

民俗采风

儿时的年俗

康勤修

农历马年春节就要到了，我不由想起儿时在农村过年的一些场景，想起儿时的一些年俗。

首先是“除尘”，也就是大扫除。犹记得，从“小年”这一天开始，一直到“除夕”，家家户户都要忙着进行一次大扫除，以期除旧布新，迎春接福。腊月二十四为“除尘”日，每当这一天，我们家总是全家总动员。

这一天，干最脏的活、最累的活的，必定是父亲。父亲找来一根长竹竿，在竹竿的顶部用细铁丝捆扎好一只小笤帚，虔诚地把三间屋子顶棚上的蜘蛛网、墙壁上的灰尘等，打扫得干干净净，尽管有时弄得他灰头土脸的，鼻子里吸满了尘土，呛得他直咳嗽，有时蜘蛛网落在了他的帽檐上、衣服上。可父亲毫不在意，总是扑打扑打身上的灰尘，点上一支早烟，乐呵呵地抽着，一副很满足的样子。

母亲的头上总是罩着一条褪色的旧毛巾，她脚不沾地，进进出出，从屋子里往天井里拾掇东西。那时我和弟弟、妹妹们年龄尚小，只能打下手，帮着大人从屋子里往外搬凳子、拿椅子，搬锅碗瓢盆等家伙什。等打扫干净屋子后，父亲和母亲一起动手，往屋里搬桌椅板凳和盆盆罐罐，把这些东西摆放回原处，井井有条。

等一家人齐动手把屋子里打扫干净后，母亲又端着一只洗脸盆，再把院子均匀地洒上一些水后清扫。母亲把从屋里、院子里扫出的一些灰尘和柴草等杂物，堆在大门口处，找一些干柴草引燃它们，寓意把旧年的“晦气”烧掉，迎接新春的到来。当下在城里，一到逢年过节，人们有的自己动手打扫卫生，有些年轻人则甘愿花钱，请一位保洁来家帮着擦拭玻璃、门窗等，这或许是以往人们过年时“除尘”的一个延续吧。

其次是吃灶糖，送“灶王”升天。过去在农村，农历腊月二十三俗称“小年”，是一个很隆重、很神秘的日子。传说“灶王爷”在这一天升天向玉皇大帝汇报一年的工作，以及这一家人一年的善恶，也就是民间俗称的“祭灶日”。这一天，虔诚的人们，家家在灶君神像前摆满鸡鸭鱼肉、馒头、糖果等供品，祈求灶君能够“上天言好事，下界保平安”，为人们带来吉祥与幸福。我家送灶王的时候，父亲总是找来一根高粱秆子，找出中间段用剪刀剪断，用手剥掉秫秸皮，用剥好的高粱秆子内瓤儿，动手为灶王爷扎一只纸马，然后用剪刀剪一些碎秆草，作为喂牲口的草料，用饴糖供奉灶王爷，说是让他老人家甜甜嘴。等母亲摆好“辞灶”的这些供品后，父亲便开始了隆重的送“灶王”仪式。仪式结束后，父亲便开始烧纸马、烧纸钱、浇奠酒菜，燃放鞭炮，让我们给灶王爷磕头，送灶王爷骑马上天汇报工作。整个送灶过程隆重而热烈，充满仪式感和神秘感。

过去，一般在灶王爷的神位上，贴着“上天言好事，下界保平安”或“上天言好事，回宫降吉祥”的对子，横批是“一家之主”。等到腊月三十（除夕夜）吃罢晚饭，夜深人静时，父亲再把新买的灶王爷画像贴在中间位置上，于是，灶王爷又重新开始履行“一家之主”的责任了。

再是说吉利话，讨口彩。过去在乡下，从进了腊月门到正月十五元宵节，这期间都算是过年，腊月二十三是小年，年三十（除夕）是大年，正月十五元宵节（灯节）又是小年。过年期间，大人总是嘱咐孩子们不要说脏话，不能说扫兴的话，要说吉利话，讨口彩的话，这样才能在新的一年里大吉大利，事事如意。比如，过年煮饺子的时候，如果碰上饺子皮煮破了，母亲教导我们说，不能说饺子“破”了，要说“挣”了。如果有多只饺子煮破了，母亲仍能自圆其说，挣得多，挣着吃。母亲发面蒸馒头的时候，如果碰上老面使多了，碱面使少了，蒸熟的馒头往往会裂口子，每当遇上这样的情况，母亲总是告诉我们这些不懂事的孩子，此时不能说馒头裂了，而要说馒头笑了，馒头开花了。

