

# 过年饺子规矩多



春节餐桌

安家正

过年必吃饺子，这是铁打的规矩，民俗中超稳定的内容，千百年一以贯之。

极左猖獗的年代，倡议“过一个革命化的春节”，夜以继日地整修大寨田，所提的口号也只能是“干到腊月二十九，吃了饺子就动手”。有人想移风易俗比革命还革命，想用忆苦饭代替饺子，结果惹起了众怒：“简

直混账！万恶的旧社会，我们再穷，过年也得吃顿饺子。买不起白面，也得用地瓜面凑合！”

是的，这是一顿“神圣不可交易”的团圆饭！

然而，“规矩”也特别多。

先说做。

包饺子照例是合家一齐动手。昔日男人不做家务，但类似劈柴、挑水确实男人的专利。过年时水缸绝对不能空着，“燎”饺子得“硬”火，男人也早把柴禾准备好了。家中女人们更是齐心协力一齐忙活，调面的调面，拌馅的拌馅。婆媳之间，妯娌相处，平日里很可能不乏矛盾，可是这一场“法定”的共同劳动，就无不消失殆尽，变得融

洽无间，其乐融融了。

包饺子有个禁忌，就是不准把菜盆打扫干净，必须留下一点儿。哪怕余下的馅跟未包的皮刚好契合，也得剩！因为“菜”、“财”同音，盆里有剩菜才是过日子，寅吃卯粮，没有余财，那怎么行？再说吃。

饺子是团圆饭，必须一家人围坐在一起，共同来吃，哪怕有个出门在外的家人，因为车船误点，未能赶回来，也得在餐桌上给他准备好碗筷。

口讷也特别多。饺子在锅里煮破了，必须说“挣”了，因为饺子形似元宝，蘸点醋以调味，得说“来点忌讳”，以免“沾酸”之嫌，“蒜瓣”得改称“议合菜”，

因为“蒜”、“散”同音。

孩子们盼年，但吃饺子时好拘谨，因为不仅不能随便说话，还得特别注意“吃相”。现如今不太重视“吃相”了，果蔬节报纸上发表了一组照片，又是啃，又是吞，又是咬，弄得“老烟台”大摇其头：“什么吃相，没有教养。”当年的过节水饺，是非常讲究“吃相”的，不能大声说话，不能狼吞虎咽，不能咀嚼有声等等，规矩颇多。

人们要讨口福，在饺子李包上硬币、红枣、栗子、花生等等，吃到钱的意味着来年发财，吃到枣的象征诸事早立，即使什么也没吃到，也得说：“我是一碗(湾)大菜(财)！”

# 炸劳子鱼

孙宝庆

炸劳子鱼是烟台街上人家传统的年菜，每年进入阴历十月，状似蒲扇的劳子鱼便陆续捕捞上市。这时买回家剖洗干净，撒少量盐腌制后，放在室外晾晒干了存放起来。等到腊月二十七、八，就把硬邦邦的劳子鱼用水浸泡发软，控去水渍切成小块搁进调和成稀粥般的面粉中，均匀地蘸上面衣，便可以一块块地放进烧开的花生油或豆油锅里，拨动着炸了。

炸熟的劳子鱼呈蛋黄色，咬一口外脆内韧，又香又鲜，很有嚼头，是春节期间亲友团聚的饭桌上的一道独具风味的佳肴。

炸劳子鱼既可直接吃又可炖着吃，即把大白菜、粗粉丝和劳子鱼块，搁在一锅里熬。先在锅里倒进适量花生油或豆油，用葱姜爆锅后，把切成细条的大白菜和劳子鱼块放到锅里，轻轻炒一炒并放上适量酱油，然后加水烧开再把粉丝散开搁进锅里熬一会即可。

和烩劳子鱼搭配最适合的饭，是大米干饭。这样吃起来凸现出了劳子鱼是一丝一丝的，大白菜是又鲜又嫩的，粉丝是滑溜溜的，大米饭则是细腻鲜香的，堪称是烟台街的家庭美食，久吃不厌。

磨加了盐，就成了红彤彤的“蟹酱”，概无例外地都咸得发苦，尤其那“烂翻身”鲈鱼，更是咸得外地人只有咂舌的份儿。按说都足以下饭了，只可惜，它们都是更“拉长庄”的家常伙食，平日里早吃够了，过大年还吃着臭鱼咸虾？拉倒吧！吃腻了大鱼大肉，只想啃咸菜。



