

【行走齐鲁】

□王毅

过了“腊八”，乡下的年味就浓了，最能体现年味的就是年集。临淄是齐文化发祥地，自古就有“通工商之利”的贸易传统，年集更是一直延续，至今仍富有活力。

临淄境内以西关、孙娄、白兔丘、桐林四大集市为中心，还有星散于四方八境的大小小集市。到集上买“稿儿”（临淄特有俗语，买东西）名曰“赶集”“上集”。临淄是古老的齐国都会，自古集市颇多，西关等大集市起源于何时已无从考稽，随着经济发展的需要，新起集市越来越多。一般是由村里领头人倡议，共同议定集市日期，遍贴广告，到时组织“子弟戏班”或专业剧团演出助兴，形成新集。如20世纪60年代，原梧台公社李家桥本无集市，因新成立公社遂“起”了集，逐渐成为一方大集市，至今仍盛。

每年阴历过了腊八，人们开始办年货，此时集市一变而成为“年货市场”，除了日常消费品种类与数量大大增加，粮食市格外红火以外，同时还有年画市、年货市、爆仗市等新市的出现。

小贩们或扎架或拴绳，将木版年画——“年年有鱼”“麒麟送子”“京戏出子”，神像画——“关公轴子”“灶王神”等张挂起来，连接满街，很有节日气氛。家家必备的“灶王神”，俗称“请神”，更有许多小贩手持一叠，串市叫卖：“请灶王，请灶王，请大金灶王来！”还有小贩们摆摊卖对联、落门钱的，有的悬挂样品招徕买主，有的当场操刀制作或挥墨现写，这些只有年集上可见。

爆仗市上有各种鞭炮，还有“起花”“滴滴筋儿”。“爆仗”论“盘”，“鞭”论“挂”，“滴滴筋儿”论“把”。偶遇爆仗市失火，爆炸声如雷贯耳，各摊点主惊慌失

【乡村记忆】

□卢恩俊

立春，代表着“温暖”“生长”等美好向上的字眼。立春，还有一个与众不同的别称，叫“咬春”。

咬春，是自古流传下来的一种风俗。春来了，人们要把春咬住，用嘴来嚼，用舌来品。嚼什么？品什么？晋代《风土记》中有“元日造五辛盘”之说，以葱、蒜、韭、蓼蒿、芥，辛嫩之菜杂和放置盘中食之，名曰“五辛盘”，取“迎春之意”。看来“咬春”吃五辛盘，不仅吉祥，还有中医保健之理。

唐宋以后，演变为立春吃“春盘”，杜甫诗曰：“春日春盘细生菜，忽忆两京全盛时。盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝……”说明唐时立春日时兴食春饼、生菜，号春盘。也就是以春饼、春卷、蔬菜、水果盛于盘中吃，行“咬春”之俗。苏轼曾有“断觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘”之句，古人在立春日“咬春”，照风俗吃春盘春卷，用黄韭作馅料，这可算是富贵人家最美的“咬春”了，因为那黄韭是在温室里栽培出来的。

【口述往事】

□郭其健

第一次，这是个神圣的词儿，每个人都会对“第一次”刻骨铭心。我也不例外，特别是有关除夕的三个“第一次”，到现在还记忆犹新。

我第一次喝白酒是在七岁那年的除夕。爸爸下厨做年夜饭，奶奶打下手。饭做好了，爸爸搬来一张小桌，摆了满满一桌。这一年的年夜饭，只有我们三个人吃。爸爸自己倒了一小杯白酒，问我：“娃娃，喝酒吗？”奶奶说：“他小孩喝什么酒。”爸爸笑了，说：“那就尝一尝吧”，说完拿筷子往酒杯里一蘸，然后把筷子送到我嘴里。我张开嘴，好奇地含住了筷子，只觉一股辣味直冲嗓子眼，我张大嘴，皱起眉头。爸爸见我这一副怪模样，笑了起来，他说：“快吃一口饭，压一压”。这是我第一次喝白酒，也是最后一次和爸爸一起吃年夜饭。爸爸只陪伴了我短短的七年，就永远地离我而去。

我经历了六十多个除夕，却只守过一次夜，是在小学。当时我在南京，两个小朋友在除夕夜约我出去玩，我们三个人在热

寒冬里的临淄年集



措，一片混乱。

年货市除了大批的“猪肉杆子”、干海鱼、红枣、黏米等货外，还有祭神、上坟用的蜡台、香炉、香牌；供灶王用的糖瓜、柿饼、软枣等专用品。

更让人欢喜的是，年集还成了赶集人的娱乐场所，“大闺女说鼓书”既时髦又新鲜。上世纪三四十年代，临淄民间说鼓书已很流行，多是男演员摆场子，然而大闺女说书却是新奇事。只见说鼓书的大闺女头剪短发（俗称“半毛”），身着灰色旗袍，足蹬襟带方口黑布鞋，一手拿犁铧钢板，一手击鼓，唱起来抑扬顿挫，犹如百灵鸣叫……着实吸引观众。许多赶大集的民众都驻足围观听书。此外，“撮头子戏”特别吸引孩子，艺人用扁担支起“小戏台”，其下有围幕。幕内艺人一手举着戏曲木偶舞动表演，一手配合两脚打击锣鼓，鼻孔里插着吹奏乐器伴奏，口里配合说唱……艺人集木偶表演、歌唱、乐器伴奏于一身，且结合得十分密切有趣。