除夕夜，天渐渐暗下来以后，等请回家堂（逝去的祖先），家里的大门口、屋门口、牛栏猪圈门等处，要放上一根长短不一的拦门棍，以免那些无家可归的孤魂野鬼撞进了自家门。

吃罢年夜饭之后，等母亲拾掇完锅碗瓢盆，便麻利地把锅里添上水，放好锅箅子，在箅子上压上馍馍和饺子等食物，盆满锅满，期望来年有个好收成，年年有余。

过去每逢除夕夜，母亲都从自家的柴草垛上，取回秋天亲手晒干的一些芝麻秆，从大门口开始，均匀地撒在通往堂屋门的地上，家人们走在芝麻秆子上，咯吱咯吱地响，以讨得“芝麻开花节节高”的好彩头。时至今日，故乡的人们仍沿袭着这一古朴的年俗。

每一年除夕夜里，等凌晨两三点钟家里发完纸马后，一家人围坐在一起吃新年第一顿饭。大年初一吃的第一顿饭，必定是饺子。

过去在老家，过年时母亲包的饺子，有肉馅的和素馅的两种，素馅饺子寓意家宅一年“素素净净”，平平安安。至于肉馅饺子，那时母亲往往用自家种的大白菜、水萝卜做饺子馅，切碎葱姜沫子，撒上一些花椒大料粉，用花生油均匀地调馅子。母亲包肉馅饺子，往往要包进去一些洗干净的壹分、贰分、伍分的硬币，或者包上几颗大枣，图个吉利。母亲说，谁第一口“嘎嘣”一声先吃到“钱”饺子，预示着这一年谁能挣大钱，倘若谁能第一口吃到“大枣”饺子，往往预示着谁在新的一年里甜甜蜜蜜。有一年大年初一，一心想吃到“钱”饺子的弟弟，情急之下，自己用筷子把他碗里的饺子挨个戳了个遍，也没有吃到“钱”，弟弟一个饺子也没有吃，就急着跑到村口找小伙伴玩耍，比谁的鞭炮更响去了。

饮饌琐记

品鱼冻 解乡愁

孙瑞

鱼冻，是莱阳丁字湾过年一道必不可少的美食；熬鱼冻，又是年俗文化里的一项重要民俗。鱼冻呈琥珀色，味道鲜美，清爽可口。正月里家里来人客，取一块，刀一切，端上桌，既有面子也不失礼道，是春节款待贵客的当家菜、必备菜、下酒菜。

在莱阳丁字湾一带，熬鱼冻的历史由来已久。《左氏春秋》中“鱼膾”即鱼冻，是古人保存鱼肉的智慧结晶。南宋《事林广记》中的滴酥水晶脍：赤梢鲤鱼鳞多为妙，净洗浸宿，新水慢火熬至厚浓，去鳞放冷即凝，细切入五辛醋，味极珍。

熬鱼冻是胶东半岛民俗之一，鱼冻是年夜饭、祭祖宴席的重要菜品，承载乡愁与团圆记忆。如今，这项民俗已被一些地方列入非物质文化遗产名录。

鱼冻，说白了就是半固体鱼汤，凝固后成冻。腊月里，农村老家都有熬鱼冻的习惯，一大盆鱼冻，从大年初一开始端上桌起，一直能吃到正月十五。

熬鱼冻一般选择在腊月二十四五这几天，几乎与杀年猪、炸馓子、磨豆腐、做饽饽、蒸年糕等同时进行。之所以这样，是因为过去没有冰箱，熬早了，鱼冻就不容易保存。

记得上世纪七十年代的一个腊月，北风呼呼，天空飘着雪花，一位鱼贩子不畏严寒，推着一车鱼走街串巷，沿街叫卖“地瓜干、苞米换鱼来”。当时，可以用一斤半苞米或三斤地瓜干换一斤杂鱼。

