



## 拥抱春晚 离开春晚

当时间进入农历腊月,关于央视春晚的消息便开始接踵而至。

而对将踏入而立之年的刘同刚来说,哪个明星大腕将在春晚亮相,节目筛选已经进行到哪一阶段,语言类节目的排练花絮等消息,已不再是年底关心的事情。

放在以前,这几乎是无法想象的。刘同刚至今还记得,小时候母亲高兴的时候会哼唱李谷一的歌曲,自己从读初中开始,会在除夕夜里守着电视,等待赵本山登台表演小品,学唱春晚上的流行歌曲。

“即便我们兄弟几个正玩着扑克,只要赵本山出来了,所有人都会放下牌专心看节目。”刘同刚说,自己生怕错过哪一句好笑的台词,因为年后开学,大家都还会讨论春晚小品的内容,哈哈大笑。

如今的孩子们已经很难想象,在那个娱乐相对贫乏的年代,一个小品带来的笑料,就能让男孩子们反复咀嚼一年的时间。“读初中的时候,还会买春晚相声、小品节目的磁带。”刘同刚说,“那时候春晚上的相声、小品,一年中任何时候在不同场合听到,都会笑得前仰后合。”

站在当下回忆这一切,刘同刚颇为感慨,“现在想想,好像从高中开始,春晚对我来说就越来越没那么重要了。”彼时的他,开始接触更多的流行音乐,也学会在网络上看电影,玩游戏。再到读完大学,参加工作,他也逐渐发现,春晚舞台上的语言类节目,反而成为日常段子或笑料的综合体。

“当两个相声演员站在舞台上,一个说完上句我接着能说出下句的时候,爸妈脸上露出一副‘他怎么知道’的表情。”刘同刚说,新鲜感消失后,他现在更愿意在这个时间里,找堂兄弟几个聊天打打牌。

至少刘同刚还有这份回忆与怀念。和他相比,他正读初中的堂弟,已对春晚毫无感情可言。“来,我们玩几局三国杀。”马年除夕的晚上,刘同刚的堂弟拿出他的智能手机跟他说。



## 春节的时代新装

本报记者 刘德峰

### 年夜饭 厨师

## 外出吃年夜饭 成了趋势

除夕前的种种准备全部完成后,不管是沿海还是山区,也不管是以前的齐地还是鲁地,都要在这天晚上,热热闹闹地吃上一顿年夜饭。

家庭收入水平不断提高,肉食逐渐成为年夜饭上的主力。春节后人们走亲访友的时候,也不得不面对满桌的各种“硬菜”。

而随着近年来饮食习惯的变化,以及对健康的重视,人们开始越来越多地寻找餐桌上的青菜。“每到一家,桌上都摆着鸡、鱼等各种肉,实在是吃不下去了。”沂源人刘守德告诉记者,这两年他在走亲戚时,都会主动跟亲戚要两个青菜或咸菜解腻。

更多的变化还在发生。在一些有条件的地方,人们已经渐渐走出自家厨房,选择到较为舒适的餐厅吃年夜饭。在全国的大部分城市,到餐厅吃年夜饭已成趋势。很多家庭为了吃好这顿饭,甚至需要提前几天预订席位和菜品。

当时代的车轮越转越快,年夜饭的形式也在以更快的速度翻新。据报道,马年春节时,德州市有家家政公司推出了“年夜饭厨师”服务,部分市民花钱请厨师到自家做饭。

当互联网大潮席卷2014年后,羊年春节到来之际,网络电商平台又推出了半成品年夜饭,市民可以买回半成品自己加工。

无论何种形式,对于山东人民而言,无非是想让这顿年夜饭,既能省时省力,又能吃出过节的气氛,以后大家会怎么吃年夜饭,谁又能预测呢?

### 网上 红包

## 网络深入节庆生活

跟长辈要红包,是现在的很多年轻人共同的儿时回忆。

“我们那儿叫‘磕头钱’,就是先要给长辈磕头,才能拿到红包。”老家在沂蒙山区的刘永说,小时候长辈们给的都不多,“一般是五毛钱,多的也就一块两块的。”

尽管钱不多,可在刘永眼中,却意味着能买点零食或小玩具。“每次要红包的时候就特别高兴。”他说,小时候有长辈常怂恿自己说,哪个叔叔开始挣钱了,赶紧去给他磕头,他就会屁颠屁颠地跑过去。而年轻的叔叔也大喊着自己身上没有钱,迅速逃跑,“周围的所有人看到都特别开心。”