就常常买上一包孝敬娘亲。

零食的包装大都用废旧报纸，只有糖果是在点心铺卖的，有正规的包装，地摊皆用旧报纸以减少成本。昔日烟台报业十分发达，有50多家小报，找点废旧报纸实在不难。弄一些来，叠成漏斗状，盛瓜子、栗子、花生皆绰绰有余。

# 大鱼饺子

张培松 邹平

蓬莱的大鱼饺子堪称一绝，凡是尝过蓬莱大鱼饺子的宾客无不交口称赞。大鱼饺子有两绝：一是个头大，与包子差不多，小的三两以上，大的半斤左右；二是馅多，肉嫩，味道鲜美。

大鱼馅饺子好吃与否，重在调馅，馅调得好，味道就可口。一般来说，把馅调成粘稠状，馅里有切碎的韭菜、葱花、姜末和味精。

蓬莱的大鱼饺子远近闻名。在蓬莱民间有两个传说：一说蓬莱大鱼饺子叫做“光饺”。据传，戚继光总督山东备倭，负责守卫山东半岛，抵御倭寇入侵，一次打了大胜仗，戚继光下令犒赏三军。好吃莫过于饺子，由于人多的原因，就包起了大个的饺子，于是，大家就给这种大鱼饺子取名为“光饺”。

另一种说法是，过去粮食产量低，养猪数量少，人们一年到头难得吃一次白面，肉就更不用说了。在此情况下，渔民们为了节约粮食，少吃肉，包饺子时以鱼肉做馅，把面皮擀得饱饱的，把馅放得满满的，慢慢地形成了习惯，于是，大鱼饺子就成了一种美食。

# 腻得只想啃咸菜

“过年净吃好的”，这“好”的标准是大鱼大肉，一直到今天，在电视上仍旧可以看到出镜的市民，歌唱今天的美好生活，仍旧是现在顿顿有鱼有肉。其实，老烟台市民过年，不到正月十五，就大鱼大肉吃腻了，腻得只想啃咸菜。

昔日的烟台鱼肉供应充足，而且价格便宜，缺的倒是咸菜。因为郊区菜地很少，灌溉条件也差，常年的当家菜只有萝卜和白菜两种，白菜比萝卜还稀缺。白菜得用泥土掩埋，不然就风干损耗乃至无法食用，到年关时分，价格不菲，只能当蒸鱼炒肉的衬料。于是有了独具烟台特色的餐桌模式——炒黄瓜，很少几块黄瓜片；熬白菜，菜没有肉多。这种情况在春节

时丝毫没有改变，春节之前探亲访友，最受欢迎的礼物是韭菜，那时节韭菜太少，能在市场购得的是韭黄，叶子碧绿的头刀韭菜被视为最珍贵的礼物，常常是有求于人，在节前买一两扎送给对方老太爷“尝鲜”的。

萝卜产量大，价格贱，但保鲜也很难。烟台人就在萝卜上市的时候，家家户户都腌渍萝卜，立冬之后，烟台有一道风景——家家户户晒萝卜。院子铺苇席，上晒萝卜绿，铁条在纵横，上挂萝卜条。晾晒得半干不湿，就投入大缸巨坛，或咸或酱，泡制成咸菜。当然，家庭主妇们都发挥了自己的聪明才智，在这个极不起眼的领域里花样翻新。或者在造型上标新立异，

把萝卜头切成“佛手”状，就成了“小瓜菜”，或者在过程中多方探索，加上少量的糖就令“良瓜啣”有了甜瓜味，加点醋就脆生生的，颇像济南的宝瓜。

这催生了烟台一个行业——酱菜业。当时在二马路东段，在通伸塔北面，都有鳞次栉比的酱园子。在巴拿马国际博览会上荣获金奖的不仅有张裕公司的白兰地葡萄酒，还有市民常吃的酱疙瘩。可惜，“入宝山空手而归”，地摊水平的商人没有张弼士的水平而无声无息。

烟台人尚咸，口味重，许多小海物乃至特产的鲈鱼都成了忒咸的食物。虾酱多样，有蟪子虾酱、虾头酱，甚至还有长岛那“俾死人的兔儿酱”，蟹子上了

# 五花八门的零食

过年闲空多，春节的零食主要是用来消磨时间的，其次才是用来调节生活。

春节期间零食的种类很多，主要是瓜子和花生。正月大兴串门，男人要多谈畅论，那是喝酒时的事。女人则是坐在炕头上，一边磕着瓜子一边聊家常，所以衍生出一个词儿，叫作“聊嗑儿”。在不少地方，炕上的小簸箩变成了一炕花生，当然是带壳的，一边剥壳，一边聊天。至于有钱人家，则买些五香花生米，招待来拜年的孩子，是给了压岁钱之后跟糖果一起享用的零食。

