

作家频道

## 春节话食俗

王开生

俗话说，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，融汇贯通，相互影响，共同构成了青岛人自身的日常饮食体系。

青岛人过年的餐桌上，固定呈现的品种有“三鱼三面”，颇有代表性。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。逢年过节红事白事，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。故春节餐桌上的第一种鱼，是五香熏鲅鱼，咸甜口，凉食；接下来，是青岛人祖祖辈辈喜爱的百姓鱼：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，曰煨，即两面挂糊入锅煎，煨刀鱼，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，小孩子们则把心思放在了另一种面食上：吃饺子！年夜的饺子非但味美，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”之谐音，在喜庆之时讨个好彩头，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，去皮后称做“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“即墨老酒”之主要原料，遵“古遗六法”酿造工艺，历史弥久，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。大黄米年糕软糯益气，补中和胃，亦是著名的养生佳品。

据记载，年糕肇始于春秋战国时期的吴国。原为吴国都城的苏州，有2500多年的悠久历史，食年糕风俗颇具代表性。

苏州吴中区的洞庭东山，是著名的千年历史文化名镇，民风民俗保留着浓郁的农耕时代特征。饮食上谨遵古法。在其地，过年时我食过两种年糕，一曰猪油糕，二曰黄松糕。

猪油糕，又称脂油糕。清代美食大咖袁枚在《随园食单·点心单》中有《脂油糕》篇记载：“用纯糯粉拌脂油，放盘中蒸熟，加冰糖捶碎，入粉中，蒸好用刀切开。”东山猪油糕清香肥糯，油而不腻，内嵌之猪板油是其核心环节，糕面遍撒青红丝、蜜枣碎、核桃仁、瓜子仁等。成品皆盛置于竹篾食盒中，上覆大红盖纸，透着甜蜜喜庆，望之垂涎



插图 阿占

欲滴，食之满口留香，无愧为舌尖上的“吴中佳品”。

苏式传统糕点中，黄松糕最为常见，其原料是粳糯相间的米粉，糯粉稍多。蒸时拌以红糖，内有赤豆沙、核桃仁和猪板油，糕面亦嵌有青红丝、玫瑰花、松仁、瓜子仁等。置入蒸笼中大火蒸熟，色泽嫩黄，香甜软糯。因其松软，故名黄松糕。清代另一位美食老饕李笠翁在《闲情偶寄》中讲：“糕贵乎松，饼利于薄。”黄松糕正合此意。

此外，东山古镇春节传统的伴手礼中，尚有小方糕、三色夹糕、赤豆拉糕和洞庭雪饺等经典糕点小食，组合成年糕家族亮相迎新，或红或粉，或白或黄，缤纷喜庆。以糯米粉做皮，用红枣碎、核桃仁、白芝麻、松仁和糖猪油做馅心制成的三角形雪饺，小巧可爱，晶莹剔透，食之肥润可口，甜香扑鼻，为此地独有之妙品，不可错过。

年糕以蒸食甜食者居多，亦有例外。“青菜炒年糕”“蕃茄炒年糕”是宁波地区的饮食特色，上海地区则有“蟹粉炒年糕”之烹制方法，而年糕夹酸菜则是台湾省的一种食法。贵州安顺人食年糕比较特别，喜欢蘸“水豆豉”佐餐，微辣。以上皆为咸食。川贵地区称年糕为“糍粑”或“粑粑”。贵州苗族聚居地区的“打糍粑”极富民族特色。多年之前，我曾在西江千户苗寨中小试过身手。此糕黏性极大，原先看上去轻松流畅的打糕动作，上手几下却很快败下阵来。由此可鉴，经典美食传承之不易和艰辛。

糕团不分家。苏州人家农历腊月二十四过小年，比北方晚一天，此日食俗要吃蒸菜团子或五彩团子。除夕夜要在米饭中埋入带皮的荸荠，曰之元宝饭。正月初一，则要用年糕切片与圆子同煮，民间称其为“元宝汤”。苏州人擅将过年期间剩余之年糕，在“二月二，龙抬头”这天切片煎食，以祈求腰板硬朗，此称做“撑腰糕”。有诗记曰：

“片切年糕作短条，碧油煎出嫩黄娇。  
年年撑得风难摆，怪道吴娘少细腰”。  
诙谐幽默中道出此日食俗。



诗坛新作

## 涌动

赵玲

风雪已停。阳光以  
婴孩般明亮的脸  
祛除夜的黑暗与寒冷

老人们祭灶，孩子们  
吃糖瓜，放鞭炮  
归乡的人，以汽笛声  
把异乡的酸楚打结  
不再说起乡愁  
只把爽朗的笑斟满  
酒杯

而路旁，那不惧寒冷  
在夜晚盛开的免堇  
花

阳光照耀下，正化为  
一只寓意美好的小兔子  
蹦跳着穿过博文巷，  
奔向原野。在那里  
积雪融化，春天悄然  
萌出

## 拜年

娄军

小樱桃，小石头，小  
豆豆

小苹果  
正月初二，来拜年的  
几个小孩子  
名字和小有关  
稚嫩的小手，稚嫩的  
童声

明亮，清澈，未被尘  
埃污染的眼眸  
像初春  
刚生发的芽苞  
没有理由不爱他们  
忍不住  
去摸摸孩子们的小  
手和脸蛋  
在这个乍暖还寒的  
日子，一股清新的生命力  
提前，帮我打开了暖  
融融的春天

