



“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。  
新闻热线:18653588630 投稿邮箱:qlwbms@vip.163.com 投稿地址:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编:264003

# 娘家年,婆家年

王红婷

娘家在栖霞,青山小城;婆家在芝罘,悠古城区。岁岁新年,26岁之前在娘家尽享慵懒,之后便在婆家兢兢勤恳了。娘家年,婆家年,新年的味道细枝末节处总感觉亦有不同,想必是一个女孩儿变成了一个媳妇儿的原因吧!

娘家年喜闹。叔伯姊妹都奔波在外地,进了腊月十五六,上学的孩子们就先回来了,妈妈婶婶们把泛着油浸浸腊香味儿的腊肠、壮硕无比的大块熏鱼、蓬松柔软的面鱼、素丸子,统统拿出来准备饕餮大餐。妈妈做的耐吃耐品,味道隽永,哪怕是

花生米都能嚼出云腿味儿来。每天在准备吃食的空当,弟妹们便来顺手捞块酱肉,偷块炸鱼,之后哄笑散去,满嘴满鼻子的油腻肉渣,往往未到吃晌,小崽子们已经肚圆腹饱了。小年过后,便是洗衣擦窗,犄角旮旯,墙缝门板,帘子被套要也全部洗刷干净。旧年的尘埃如同逝去的芳华,只能以祭扫的方式来对待了。我也十分乐意揽下这档子活,擦完那亮晶晶透明的窗户,我总喜欢在上面哈一口气,画一颗心,新年的喜悦自此蔓延开始,一直洋溢。

婆家年喜静。公婆都是同村人,长辈亲友更是邻墙隔街而居。新年亦与素日里无多大差异。相比

娘家锣鼓震天的喧嚣闹腾,婆家更多的是淡定的平静。刚进腊月,公公就悠哉地熬上一锅冻儿,猪的厚皮、大骨、驴子骨、脊骨,加上老姜、花椒几粒,再放上一只小母鸡入味,打出的冻儿红彤彤亮晶晶,甚是喜人。因为靠海,海鱼比在娘家可是寻常的多。偏口鱼干含蓄地映衬着新年的喜庆挂满了院子,炉子上也早早地炖了炸花鱼的酱料,伴着海腥味的年味儿静谧悠扬。婆家对年俗尤其的讲究,腊八不同于娘家吃粥,却是必吃面;腊月二十三吃饺子,给小孙子做点糖不登儿;二十四扫房子;二十六七杀公鸡;二十八九便是蒸馒头了。话说婆婆的这个大枣饽饽,蒸得绝对是真真儿的好,赶上蒸出几

只笑口的,婆婆便招呼我多带几只饽饽回去娘家吃一吃,大白饽饽筋道又敦实,撮几颗红枣儿点缀,年味儿深邃,也寓意着来年的生活能够顺利亨通,蒸蒸日上。

到了年三十那天,娘家的盛宴惯例在晌午。清早爸爸就要熬好贴福字春联的糊糊,午饭前就已贴满老家的板门和胡同。晚上的饺子起码三种馅料的,素的、荤的,荤素搭配的,由大厨四伯伯掌勺,年年推陈出新菜品,大伙儿团圆围坐,尽享天伦。婆家的年三十儿欢聚却在晚上,晌午开始就要准备夜宴的饺子了,鲅鱼馅是绝对的主角儿,我这个小媳妇儿除了看娃,必定要一起和面擀皮儿,一边包一边听着婆婆

絮叨絮叨这老老老年的习俗,这大肚皮的讲究。

都说每年三十儿晚上熬一宿,大年初一扭一扭。午夜拜年是劳动者的翅膀,不论多劳累,也可以扇动出一份兴致。山村的娘家还有起午经儿的习俗,随着春晚的整点报时,鞭炮礼花齐轰鸣,小辈儿们走街串巷,拜年回来哪个娃娃兜里满满的都是瓜果糖枣,厚厚的都是压岁红包;婆家的初一却仍旧平静,不必早起,打扮一下小孙子带去给婆婆拜年,奶声奶气的一声“爷爷好,奶奶好”老两口满心满嘴就乐成一朵花。

