

民俗采风

那些充满年味的歇后语

刘甲凡

过年，是中国最隆重的节日，祖辈传承下来好多习俗，也由此产生了好多与其相关的俗语和歇后语，从一个侧面把过年的一些场景生动地展现出来。

送她二姑的干粮——有数的

早年间，牟平人习惯把大锅里蒸出来的饽饽、荷花、莲子叫“干粮”。在生活困难的那些年月，家家户户都是以粗粮和瓜菜为主，那点白面金贵得了不得。一年到头，也就是过大年、出六月门或儿娶女嫁的当口，才会蒸那么几回。每一回蒸多少“干粮”，那都需要提前认真核计。数量少了应付不过来不行，数量多了又舍不得那点白面。这种情况下，不光是“送她二姑的干粮——有数的”，所有亲戚家也都一样。每逢过年正月出门串亲戚，都是一个小篓里装两个饽饽和一斤桃酥，亲戚家也只是把饽饽调换一下，是不能留下的。

时至今日，“饽饽鸡蛋，人人喜欢”这一篇早就翻过去了，可这一页却在我们那一辈人心中留下了深深的印记。每当在所分配的物品“一卯顶一棒”时，就会把“送她二姑的干粮——有数的”这句话搬出来说事。

娇家新女婿磕头——挨片搜

旧时过年，晚辈要挨家挨户给村中的长辈磕头问好，尤其是新女婿第一次到老丈人家拜年，更要严格遵守这个规矩，否则会被人嗤笑没教养。

在牟平南部山区埠西头乡（现为观水镇）的一个村子，有一户姓娇的人家。这年正月，新女婿第一次到丈人家出门，便由其舅舅领着出去拜年。不承想，这老丈人本家的长辈太多了，他接连磕了十几家，心里有点烦了，可舅哥说还有十几家，他的火气一下子就上来了。等又进了一户人家，他看见门房里养着一头驴，也不等舅哥开腔，对着毛驴就跪下磕头。他舅哥一看急了，一把将他扯起来并斥责他：“这是牲口棚，你怎么在这儿磕头？”他气哼哼地答道：“挨片搜！”他舅哥看出他心里憋屈了，就只得作罢。

这件事很快就在村里传开了，且越传越广，“娇家新女婿磕头——挨片搜”，就成为一句歇后语流传开来。在当地方言中，“搜”含不漏下的意思。在日常生活中，每当分发某种物品人人有份的当口，就会说：“都不用着急，娇家新女婿磕头——挨片搜。”

大年初二拜丈人——拿着娘舅不当回事

按照我们家乡的传统习俗，

从正月初二开始“出门”走亲戚。早年间，一般人家都有十几门亲戚，“姑家、姨家、舅舅家、姐夫、舅子、连襟家”，都要趁着过年这几天相互之间走动走动，这主要是联络一下感情，若不然，“三年不走动，是亲也不亲”。

走动亲戚也是有讲究的，有严格的主次之分，按照老一辈流传下来的顺口溜：“初三丈人初二舅，姑家姨家排在后”。从中就可以看出，在所有的亲戚当中，舅舅是排在第一位的。为什么要这样排序？过去妇女的社会地位低下，女人出嫁后，一旦在丈夫家受到欺凌而无处申诉，第一时间就是跑回娘家求助，而能帮她们争口气的自然就是孩子的舅舅。在现实生活中，主要是因为舅舅是母亲的哥哥或弟弟，一奶同胞，血脉相连，打断骨头连着筋，“娘亲舅大”“舅舅大似天”便成了顺理成章的事情。

正因为有这诸多规矩，如果正月初二绕过舅舅先去了丈人家，那于情于理都说不通，会受到亲戚邻居们舆论谴责的。于是就有了“大年初二拜丈人——拿着娘舅不当回事”这句歇后语。如某人蔑视对方的当口，用这句歇后语来说事恰如其分。