村里一些家口多的农户，舍不得动用一点口粮，宁可挨饿也不可挨饿。我家还好，父亲在县委工作，兄弟姐妹都小，家中略有剩余粮食，所以，母亲都会用地瓜干换杂鱼打牙祭。

杂鱼五颜六色，有红色的红头鱼、白色的白鳞鱼、青色的小青鱼、黑色的黑鱼、黄色的小黄花鱼等。母亲把其中大一点的鱼挑出来留着过年煎着吃，小的用于熬鱼冻。

将杂鱼一一去鳞、去腮、去内脏，洗净后，抽掉腥线，特别要刮去鱼腹内黑衣（黑衣最腥），然后在鱼身划几道斜纹。洗净后，用玉米秸点火熬汤，把十印大铁锅烧得滚烫，锅底放一两勺花生油、猪大油爆香，加葱花、姜丝、花椒、小米辣，瞬间爆发浓郁的鲜香。然后，再加酱油、陈醋、食盐，紧接着就下杂鱼，用铲子轻轻翻动，鱼皮“滋滋”作响，香气瞬间漫出厨房。

一些在村头玩耍的孩子们，老远就能闻到谁家飘出鱼香味。

我在家排行老大，每到忙年时，家里熬、炸、煎、煮等家务活

儿，母亲都会安排我当帮手。我左手拉风箱，一拉一推，右手不停地添草，“咕哒咕哒”风箱声富有节奏感，风箱内部夹板和活门有规律地一开一合，给人一种亲切、熟悉的感觉。

火苗舔舐着锅底部，散发着温暖，我的心里美滋滋的。不一会儿，锅里的水开始沸腾，鲜汁顺着锅边往下流，与跳动的火苗交织在一起，发出滋滋的声响。

待开锅后，大火转小火，再咕嘟咕嘟炖半个小时以上，一直炖到鱼肉酥软，汤汁浓稠发黄，用筷子一挑，鱼骨肉自然脱离，然后再用笊篱或者漏勺把鱼骨捞出，直到干净为止。鱼汤里再撒一把葱花、香菜段，连肉带汤舀进大盆里，端到室外冷却成固体形状。

盛鱼冻的盆，要放上一个盖垫，然后盖垫上面再压一块大石头，防止馋猫半夜偷吃。胶东的冬夜，气温低至零下，不用多时，盆里的汤汁就凝成了琥珀色的冻。鱼肉、辣椒和葱花嵌在里面，像件精致的艺术品。筷子轻敲，质地坚实却不硬，还能瞧见细密的冰晶体。

第二天早晨，把盆端到屋里，早饭开始，母亲切了一块鱼冻犒劳大家。喝一口玉米粥，咬一口大黄饼子，再夹起一块鱼冻放入口中，再难以下咽的粗粝饼子，也能顺理成章进入胃腔。鱼冻先是冰凉的触感，冻汁在舌尖化开，滑过喉咙，留下一条清凉的轨迹，而那弹润的、略需用齿尖轻叩的口感，又带来咀嚼的乐趣。咽下去之后，唇齿间还留着淡淡的鱼腥香，余味悠长。

有时候，孩子们出去玩，饿了累了饿了，忙不迭往家跑，趁大人不在，顺手抠一块鱼冻，再咬几口饼子，鱼冻在嘴里瞬间化开，非常解馋，那种感觉好极了，妙不可言。

进入二十世纪九十年代，鱼冻的熬制工艺，也得到进一步发展，随社会的变化而变化。为使鱼冻更有风味，母亲在熬鱼汤时会加上浸泡过的黄豆或花生米，还可以放一些木耳、金针菇等辅料，这样凝成的鱼冻更紧实、可口。

正月里，一家人围在一起，夹一块鱼冻，花生、大豆的香味交织其间，筷子挑起入口即化，鲜润浸喉，佐粥醒酒皆宜。

鱼冻，作为贫困时代的一个符号，如今早已淡出人们视野。鱼冻看着朴素，近嗅之，鲜美无比，抿一口，入口即化，清冽甜甜，无论是远道而来的客人还是背井离乡的游子，都难忘这自然天成的乡味。