



◆ 王开生

# 春节食话

(一)

民以食为天,一方水土养一方人。

青岛是座移民城市,本地原住民大都自明代由外省迁徙而来,以农渔业为生,至今已有四五百年的历史。青岛开埠以后,原住民与胶东半岛邻县陆续移居岛城的新青岛人,融会贯通,相互影响,共同构成了青岛人自身的日常饮食体系。

老青岛人过年的餐桌上,固定呈现的品种有“三鱼三面”,颇具有代表性。自古以来,靠山吃山,靠海吃海,鱼在青岛人的心目中有着无可替代的独特地位。逢年过节事事有鱼,鱼不可或缺。此中之鱼,定是指海鱼。若在岛城搞一次“我最喜欢的海捕鱼”的评选,拔得头筹的,先要数鲅鱼。故春节期间的第一种鱼,是五香熏鲅鱼,咸甜口,凉食;接下来,是青岛人祖辈喜爱的百姓鱼;带鱼,老青岛人称为刀鱼。刀鱼之所以广受青睐,除产量大之外,虽冰冻难掩其鲜,是主因。青岛人烹制刀鱼,曰燂,即两面挂糊入锅煎,燂刀鱼,也是我一年四季的心头好。第三种鱼,是一条带鳞的全须全尾的家常烧海鱼,过去多取白鳞鱼或加吉鱼,上讲儿;如今以黄花鱼为尊,亦有黄姑鱼海鲈鱼者,皆常见。鲳鱼则不能上大席。

再说“三面”,其一即是一大盘麦香浓郁的枣饽饽,透着丰收的喜悦,飘着生活的香甜,但除夕夜,枣饽饽仅存展示之功能,摆着好看,大人们要留着肚子吃菜喝酒,小孩子则把心思放在了另一种面上:吃饺子!夜年的饺子非但味美,饺子馅中还藏着宝贝,吃中了,家长会有崭新的赏钱。青岛人所藏的宝贝,一是红枣二是硬币,数量上宜八宜六,皆取吉利。第三样节日面食,便是年糕。

糕,是我国的传统食品,据说始于汉代,流行于魏晋南北朝时期。食年糕,取“年年高”“步步

高”之谐音,在嘉庆之时讨个好彩头。故大江南北诸地间,逢年过节食年糕之习俗,蔚成风气。

制作年糕的农作物,南方多取五谷之“稻”;北方则多选五谷之“黍”。黍,去皮后称作“黄米”,比小米略大,格亦高。青岛地区称其为“大黄米”,多用于包黄米包或制作黄米年糕,皆甜食。其亦是制作北派黄酒代表“即墨老酒”之主要原料,遵“古遗六法”酿造工艺,历史久远,颇负盛名。

传统的青岛人家年夜饭餐桌上,必食金澄澄的蒸大黄米年糕,传承有序。

黄米年糕以取红糖蘸食为佳,白糖次之,少数亦有煎食者,亦美。

大黄米年糕软糯益气,补中和胃,亦是著名的养生佳品。

(二)

北方民谚道:好吃不如饺子。若评选最受欢迎的节日吃食,在北方,饺子的地位无可撼动。通常来说,逢年过节,北方人多吃饺子,南方人则多食汤圆。北方地区,凡沾“年”字边的节庆,都要吃饺子以示庆祝。如元旦称“阳历年”,腊月二十三“过小年”,除夕夜“过大年”,正月初二“送年”,六月初一“过半年”等。

其他重要节令,也穿插着吃顿饺子。夏季“入伏”,有“头伏饺子二伏面”之说。冬至,称作过冬,是入冬以来的大节,《后汉书·礼仪志》记载:“冬至前后,百官事绝,不听政,择吉辰而后事省。”《晋书》说,“其仪亚于正旦。”即是讲过冬至的隆重,仅次于过年,此日亦食饺子。即使在元宵节、端午节、中秋节这样有特定食品的节令,如元宵、粽子和月饼之类,压轴戏仍然是饺子。故言饺子是北方人庆祝节令的第一美食,实不过。