太阳底下无新事,娘家年,婆家年,新年就在那里。

# 新春剪纸贺马年



踏花归去,马上富贵



方寸之间

顾朋泉

在春节这一传统的节日期间,我国的汉族与部分少数民族都要举行各种庆典,在诸多的节事活动中,剪纸艺术作为民俗的代表随处可见,主要形式为“窗花”与“挂笺”。

胶东传统民居旧时门窗都为木制,窗户多为棂子窗和百格窗,棂子窗花的总体布局,最多见的形式是,中间一个大花,俗名“窗心”;四角贴有三角形角花,称作“窗角”;剩余的空白地方随意点缀小幅剪纸。剪纸艺人为了把窗花适应各种窗户的特点,将完整图案分割成条形、莲花形、心形等等剪出,依次贴在窗棂间,避开椽梁的遮挡,复原了整体画面。常见题材有“连年有余”、“凤凰戏牡丹”、“喜鹊登梅”、“鹿鹤同春”等。百格窗又称“小格窗”,为正方形结构,整个窗户拥有或接近一百个小格子,此窗结构不再适合条形窗花,剪纸艺人便在每一格剪一小花,贴满整窗,追求充实饱满,常见有“百蝶图”、“百子图”等等。

与窗花相配合的还有别样的剪纸艺术形式,如炕围花,窗台左右两边的墙壁,从炕向上一米左右高的地方张贴剪纸,四个角要贴上角花,中间部分常贴有“苏小妹三难新郎”、“诸葛亮招亲”、“连生贵子”等等。剪一横排贴在窗顶的横木上,称为“窗帘”或“窗飘带”的剪纸,内容以人物花鸟为主,形式多以半剪半染的窗染花来表现。

传统的民间艺人为了增加生活情趣,还会剪两只红色的大公鸡,俗称“斗鸡”,斗鸡被分为鸡头、鸡身、鸡尾三部分来剪裁,完成后将剪好的部分贴在稍硬白纸上,然后再将三部分用线组合到一起,虽为一体但还要灵活运用。用线拴住鸡尾,固定到窗两边,再用两根细线,拴住鸡头,两鸡头要相对,两根细线通过一个铜钱中间的方孔拉到窗外,窗外有一根一米长固定的木棍,木棍顶端下垂一根线,线上绑着玉米皮。从鸡头拉出来的线绑在玉米皮上,风一吹玉米皮拉动细线带动着整个鸡也跟着抖动,风越大鸡头抖动越厉害,两鸡相斗,栩栩如生。寓意着“大吉大利”。

挂笺多并列贴在大门门梁上,所以也被称为“门笺”。又因门笺上多凿有铜钱图案,所以又

被称为“罗门钱”、“过门钱”。据民间相传:古时姜子牙封自己的妻子为“穷神”,姜子牙又怕他的妻子坑害他人,就令她“见破即回”。后来人们为了躲避穷神,就将纸剪破贴在门上,于是就形成了贴挂门笺的风俗。挂笺我们一般常见的都为长方形,由中间的“内膛”,上、左、右的“两边”和下方的“穗子”组成。挂笺的制作一般是艺人把裁好的百十张纸摞起为一沓,最上方放一张设计好的花样,在边角处用纸捻固定,放在刻盘上,用木槌和齐头刀按照表层的图样凿出花纹。挂笺在

《招远县志》中载:“五色纸为之者”。挂笺一般为五张一组,一组有五种不同颜色,一般常见为大红、大绿、水红、黄色、蓝紫色。挂笺的纹饰常见两大类:一类为常见的传统吉祥图案,鸟兽鱼虫、花卉果蔬等;一类为传统图案上衬有吉祥文字,如“招财进宝”、“恭喜发财”、“福禄禧祯祥”等字样。大门不再张贴剪纸,但屋门上要贴门花,门花多表现为一对背驮聚宝盆的肥猪,俗称“肥猪拱门”。一来用以免灾祈福,避穷迎财;二来为了装饰自家的门面,增加节日气氛。

# 躲不过去的年

张道侠

想想也好笑,小时候过年全用一个“盼”字,越盼着过年可时间过得越慢。过年那种放鞭炮时的激动,吃好东西时的兴奋,穿上新衣服时的得意,从母亲手中接过压岁钱时的喜悦(虽然只有两角),简直不可言状,以至于过完年后,总会无可奈何地生出某种强烈的失落感,那时真希望天天都过年。而现在有了工作,有了家庭,生活也逐渐改善,就感觉“年”的味道越来越变得清淡,平常。好衣服天天都穿,好饭天天都吃,每天都像在过年。而且压岁钱也早已变成爷爷、奶奶对孙儿、孙女的一种爱抚,与我们这些“第二代”已无多大关系。

另外,每年的正月初一早晨天不亮,拜年者和回拜者熙熙攘攘,你来我往,“某某,过年好”重复着年年都要拿出来重复的这句“套话”,虽是美好祝愿,却也老生常谈,难免乏味。因此,我就有了“躲年”的念头。其实早在我18岁春节的时候,我就“躲”了一次。天一早晨我躲在东厢房里看书,谁家也没去拜年,当时就觉得烦躁,特别厌恶这种拜年形式。大冷的天这家走,那家串。我老家有个规矩,必须每家都要去拜年。因为我们村子很小,当时才40多户。如果那家没去,这家就记着你,以后就和街坊邻居说,没去的这家父母在村里就抬不起头来。母亲怎么劝我也没有用,最后都把母亲气哭了。