20年过去了,长辈给孩子的红包慢慢越来越大,刘永也到了该往外掏红包的年龄。

可让他没想到的是,马年春节到来前,微信红包的推出又让他过了一把瘾。“几乎每个群里都有朋友发红包,所以那几天我一直开着移动网络,同时开着消息提醒,只要有人发出红包来,就马上抢到手。”他说,父母都特别好奇,自己整天抱着手机干什么,“我说在抢钱,他们就愣了。”

微信红包的出现,让传统的节庆与互联网开始产生一丝联系。

信息时代,特别是移动互联网时代改变着人们的许多生活方式,春节这个对国人来说的“大日子”更是无法缺席。而顺应这一趋势,人们拜年的形式,也已从最原始的走家串户,发展到后来的电话短信拜年、微博微信拜年。

羊年春节前,电商平台上出现的半成品年夜饭,社交软件中朋友间彼此分享年货余缺的信息,网络正在逐步深入节庆的生活。

刘永不敢预测未来春节会因移动网络的普及而发生何种变化,“还是准备抢羊年春节的红包吧。”

## 山东“吃货”们的吃货

对于“吃货”们来说,春节可谓是一场盛宴,从小吃到大餐,总有一种食物可以满足挑剔的胃口。

小年这天,山东的大多数地方有祭祀灶王爷的习俗。自近代以来,山东“祀灶”就多用甜和黏的食品,如临朐所用的羊枣、柿饼,威海用的糯米饼、小糖瓜,以及无棣、博兴还有胶东沿海等地用的黍糕或枣糕。

不管是哪种小吃,都希望以此让灶王嘴甜一些,或粘住灶王的嘴,不让他上天说坏话。

而每到此时,山东各地孩子们的嘴也开始忙了起来。咬时颇脆,嚼时变黏的糖瓜,也成为许多80后们的儿时记忆。

小年仅仅是个开始。这天过后,家家户户开始“忙年”。而除了准备祭祀之用的各种物品外,食物绝对是最为重要的一部分。

山东沿海地区,最为人津津乐道的是“饽饽”。“每年母亲都会蒸几锅大饽饽和枣饽饽,感觉没有饽饽就不能叫春节了。”威海人周华明说。

据记载,以前沿海地区民众,还会做一种颜值颇高的“太阳饼”。太阳饼用数层面饼做成,直径盈尺,用多件面塑装饰,并染以彩色,十分美观。

此外,当地人还会做圆形面食,上刻十二凹缺,叫“蒸月”;做圆仓形面食,叫“蒸仓”;做十二生肖面食叫“蒸属”;又蒸鱼、猪、狗、鸡、元宝等形状的面食,分置家中各处,节后食用。

腊月二十九日,是节前准备的最后一天。沿海地区的渔民们,也开始置办年菜。这些菜品中有一道,被当地人称之为“龙须菜”。在蓬莱,龙须菜又叫三须菜,就是把海带、白菜切成细丝,加上粉条一起煮好,俗话说:“吃了龙须菜,一年又顺又发财。”

此外,胶东地区的人们还喜欢吃“花鱼”,就是将鱼干用水泡软,剁成小块,加鸡蛋面粉,入油锅炸熟,然后与白菜一起炖食。

与之形成鲜明对比的,是像沂蒙山区等革命老区。这里的人们以煎饼为主食。春节之前,这里家家户户的女主人,都要忙活着摊足整个春节期间要吃的煎饼。

摊完煎饼,这里的人们准备最多的是鸡和鱼。女主人从年集上买来公鸡和鲤鱼,年前宰杀后白天挂在院内晾干,以备年夜饭及年后招待客人食用。

在淄博市沂源县的一些村庄,年三十早上要煮大块大块的瘦肉。煮好后,男主人用瓷盆把肉端上餐桌,“小时候最期待的就是这顿早饭,全家人抱着大骨头、大肉,蘸着蒜泥一块儿啃。”家在沂源县大张庄镇的刘永说。

刘永曾问爷爷为何年三十早上要这样吃肉,爷爷告诉他,是因为以前家里太穷,一年到头只有春节前能买点肉吃,之后年三十吃肉也就慢慢就变成传统了。

那是物质极不丰富的时代。“我还小的时候,父亲会把春节油炸的‘炸货’挂到房梁上,不让吃。”48岁的沂源县赤坂村村民孔祥翠回忆说。

她所说的“炸货”,也是沂源县很多村庄春节必备的食物。或以土豆片夹肉馅裹面,或以瘦肉条、黄花草裹面,放入花生油中烹炸而成。“小时候经常蹲在灶台边上,等炸货出锅,”刘永说,刚出锅不久的炸货,外面脆里面香,“简直就是一种享受。”

本报记者 刘德峰