饺子据说是源于东汉时期,为河南南阳人“医圣”张仲景首创。三国时期称作“月牙馄饨”,南北朝时期则称“馄饨”。唐代称饺子为“偃月形

馄饨”,宋代称“角子”,元代明代称“扁食”,到了清代,才始称之为“饺子”。

北方人以食煮饺子为主,故称做水饺。

家常的饺子馅,往往随时令交替而富有变化。

霜降以后,多以闻名的大白菜入馅,佳品称为“胶白”,以“汁白、味鲜、纤维少”而被誉为“白菜之王”。

清代《胶县志》记载:“其蔬菘谓之白菜,

埠雅隆冬不凋,四时常见,有松之操,其品为蔬

菜第一,叶卷如绳束,故谓之卷心白。”菘,即是

大白菜。另佐以鲜猪肉和海米合馅,是名副其实的三鲜水饺。

初春时节,以韭菜入馅为美。古人以“春初早韭,秋末晚菘”为蔬味之最胜。

另佐以新鲜虾仁入馅,最显风味。过了春季的韭菜,只可用少许来提味,而不能再充当主角了,所谓的“春韭香,夏韭臭”,即是指其精华期已逝。

春季的荠菜,夏季的茴香、芸豆、黄瓜,秋季的西葫芦等,皆为时令蔬菜入馅之佳选。

沿海的岛城,富用各种时令海鲜入馅,如鲅鱼、黄鱼、墨鱼、八带蛸、蛤蜊、扇贝柱、蛎虾、海肠等,味绝美,

以本地海鲜餐馆出品最为常见。

曾经有位同事,是白案老师傅,擅做指头肚

大小的袖珍水饺,雅称状元饺。其多以黄花鱼入

馅,包出的饺子似艺术品般,小巧玲珑,俊俏可

爱,亦鲜美无比。老师傅退休后,此绝技业已失

传,令人惋惜。

北方人吃水饺,须佐以大蒜泥和米醋调成的

蘸汁蘸食。亦不乏有人擅将隔顿的水饺,再回锅

油煎至两面金黄,称之为煎饺,风味别具。

北方人搁放生饺子还会有关专门的盛器,喜用

麦秸秆编成的圆形“盖垫”,从外沿一圈码放

至圆心,似排兵布阵般好看。旧时,盖垫既能当

大铁锅的锅盖,又可以垫放饺子、包子和馒头等,

可盖可垫,故名。盛摆生饺子时,须往盖垫上洒

些干面粉,防止粘饺子皮。这种干面粉,青岛话称作“布”,有用“布”隔开之意。

(三)

与北方节令大都吃饺子不同,南方的节日食品,诸地间不一而足,以食汤圆者居多。

以苏州为例,苏州人过元宵节,食汤圆,以芝麻、豆沙馅最为传统,馅中仍缺不了一点糖猪油,肥腴,香甜。不仅仅是在元宵节吃汤圆,苏州人过春节,正月初一也有食汤圆之俗。此汤圆无馅,粉制,小如糖豆,亦称作圆子。须以甜汤煮之。亦有不少人家喜在圆子汤中,加入年糕同煮,称为元宝汤,皆为过年讨个好彩头。

《清嘉录》曰:“有馅而大者为粉团,冬至夜祭先品也;无馅而小者为粉圆,冬至朝供神品也。”

苏州和南方多地,皆以腊月二十四为小年夜,比北方晚一天。此日亦行祭灶之俗。苏州人此日所做之团子,称为谢灶团,有白萝卜丝馅、肉馅和素馅等,多咸味。蒸食。

苏州人对节令民俗的讲究和传承,在南方诸城市中,首屈一指,自成一体。清代金孟远有《吴门新竹枝》诗曰:

圆子年糕莲桂汤,满壶椒酒味甘芳。

醉来笑把茶经读,龙井春浮橄榄香。

有趣的是,正月十五元宵节,北方人吃元宵,南方人食汤圆。区别在于制作方法,汤圆是包出来的,元宵是滚出来的。

昔年,青岛最受市民青睐的元宵,出自天府酒家,总店开在中山路北头,紧挨着工艺美术商店;后来在四方嘉禾路中段开设分号。每至元宵节前夕,饭店门前会支起一大巨滚筒,不停地滚动元宵,也是吸引顾客的一种营销模式,门前常常排起长队,有浓郁的市井烟火气息,也成为城市记忆中令人难以忘却的念想之一。



◆ 纪明涛

# 腊月里的老家

腊月既为旧岁之尾,也为新旧交替。过年,连接着旧年和新年。在岁寒深处,农事闲暇,忙年自然就成了乡民们最要做的事情。进入腊月后,大人们忙着筹备各色年货,置办过年物品;小孩子期待着最多的一件事就是去赶集。