“躲”是肯定躲不过去的,过年哪有不过的。其实我不是不想过年,我是希望过年就要过出新意,不要一代代下来总是那一套老掉牙的模式:在我们老家,年三十晚上煮饺子,碎了不能说“碎”了,而应该说“挣”了(我和妻子结婚第一年春节回我家,三十晚上妻子煮的饺子。往外盛的时候,妻子见碎了几个,就说,妈,碎了几个饺子。母亲马上嗔怪道,过年不能说碎了,要说“挣”了。吓得妻子再也不敢多说话,生怕那句话又说错了);三十下午贴上门对子就等于封门了,不能出去串门;吃饺子前要烧纸,再念叨几句,请故去的人也吃饺子;初三之前不能清扫院子、挑水吃。当然,不好的习俗要想办法改掉,好的传统要发扬。过个年,就应该真正感到心情舒畅,轻松愉快。没必要用那些陈芝麻烂谷子似的条条框框束缚自己的行为举止,一天到晚走亲戚疲于应酬,以至于放假比上班都累。

新春佳节,难得一聚。家人、朋友、同学、战友,彼此走一走,坐一坐,聊一聊,无拘无束地拉拉家常,叙叙友情,回顾过去的一年,展望未来的生活,这何尝不是一件快乐的事呢?看来,这还真真是无处可躲!

# 胶东春节食俗

邹昌宏

爆竹声声辞旧岁,每逢佳节胖三斤。

春节对于游子,是阖家团圆的日子;对于老人,是尽享天伦的日子;对于孩子,是玩乐疯闹的日子;但对于吃货,这绝对是大快朵颐的曼妙时光。忘掉了旅途奔波的辛劳,抛却了家里人催婚的烦扰,“年”作为一个节日,绝对可以在吃货们的脑海中具化成一道道可口的食物。说起这个节日的来历,传说里说是为了除掉叫“年”的怪兽,但抛开传奇色彩,细细推想,我们的祖先岂不是也想在没有农事生产的冬季,借着这样的机会来改善一下生活吗?所谓“三里不同风,十里不

同俗”,相比于鲁西人的好“玩”,胶东人更重“吃”,不然也有点对不起“鲁菜之乡”的名号。也正因为如此,胶东人格外重视灶王爷。二十三是农历小年,也是灶王爷上天的日子,这时就要摆上瓜果贡品,恳请灶王爷在给玉皇大帝做“年终总结”的时候多说点好话,保佑全家人平安幸福。这一天,标志着年节准备的正式开始,年货也要忙着置备了。

胶东靠山临海,有这得天独厚的优势,年货也素来以丰富著称。在传统的习俗里,鸡和鱼不能缺,鸡代表“吉祥如意”,鱼代表“年年有余”,在饮食的背后是对自己家人美好的祝愿。

二十八是过年的重头戏,这一天要开始发面蒸饽饽了。大枣饽饽是烟台的特色,一个足有一

两斤重。蒸饽饽的时候,全家老小要齐上阵,选几袋上好的白面,然后做成大面团进行反复揉搓,接着,便在表面上用手小心地挑起一个“面鼻”,将切好的红枣插入其中。除了大枣饽饽之外,还会生产些“副产品”,像是莲子型的,鱼型的饽饽。在些更传统的习俗里,会把面团剪上尖刺,做成“小刺猬”,放在窗台,意味着“招财进宝”。

到了二十九,煎炒烹炸全都有。海边的人离不开鱼,胶东人过年都会准备两种鱼。一是炸刀鱼,刀鱼就是带鱼,长长扁扁的,把它切成块,再包上面芡,就可以入油了。另一种是熏鲅鱼,将鲅鱼切片,用调料泡上一晚,第二天就可以下锅炸了。熏鲅鱼是红褐色的,外酥里嫩,透着一股酥香味。

到了大年三十晚上,家家户户都吃起了饺子,但饺子馅却大不相同,可以说山珍海味、飞禽走兽无所不有。年三十的饺子还会包上红枣和硬币,吃到红枣意味着“鸿运到顶”,吃到钱就代表着“财源滚滚”。除了饺子,另一道必须做的菜叫“隔年菜”,隔年菜不是特定的某道菜,任何菜都可以肩负起这项工作,但比较多的,还是用白菜、猪肉、粉条、海带、排骨等熬成的一大锅炖菜。有个有趣的说法,说初一初二女人是不下厨的,但男人又做不好菜,于是便提前做好,到时候让男人热热就好了。不知这种说法的真假,可“隔年菜”却成了胶东的特色,借着“隔年财”的发音,同样预示着新的一年的美满与富足。