过年伺候客——一锅出俩菜

在生活艰苦的那些年头，庄户人家很少能吃到鱼肉。只有到了过年期间，家家户户才会在年前炸一点酥肉和酥“老板鱼”，留待正月里伺候（招待）客人。从正月初二开始就要走亲戚了，那时候，大家的生活水平都差不多，中午伺候客人的饭几乎是千篇一律——锅底下值着大白菜，上面分开放几块酥鱼和酥肉，再放上盖帘铺着大饽饽片。等饭熟了掀开锅盖，就把酥鱼和酥肉分别盛在两个盘子里端上桌，客人吃着大饽饽就着酥鱼、酥肉，就是受到了高规格的招待。这是当年最流行的待客饭菜，一直持续到上个世纪八十年代初。

如今，我们这辈人说起当年出门那顿大饽饽就酥鱼、酥肉，还是会不约而同地说出那句歇后语：“过年伺候客——一锅出俩菜”。那是刻在心底的记忆。

干干脑袋发压岁钱——从肋巴上往下摘

早年间，牟平有个土财主，人长得身材似麻秆，脑瓜像枣核，人送外号“干干脑袋”。他家有良田百亩、牛马成群，却相当吝啬，用村里人的话来说，“苍蝇也没法从他家叨出一粒米来”。他一门心思只管打下粮食卖钱再买地，一年到头吃的是粗茶淡饭，做菜连油都不舍得多放

一丁点。他把花生油装在玻璃瓶子里，一再嘱咐老婆，做菜的时候千万不要用油烹锅，而是等菜熟了出锅的当口，把一根筷子蘸一下水，然后伸进瓶子里转一个圈拖出来，在菜汤里一搅和，就会在菜汤表面漂起油花来，也可闻到花生油的香味。由于把筷子先蘸水再伸进去，每次带进去的水反倒比拖出来的花生油多，这样一来，瓶子里的花生油不但不见少，反而会多出那么一点点。

按照乡间的规矩，过大年长辈要给晚辈发压岁钱。“干干脑袋”就提前把要发压岁钱的晚辈统计好了，每人一个铜板，用一根细绳穿起来挂在腰间。当晚辈给他拜年时，他就从腰间解下钱串，撸下一个塞到对方手里，从来也不会多给一个铜板。由于他吝啬到了极致，大伙就编排出这样一句歇后语：“干干脑袋发压岁钱——从肋巴（方言，指肋骨）上往下摘”。后来，这句歇后语就成了讥讽吝啬人专用语。

曹格庄的锣鼓队——八面威风

上个世纪八十年代前，在牟平区玉林店镇流传着这样几句顺口溜：“曹格庄的戏，玉林店的地，山后村的气。”这三个村子都在镇驻地附近，之所以会有这样几句顺口溜，是因为玉林店村的老百姓世代代勤劳肯干，把土地管理得井井有条，同样的年景、同样的土地，他们村打下的粮食总是比周边村庄多出几成。

山后村距玉林店村二里路，他们村自古民风彪悍，争强斗气的事情时有发生，“山后村的气”便传扬开来，导致周边村子的人都害怕和他们村的人打交道。

说起“曹格庄的戏”，是因为他们村的俱乐部办得相当出色，有一批出色的导演和演员，演出的节目在十里八村相当有名气。这其中，还有一件引人赞叹的事，是他们的俱乐部有八面直径80多厘米的牛皮大鼓。每逢过年期间，俱乐部排演的节目要到邻村演出。到了对方村口，八面牛皮大鼓一齐敲响，直把那些小山村震得家家的茅草屋打颤，连村外的山谷也会传来阵阵回响。周边村庄的人听到鼓声，就知道这是曹格庄俱乐部在那里演戏，就会成群结队赶过来观看，演出现场总是人山人海。

时间长了，就有了“曹格庄的戏，玉林店的地，山后村的气”这几句顺口溜。此外，还产生了“曹格庄的锣鼓队——八面威风”这句歇后语，用来形容那些很有排面的场景。

腊月廿五做豆腐

孙世伟

打我记事起，到了腊月廿五，家家户户做豆腐。农村家家户户都有自己种的黄豆，经过泡、磨、烧、点、压几道工序下来，做出的豆腐香喷喷、白花花，足以满足你贪婪的食欲和饥渴的胃。