故乡的年跨度很大,从腊八后第一个集到正月里来串门儿的最后一个亲戚走完那天都算过年。准备年货无疑是赶集的一大任务。

故乡的腊月很冷,天晴的时候很少,整日浸润在淡淡的薄雾和飞雪中,让故乡有些神秘,有些朦胧,有些说不出的韵味。那时,我总跟随着父亲和母亲去赶集,年前的最后一个集市往往是入冬以来最热闹的,零星果、肉类、衣服、鞭炮、年画、春联……摊位上出售的商品琳琅满目,应有尽有,赶集的人也是熙熙攘攘。柿子饼、糖果、冰糖葫芦、年糕,这些小摊前总少不了孩子们的欢声笑语。我那时最钟情的就是鞭炮,父亲给我买了几挂小鞭,我舍不得一整挂点燃,便拆散开来,一个个燃放。虽然所购年货不可言说,但故乡赶集的腊月,让我的灵魂永远沉醉。

腊月,最忙碌的还是母亲,她一天到晚总是没有停歇过,备年货,大扫除,做新衣……母亲每年都会亲手给我和妹妹做新衣服、做布鞋和蒸花饽饽。母亲有时在缝纫机前一坐就是一天,不停地裁剪和缝纫。因为母亲裁剪的衣服特别好看,乡邻街坊都来找母亲帮忙裁剪,母亲也是有求必应。特别是试穿新衣服时候,心里格外的美,既有一丝对外炫耀的自豪感,又有对母亲辛苦操劳的感情之情。

母亲的巧手还像变戏法一样做出花样馒头。小小的一团面,在母亲手里一团一揉,一压一搓,又或者是拿擀面杖擀一擀,然后用剪刀剪一剪,手中的面团就会变身成小白兔、小老虎,或是小鸟,或是小刺猬……再用绿豆、红豆抑或大枣等轻轻按在面团上,那些小动物便有了灵动的双眸和神态,活灵活现地出现在面板上。母亲有时候也会做一些鱼花饽饽,用木制“饽饽模子”,将白面掺入鸡蛋、红糖,用对应图案的模子印制而成,有各种鱼形的,有桃子型的,然后放到大锅里蒸好,每每出锅时,香气扑鼻,令人垂涎。母亲蒸馒头的时候,我一般会负责往灶膛里添柴火。烟囱升起的烟,伴着雪花,袅袅飘飘,如丝如缕。晶莹的雪花和温暖的烟火气,是故乡凡间一切生命的开始与源头。馒头出锅后,还不能吃,要到除夕时供奉在供案上用。只有等到正月里招待亲朋好友时才能一饱口福。

年三十晚上,我穿着母亲做的棉鞋出门给前辈们拜年,鞭炮声和欢乐声洋溢在故乡的胡同里。我那时常玩的是一种叫“嗨嗒锦”的细烟花。我一根根点着,在雪地里奔跑着,看着它们发出闪亮的银光,觉得它们像星星一样璀璨,落在身边,落在雪地里。有时候,我举着它在半空挥舞着,划出美丽的银线,童年年夜的美一直是记忆中最闪亮的星星。

故乡腊月里的每一个雪景画面,都是那样令人眷恋。然而,这样的时光总是短暂的。随着时间的流逝,我外出求学,离开了故乡,年味也逐渐消弭在过去的岁月里了。每当冬季来临,雪花飘落,我都会想起腊月里母亲忙碌的身影和散发着麦香的年味。

如今,母亲走了已经十多年,我也已奔赴知天命之年。去年,女儿考取了东北的一所大学,在那里与雪邂逅似乎成为日常。每当她兴奋地告诉我关于雪的故事,我都会想起母亲那慈祥的面庞和温暖的笑容。有些记忆、有些味道,始终与至亲至爱的人有关。那是人生最珍贵的段落。

■如意龙 王德成



# 古城年节

孙洁

## 4福字

方方正正的一张脸,丰满圆润的一个微笑,趴在每扇门上,用最热烈的心情,表达祝愿。这一天,每个人都有一张方方正正的脸,一个丰满圆润的微笑,用底气十足的语言,传递问候。旧符换新桃,福到了。