咬春

而更多的是如《明官史·饮食好尚》中所说：“立春之时，无贵贱皆嚼萝卜，名曰咬春。”清人专有《咬春诗》：“暖律潜催腊底春，登筵生菜记芳辰；灵根属土含冰脆，细缕堆盘切玉匀……”诗中所描绘的咬春吃萝卜，真乃生动形象且乡味十足。

记得小时候，每逢立春日，只要是赶到夜间打春，母亲总是预先把家乡的脆萝卜切成片，放在盘中，并嘱咐我们：“早睡，警醒着点，打春别打到炕上。”到了时辰，母亲喊醒我们，嘴里嘟囔着“咬口萝卜驱春困，健健康康一年顺”，随即每人分给一片脆萝卜，要赶上打春那一刻咬食，母亲说是“咬春”。我们一小口一小口咬着萝卜片，慢慢品味，脆脆的、甜甜的，嚼着嚼着就嚼出了辣味儿，母亲说：“那就是咬住了春天的味儿。”一大早，母亲还会做好春卷（家乡土名叫“卷卷”，一种用调制好的面汁摊的软饼），再卷上葱丝。母亲说，如果有嫩韭卷起来吃就更好了，可当时大多数人家是吃不上嫩韭的。

除夕的三个“第一次”

闹的中山路上逛来逛去。一个同学提议到长江大桥去玩，于是，我们兴高采烈地往大桥逛去。

大约半夜时分，我们终于到了长江大桥。大桥上只有我们孤孤单单的三个人，桥上的灯光幽暗，也没有车辆驶过，看不到一点节日的喜庆。从桥上朝下望去，武汉三镇也只是灯光点点，世界仿佛都已沉睡，只剩下我们三个“夜游神”。

我们三个人在桥上呆了好大一阵子，大家都感到很乏味，于是打道回府。我们都走不动了，在大桥上的一个车站牌下等了半天，也没有等来一辆车，没办法只好拖着疲倦的双腿，走呀走呀，一路上大家都不想说话，也没有劲说话了。等到家时，天都麻麻亮了，进了屋我爬床上，没一会功夫就进入梦乡。

还有个除夕的“第一次”，则是和春联有关。

春节贴对联是老习俗了，特别是在农村，几乎家家户户都要贴对联。1971年的春节，下乡当知青的我参加了宣传队，春节

临淄有童谣曰：“赶大集看啥的？一条扁担撮头子戏。孩子趴肩不下来，挠手蹬腿直唧唧。”

寒冬里的年集，不光是个“娱乐大世界”，还有各项热气腾腾的配套服务。只见三五副“剃头挑子”一溜摆开，剃头匠们热火朝天地为顾客服务。“剃头挑子”一头是个半米高的圆木桶，内置陶锅，燃木炭温水，其上有陶盆。木圆桶一侧置有支架，可供搭手巾和“档刀布”之类。一头是个半米高的短凳，置有三层抽屉，内盛剃头用具。故有“剃头挑子一头热”的歌后语。剃头匠是多面手，既能剃头、刮脸，又能锤背、按摩、拿麻、正骨和挖耳垢。挖耳垢是件令人极有快感的事儿：用钝刀小刀在耳孔巧妙地转几转，再用小竹绒球挠几下，使人阵阵麻酥。

身边不少朋友都喜欢在年前去乡下赶趟年集，他们说，不是为了图便宜，而是因为能实实在在感受到年的气氛，那么热气腾腾，那么温情脉脉。

如今大棚里早春割嫩韭，已成平常事，可立春“咬”萝卜的习俗却很少见了。北方人咬春，更多的是春韭肉馅包饺子，那真是“咬”出春的鲜美滋味。“咬春”吃韭，说是“春常驻，好日子久久”。因为韭菜自古就享有“春菜第一美食”的佳称，《本草拾遗》说：“在菜中，此物最温而益人，宜常食之。”我国最早的诗歌总集里曾提到132种植物（其中蔬菜20多种），只把韭菜列为祭祀品：“四之日其蚤，献羔祭韭。”是说用韭菜和羔羊祭祖献先。《礼记》也有：“庶人春荐韭以卵。”是说用韭菜代替鸡蛋作为祭品，足见其尊贵。难怪古代诗人也青睐春韭！诗圣杜甫就曾冒着夜雨剪春韭招待客人：“夜雨剪春韭，新炊间黄粱。”