生活有感

## 耳边响起鞭炮声

王湊

城市里禁放鞭炮，已经有年头了，但每到节日来临之际，耳边又会响起鞭炮声，脑海又泛起了小时候放鞭炮的往事。

放鞭炮寓意颇深。虽然传说几千年前人们是为了“驱邪”才发明了鞭炮，但随着时间的推移，和人们生活水平的提高，以及氛围营造的需要，放鞭炮不但是辞旧迎新的一种传统习俗，还演变成了具有民族特色和象征意义的载体与形式。每逢重大节日、喜事庆典，鞭炮都会响成一片。那“噼噼啪啪”的声响，代表着人们欢乐的心情和美好的祝福，也寄托着人们对幸福未来的向往和期盼。

对孩子而言，放鞭炮更多的是娱乐。

以前鞭炮的种类很少，最常见的是红纸皮“小鞭”、牛皮纸皮的“二踢脚”、大拇指粗的“花子”和响起来吓人的“砂爆竹”。其中“小鞭”最便宜，引线像辫子一样编在一起，也叫“挂”。燃放时声音不大，小孩子也敢放。好像一角六分钱一挂。“二踢脚”的模样就像卷烟，圆又细长，末端处有一很小的圆孔，引线从那儿露出。燃上，先一头响，接着另一头也响起来，随后蹿出。会放的人竖着轻轻捏在手里，一响先朝地下，再一声响，整个圆筒便蹿上了天。有的人把捏不到位，捏得太紧第二声响后圆筒蹿不出去，在手里就“炸”了！那些年医院过年接诊最多的就是放“二踢脚”受伤的患者。“花子”就像今天的烟火，会喷出五彩缤纷的火焰。花子当时的价钱不菲，买一个花子的钱，可以买四、五挂小鞭。所以能玩得起“花子”的，应该都是富庶人家。“砂爆竹”顾名思义，爆竹里有少许火药砂粒。在鞭炮系列里“砂爆竹”威力最大，声音也最响。只有胆子大的，或者年龄稍长的人才敢拨弄那玩意。

最盼除夕夜，从一大早就盼着天黑。尽管年夜饭对孩子们也充满了诱惑力，但跟放鞭炮相比，那种渴望更胜过美味佳

肴。常常是当大人们还在推杯换盏时，孩子们已经按捺不住心头的激动，“噼啪噼啪”地满院子满街的放起鞭炮来。伴随着震耳欲聋的声响，火星闪烁，夜空被一阵阵映亮，大地似乎也被唤醒。到了夜里十二点，新年钟声响起了，鞭炮声更是响成一片，整个世界都像是在跳跃。

调皮的孩子会用鞭炮搞点恶作剧。最常见的是看到有女生从远处走来，就偷偷点上一只“小鞭”趁人家不注意扔过去，惹得胆小的女生“哇哇”大叫。还有的用一个铁罐头盒轻轻盖在鞭炮上面，看见有人走来，就赶快点上引线，等差不多靠近时鞭炮正好响了，吓人一跳不说，罐头盒也被震得老高，掉在地上发出一阵乱响，像是呼应刚刚响过的鞭炮声，让孩子们爽快极了。不过玩笑也有开过头的时候。记得有一年几个调皮鬼在一个邻居家门口预先放上了一个鞭炮，他们本意是想吓一吓那家跟他们般大般小的孩子，讨讨乐。结果当他们一起高喊那个孩子的名字，要引他出家门时，开门的却是孩子六十多岁的奶奶。“砰”的一声鞭炮响了，接着又是一声响，孩子们傻眼了！一只瓷盆摔在了地上。原来奶奶端着盆子正听到有人喊孙子，想出门看看，不料被鞭炮“吓”着了……好在奶奶不但没难为孩子们，还对闻声赶来的大人说，孩子们让我岁岁（碎碎）平安，是喜事。

这些年随着人们环保意识的不断提升，在城市里禁放鞭炮，已经被大多数市民接受和认可。然而，虽然很少听到鞭炮声了，但对鞭炮的记忆甚至感情却很难消失。特别是逢年过节，尽管见不到鞭炮，但那悦耳响亮的声音依然会在耳边甚至心中响起，令人浮想联翩，久久难忘。