这一天,福放弃贫富贵贱,走进了千家万户。

## 5对联

一问一答,两片唇,自己圆着自己。  
一上一下,两张嘴,说着天上人间。  
一左一右,两只手,托着明年的日子。

## 6灯笼

红红的一对眼,停止跃动的两团火。  
是被人们的心烤热的。  
是被人们的祈盼和愿望烘热的。  
吊在半空中,随笑脸晃动。

期间花样繁多的吃食了。据说在过往,过年是对劳作了一年的人们的奖赏,所以在这期间,不论大人还是孩子,都拥有了短暂休息的好时候。

人们提前备好食物,不再为一日三餐烦忧,尽情享受年节带来的快乐。通常爷爷负责三种吃食:炸鸡块、炸里脊和炸肉丸子。他早早地和好了一大盆面,里面还要打进鸡蛋来增加面的色泽,接下来就该三大盆提前准备好的炸物登场了。每当他开始起锅烧油,少时的我和堂弟总是站在爷爷身后,听到滋啦一声,我们就已满口生津,期待着蘸满面浆的白花花的鸡块变成通体金黄的炸物,被爷爷用笊篱捞起,控油,送到我们的嘴里。通常,鸡块炸制的时间要长一些,里脊次之,肉丸最快,盛放炸物的容器也很有讲究,需铺一层古城特有的石磨煎饼,既可吸油,又方便拿取。这些炸物在年节期间会逐一出现在前来拜年的客人的餐桌上,或是烩菜或是炖汤,哪怕当作两餐之间的填补随手来一块,也是别有一番滋味。

奶奶也有自己的绝活,蒸“菜饽饽”。菜饽饽虽然名字里带着“菜”,但却是实打实的肉包子。最常见的馅料是两种:雪里蕻和干豆角,分别佐以肉馅。如果有了过年要包干豆角肉馅的菜饽饽的想法,那么你的准备工作就要从夏天开始了。彼时,新鲜的豆角下来了。食之,也要

学习小松鼠那样存之,要用夏日最毒辣的太阳晒之,然后用秋天的微凉不燥的风晾之,冬天到了就可以收起来存之了。腊月一到,这些已经皴裂的干豆角再次迎来了鲜活的二次生命,温水泡发,切碎,拌入肉馅,加上佐料,包进面团,送入蒸屉,过上四十分钟,那香气足以抚慰一个刚从远方跋山涉水回家过年的游子,还来不及卸下行囊,他便手捧家人递过来的刚出锅的菜饽饽,大口大口地吃了起来。此时此刻,一直联结异地和故乡的神秘能量就这样被鲜香多汁的菜饽饽打通了。奶奶对馅料的制作有着异乎寻常的拿捏,多一点油或少一成盐都不是故乡的味道,菜饽饽几乎是过年期间除了团圆饺子外最受欢迎的主食了,顿顿吃也不腻味。

热热闹闹的年节一过,异乡打拼的游子又该返程了,我也不例外。回到岛城,打开后备厢车盖,一车的温情扑面而来。成家三年,在家开火的时候着实不少,每年冰箱里都堆满了爷爷给我从古城带回的炸货。每当看到这些,我都暗自庆幸,人生不如意事十之八九,疲倦倦累的时刻,还好有年节,还好有故乡,还好有食物与记忆,让我还能感知到家人遥远的惦念,在霓虹闪烁的城市中让我真实地体会身上有铠甲、背后有后盾的扎实感。是的,年节是根,时时刻刻提醒我们不忘来时路,身后有归途!

发,悄悄迎接春天的到来。不信,刻意找个朝阳的山坡前,仔细地寻赏,在一片枯萎的枝丛中,一些迎春花儿已经悄悄开始绽放了,用自己娇嫩的身躯,迎接早春。

其实,迎接早春的,不仅仅是这些高大的树木,还有一些默默无名的小草,他们没有“一岁一枯荣”,在寒冬季节,依然顽强的生长着,如鹅肠菜,娇嫩的叶儿正在生长,强烈地呼唤着春天的到来。

少年时代,盼望着过年,是因为有美食吃,有新衣服穿;如今,人到中年,则期盼着春节。这个法定的节假日,意味着长假,意味着可以让灵魂更自由地奔跑。这个春节的某日,我会继续赴山间之约。走进田野,去细细寻觅点点滴滴的“早春二月”。

董兴宝

# 春消息

不熟悉它,因其枝条柔软能打结,而且早春时节开出的花儿香气浓郁而得名“结香”,这种树木也被称为“中国的爱情树”。

在寒冬时节,似乎少有人关注的结香树上,恰恰挂满了含苞待放的花朵,簇簇花朵谦虚地低着头,如同寒地冻里穿着裙子的少女,既骄傲地展示着自己的美丽,又不乏几分羞涩的含蓄。寒冬在结香树身上,如同俏丽的少女一样,并未留下太多刻意的痕迹,反而处处彰显着浓郁的生机。读懂她,便知晓春天呼之欲来了。

如果还想去看寒冬里更多的生机,选一个阳光明媚的午后,穿上厚棉衣,戴上帽子和手套,走入山间,会发现,更多春的生机在凸显:紫荆,桃树,还有迎春花儿,都在比赛似地蓄势待



■腊月大集 陈皓月

新春的脚步越来越近了,尤其是那些乡村的集市上和城市的商场里,过年的氛围