的鸡拆成适合直接吃的小块,也就是把鸡肉从鸡骨头上拆下来,或者说剔除鸡的骨头。由于火候到家,鸡的骨头上已经没有什么肉了,只有一点点的筋头和脆骨。即使这样,孩子们还是将吃鸡骨头看成比吃肉更好的事。

为了分配均匀,大人们甚至编出一套套的说辞,比如吃锁骨会梳头。锁骨就是鸡翅膀的翅中,那两块骨头像人的锁骨。无疑,鸡的锁骨是给女孩子吃的。“鸡爪子吃了咆噪,小孩子不能吃”,那么给谁吃呢?当然是留给母亲吃的,因为鸡是用爪刨食的,给母亲吃的意思就是母亲用自己勤劳的双手养活一家人。杀鸡的时候,鸡会流血,农家可舍不得浪费,他们会将鸡血接到碗里,然后撒上一点盐,到锅里一蒸就是很好的菜肴。但这菜肴只有父亲才能吃,因为鸡头和鸡血属于头脑,所以,只能归家里的首脑——父亲吃。至于其他骨头,一般是最小的孩子啃鸡大腿,大些的孩子啃鸡脖子。剩下的则尽着我们小孩子吃,谁抢到就归谁吃。通常,不等菜凉下来,我们就央求父亲赶紧拆鸡。于是,父亲就一边“呵呵”地吹着热气,

一边快速地一点点地拆着鸡。我们这几个小馋猫见到父亲拆干净了一块鸡骨头,征得父亲的允许,就赶紧从父亲手中接过来,津津有味地啃起来。那滋味,香香的、咸咸的,让人终生难忘。

除了刚蒸出来的时候每人可以品尝一丁点鸡肉之外,其余的时候只能吃白菜,鸡肉都要留着春节待客用。过去,农家日子过得好坏就体现在这道蒸鸡白菜上,原因有几个:一是看白菜的颜色,如果发红,就说明酱油放得多,这家的日子就过得比较好;二是鸡肉和白菜的比例,过得好的,蒸的鸡可能就不止一只,待客时,鸡肉盛放得就多一些,白菜放得相对就少,甚至完全不放白菜;如果家里只蒸了一只鸡,那么,无论如何也不可能放太多的鸡肉,只能是盘子底下放尽可能多的白菜,仅仅在上边象征性地放几块鸡肉。那么,鸡肉放得多与少影响味道吗?一点也不影响口感。也许是各有各的口味吧,我特别喜欢吃蒸鸡白菜里的白菜,并且,这道菜凉着吃才有味道,如果到锅里温熟了,反而失去了应有的味道。

呵呵,看到这里,你也流口水了吧?如今您春节期间到安丘一带做客,还能吃到地道美味的蒸鸡白菜。