糖果，一边人家都是“青糖果”，讲究人家则是从商店里卖的，有着花花绿绿包装纸的高级品，至于有玻璃纸包装的软

糖，奶糖，那更是家有“上海客”的，捎回来孝敬老太太的。

还有两样重要的零食，一是糖球，一是糖炒栗子。糖球，据《只楚村史》记载，他们经商的村民从北京海淀运到了太平顶庙会，说明在烟台兴起远早于青岛。青岛四方区政协出版的《文史资料》记载了他们创办糖球节的二十年历程，确实有点后来居上。昔日烟台的糖球几乎是家家必备，是儿女孝敬父母的春节礼品。

糖炒栗子也是春节的绝佳零食。昔日在农贸市场，或者在主要大街街口，都支着一口硕大的锅，锅里是滚热的砂子，摊贩用锨不停地翻滚，一不小心蹦出一粒砂子，就会烫得围观的孩子“哎哟”一声惊呼。摊

贩是用热砂将栗子炒熟的。至于是不是加过糖，只有天知道，但是绝对是老幼咸宜的佳品。初三拜丈人，“闺女是妈妈的贴心小棉袄”，必携儿带女回娘家，这天姥姥的炕上就围坐着成群的外孙，姥姥亲外孙，最佳零食便是糖炒栗子，当地叫“栗蓬”。如果哪个乖巧的外孙剥好一个栗蓬塞进姥姥嘴里，慈祥的老人会咧着嘴笑半天。

还有一种烟台特有的零食，就是炸地瓜片儿。就是精选不大粗的地瓜，切成很薄很薄的片儿，投进滚沸的油锅里，见火就熟，可是又香又甜，到头就化。这食品有一定的技术含量，靠这种“深加工”把最普通的地瓜变成了一种花钱才能购得的“口福”。春节期间，女人归宁，

# 除夕这顿“年夜饭”

分明存在着年夜饭的概念——也就是岁尾最后一顿饭，可是要问：“年夜饭吃什么？”答案却不尽一致。有人说：“不是饺子吗？”可饺子是快餐，不那么正式，而且与正月初一的饺子不分档儿，它吃的时间你说不清是除夕还是初一。比方莱州，午夜12点“发纸”（烧纸），同时吃饺子，是夜饭还是朝饭？掖县人就会告诉你：“随便。”除夕有守岁的习俗，等不到吃饺子就饿了，找点东西垫补垫补，当然随便了。莱州人的这顿年夜饭提前到中午，跟莱阳人一样，很郑重，同时也很丰盛。开始正式过年了，主食是

平时很难见到的大米干饭，副食是水陆杂陈的大杂烩，莱阳叫“合菜”、烟台叫“火锅”、福山称“大菜”，如今都叫“全家福”。

这菜的来历有个故事，说李鸿章在烟台与英使威妥玛谈判滇案时招待外国记者，菜不够了，就令把残余一锅烩了。他歪打正着，本想“王顾左右而言他”地说了一句“好吃好吃”，却音与英语的“大杂烩”一样，避免了丢丑。这段演绎倒成了一段外交佳话。

在芝罘，由于开埠后移民云集令年夜饭决不可随便，反而成为鲁菜之乡饮食习俗的特色。开埠之后，烟台市民流动性

极大，有一技之长，或者素质高的滞留港城，而“乡熊”却用不了多久就只能返乡务农。滞留的少数当了伙计，个别的还可能进了大户人家成为帮办家务的长工。还有一些在城郊成为代地户（只有土地使用权，土地所有者进城经商了），这些人都没有族谱，也不存在祭祖的问题，雇主就不能简单地请他们吃顿饺子过年，必须大鱼大肉地伺候，还得备上好酒，一醉方休。

所以，年夜饭都非常考究。精工细作，特别是一些由灾民转化而来的伙计，家乡遭遇自然灾害，父母双亡，他随众逃荒来到港城，故乡赖以谋生的土

地已被豪绅兼并，他春节不能返乡，留在店铺中为东家看守，或者在东家府上看家护院。东家要显示自己的厚道，而且要联络感情，这顿年夜饭就要越丰盛越好了。

昔日烟台还有很多同乡会，不仅有省级的，还有县级的。他们概不例外地都要筹办年夜饭，以款待滞留港城，尚未成家立业的乡亲。这些老乡所以待业，情况复杂，有的是被东家辞退的，有的是不肯接受慈善救济的，但无论什么情况，都是活得艰难，也心绪不宁，无奈才在异乡过年。因而为“老乡见老乡，两眼泪汪汪”找到了最好的注脚。