说到做豆腐，不得不提我的父亲。父亲不仅对做豆腐情有独钟，而且对做豆腐也颇有研究。父亲做的豆腐，质地柔嫩，一口咬下去那口感就是一个顺滑、醇厚，还带有淡淡的黄豆清香，令人回味无穷。亲戚朋友，左邻右舍都夸父亲做豆腐那是一绝，比吃肉还香！

腊月廿五做豆腐，腊月廿四父亲就得准备了，这做豆腐的事他必定亲力亲为，母亲只打下手。父亲先把黄豆摊开晾晒半晌，把坏的、瘪的、发霉的筛选出来，然后淘洗几遍。待到晚上睡觉前，倒进一定量的水，把黄豆泡上。水泡黄豆那可是奇妙无比的事，半夜醒来，你会听到黄豆喝水的声音，那声音就像是一个婴儿饥饿吸吮奶的声音，啧啧作响。父亲半夜还要起来几次为黄豆添加水，像照看一个不满月的婴儿一样细心体贴。等到鸡鸣，天放亮，那些泡了一夜的黄豆个个如小孩的脸蛋，胖嘟嘟可爱极了。母亲给父亲时不时地打个下手，我和妹妹也会时不时地“捣乱”，瞎凑热闹。

在上世纪七八十年代，做豆腐只能用石磨磨豆子，而且村子里只有一台石磨，进了腊月门石磨基本上是昼夜转。为了年味，也为了孩子解馋，父亲会早早排队，老的、小的、年轻的，一个村的乡里乡亲互相拉着家常，有说有笑。不管轮到哪一家，下一家一定会上前帮一把，为的是早点磨完，自己也能早点磨上。轮到父亲，父亲推磨母亲负责将泡好的黄豆用勺子均匀地舀进磨眼里，还要配合父亲时不时往磨眼里加入适量的水。石磨不停地转动，泛着白沫的豆浆你挤我涌地从石磨盘底下流出来，不一会儿，一大桶豆浆就盛满了。接下来就是过滤豆浆，父亲在家中大锅上架一个木头架子，将磨好的豆浆分批次倒进一个大大的麻布做的袋子里，反复加水，然后用木棍使劲挤压袋身，纯正的豆浆就会从细小的网孔里过滤出来。这时的父亲虽然大汗淋漓，但是笑容满面。那幸福的笑容是满满的年味，是一家人一年的福气。经过五六次反复挤压，过滤剩下的就是豆渣。我稍大的时候尝试过，这可是个体力活。

全部过滤完毕，接下来就要小火慢烧，待到豆浆烧开，大豆的馨香便会弥漫整个屋子。做豆腐最主要的环节是点豆腐，点豆腐既是一门手艺活也是一门艺术，似乎很神圣，不允许生人在场，大人小孩也不允许乱说话甚至不允许说话。点豆腐，父亲必须亲力亲为。父亲将熬好的豆浆，倒进一米多高的缸里，然后将卤水慢慢地倒进豆浆里，用勺子均匀地按顺时针搅动着。就在这一瞬间，奇迹出现，豆浆上下翻滚，均匀的豆浆变成散开的豆花。点卤水很关键，点少了豆腐太嫩，点多了豆腐太老。很快，奇迹出现了，只见白雪般的豆浆，瞬间变成了大块大块的豆腐了。此时的我就想喝一碗白嫩嫩的豆花，这也是我童年最难忘的年味。

做豆腐最后一道工序就是压豆腐，父亲自制的竹箩筐里面放一层纱布，把点完卤水的豆花通通倒入，包好。盖上一层纱布，再盖上一层木板，层层加码，最上面压几块青石块，需要压上数个小时，豆腐就做成了，一家人吃着香喷喷的豆腐寓意接福。虽然家家户户都做豆腐，但是左邻右舍和亲戚都会互相送一块尝一尝。那时候虽然穷一点，但邻里之间的关系十分融洽，彼此之间你送我，我送你，年味浓浓。