“一畦春雨足，翠发剪还生”（宋·刘子翠），如今早春就有绿韭相伴，那“春”，一口咬下去，就咬出美味，咬出吉祥，咬出健康来，庄户人家的好日子就变得绵远悠长……

【饮饌琐忆】

过年的酥炸菜

□张洪志

小城的许多人家，过年都会炸些丸子、藕合、带鱼之类的酥炸菜，当地人又把它称为“过油”，取其“越过越有”之意。大年初一拜年的时候，一些中老年人见了面会问上一句：“你家过油了吗？”

记得，在计划供应的年头，我们这个四口之家每月供给二斤食用油，过了中秋节，妻子就想着法节省出半斤四两的，留着春节酥炸菜。如此“控油”，使原本就没啥油水的饭桌上更是清汤寡水了。

艰苦奋斗几个月，进了腊月门，我就排队挨号把购粮本上的那几斤油买回家，妻子则趁星期天去赶年集，买回些萝卜、山药、豆腐和凭票的一点肉、鱼。其中炸丸子用的水萝卜最多，因为它便宜，多炸点儿能让孩子们解馋。当把这些食材洗净、切剁好，已是腊月二十七八，依着老传统这是“过油”的好日子。

吃过晚饭，妻子忙活着腌制食材，准备面糊，我则负责烧火。不时凑过来的一双儿女，被一次次地哄去屋里玩耍，一来怕他们被热油烫着，再就是儿子淘气，怕他说些不中听、不吉利的话。当炽热的炉火使屋子里飘起氤氲油香，妻子就先把山药下到油锅里。此时，她让我把火“压”一下，过油的火候有讲究，太旺了，炸出东西外焦里不熟，火太文，又老是炸不好，还费油。等不太好炸的山药出锅了，接下来的顺序是炸豆腐、炸酥肉，再炸藕合、丸子，最后才是酥鱼。这样能使做酥肉、丸子的食材充分腌制，有滋味，又不让鱼腥味乱窜。

妻子炸完了山药、豆腐，把裹着面糊的条状五花肉，放进油锅里炸至金黄酥脆，捞到了大竹筐里，像猫一样的两个孩子恰到好处地围拢过来，都吵闹着想吃，望着他们瞪大双眼，垂涎欲滴的样子，我把三四块酥肉夹到盘子里交给了女儿，让她带着弟弟去屋里吃，儿子嘟囔着嫌少。要知道，那年头酥肉可金贵着呢，可舍不得让孩子“挥霍”一通。等第一锅丸子炸好了，儿子迫不及待地捏了一个送进嘴里，立马被烫得半张着嘴呵着气，却舍不得吐出来，就囫圇半块地咽下去了。然后，又抓起几个丸子往屋里跑去，一边跑还一边在手掌间不停地倒来倒去，望着这调皮的样子，妻子笑了。她又让我尝尝盐味咋样，我夹起一个用嘴吹了吹，咬上一小口，外焦里嫩，醇香可口，连声说：“不错，好着呢！”当最后一锅带鱼酥炸好了，已是午夜时分，孩子们早已睡去，我和妻子被油烟熏得并不觉饿，只是吃了几块炸带鱼，就算是晚餐了。

转眼间就是除夕夜了，酥炸菜，作为佳肴登上了阖家团聚的年夜饭餐桌。一双儿女不停地夹起回锅后的炸鱼、藕合，一小块儿一小块儿地撕着吃，满嘴、满手都是油，连声说“可好吃了”，那真叫咀嚼着欢快，细品着幸福啊！在摆满一桌子的菜肴中，还有一道必不可少“全家福”，就是把各种酥炸菜和白菜、粉条、肉片烩炖在一起。这道杂烩菜，光听“全家福”这名儿，就那么吉祥。它将一家人的欢快、和美与期盼，全都“烩”在一起，幻化成浓浓的亲情，厚重的福祉，在满屋子里四溢。除夕过后，酥炸菜便放在了背阴处晾着，除了炒萝卜炖白菜时搁上点儿，借它的年味，有亲朋好友来探访，又成了餐桌上的一个主打菜。还有，那炸完酥菜的油，虽然是黑乎乎的了，也要储存在油罐子里，在以后的日子做菜吃。

如今生活水平提高了，过年的那些菜平时都在吃，但许多人家还是把“过油”当成一件必不可少的事儿。因为，酥炸菜，是一种充满吉祥的食俗，是一种饱含希冀的仪式，它与其他年俗一起，承载着一个个红火、喜庆、幸福的大年。