

**民俗采风**

# 初二的面 不只是碗面

孙瑞

胶东人过年，年夜饭是压轴戏、重头戏。初一的饺子初二的面，寓意非凡，因而受到胶东人的热宠。初一的饺子预示着招财进宝，初二的面滑溜溜，意味着一年里都会和和美美、顺顺当当。

胶东三面靠海，海洋资源丰富，盛产各类海鲜，做面条汤卤就地取材，海鲜上场，一碗地道的打卤面不仅菜汁浓郁，鲜美无比，大年初二吃一口回味悠长，香喷喷、鲜美美、氤氲地弥漫在记忆里。

胶东打卤面有几千年历史。大年初二吃面，各地有各地风格，但万变不离其“面”，像莱阳手擀面、海阳郭城摔面、福山拉面、蓬莱小面，都非常注重细节，各自施展看家本领，在制作上很见功夫。

要想打卤面好吃，精致，留香，和面工序很关键，适量盐和碱用冷水化开，倒入面粉中搅成面絮，再加入一个蛋清和成团，醒面半个小时揉一次，再醒面半个小时开始揉面揉透，面揉得透效果越好。这时会起筋性，可以在面团揉透后再松弛十五分钟收口揉圆，此时揉面醒面完毕，再松弛30分钟准备擀开，擀面条面越硬越好，面条越有嚼头，吃后留想头。

擀面条是非常吃累的活儿。面板上将面团反复揉好，用擀面杖用力下压，面团表面抹上适量玉米面擀开，擀时把面片卷起来擀，并用手推着往两边走，直到擀得均匀，薄薄为准。

我从小喜欢琢磨厨艺，出“道”较早，13岁开始帮妈妈擀面。开始擀的时候，由于没有经验，用力不均，厚薄不匀，妈妈说，两手很自然放在擀面杖上面，不停地用手腕压均，一边压，一边擀，经过反复实践，最终驾轻就熟，运用自如。

将一个面团，擀成薄如蝉翼的一张饼后，必须用刀切成麦秸秆宽的条。我不会切，只见母亲刀法娴熟，一会儿工夫，轻轻一提一抖一撒，面条或弯曲或伸展，散落在盖垫上。

擀面用的是力气，切面靠的是技术，刀法用不好，切的面粗细不匀，越是年长的老奶奶，面条切得肯定越细，这需要长期磨练，才能成为切面高手。

三分面七分卤。卤则是打卤面的灵魂所在和精华所处。

胶东人家常的卤一般是肉汤卤、海鲜卤、鸡蛋卤、面酱卤、虾酱卤五种。其食材可根据时令变化，以四季时令蔬菜作为主料，如今反季种植蔬菜，想吃什么菜，市场上买即可，像茭瓜、芸豆、豆角、西红柿、大头菜、大白菜、韭菜等，都可以成为食材。

海鲜卤，要准备一些海蛎子肉、蛤蜊肉、蛏子肉、扇贝肉、虾仁、乌鱼段等，如今生活条件好了，可以放一些鲍鱼、海参等。总之，想吃啥，根据口味随心所欲。

做卤的时候，将锅放油烧热，葱、蒜、姜末爆锅，加五花肉丝煸炒至七八成熟，再加入切好的蔬菜炒断生，添清水煮熟，待开锅菜熟后浇上鸡蛋

液，再放准备好的海蛎子肉等海鲜，汤烧开后，撒一些香菜末，滴一滴小磨香油，顿时鲜香四溢，让人胃口大开。

记得2013年的一天，我到蓬莱旅游，早晨起来，表弟带我吃蓬莱小面，几乎每条大街小巷都有蓬莱小面馆，而每家的味道皆不同，据说关键在于卤的配方各不相同，各有秘方妙招。我们来到一家面馆，早上都有不少人排队，表弟说这家比较正宗，卤里海鲜比较多，价格也不贵，一碗才14元，若逢节假日，排队个把小时也不稀奇。

交完钱，排队工夫，表弟在一旁咬耳朵说，哥，蓬莱小面历史久远，胶东传统名吃蓬莱小面就占有一席之地，别光听是小面，其实里面大有文章。俺蓬莱人一般称之为“摔面”或者“拉面”，因为是用人工拉出来的，又细又有嚼劲，一会儿尝尝就知道了。

一言以蔽之。我觉得，蓬莱小面和莱阳手擀面、福山拉面，同祖同宗同源，异曲同工。

两三分钟工夫，只见一位40多岁的汉子，双臂在半空中一抖，那面条像云一样飘落在锅里，翻了一个身，打了一个滚，就随着沸水四溢开来，像丝丝光线。

面条捞出来，服务员立即浇上一大勺海鲜开的卤，里面有扇贝、海蛎子肉、虾仁、木耳、海带、金针菇等，海鲜的鲜香勾魂摄魄，刺激味蕾，我禁不住口水直流。

蓬莱小面诞生于市井之间，注定这是道大众美食，很受欢迎。

如今，随着时代的进步和观念的改变，无论是蓬莱小面还是莱阳打卤面，也在不断地推陈出新，千方百计地变着花样应对人们的口味，什么扇贝面、海肠面、海胆面、大骨面等应有尽有。特别是最近几年“八鲜”面的推出，寓意“八仙过海”，大行其道，大受欢迎。海参、鲍鱼、对虾、海胆、鱿鱼、蛤蜊、扇贝、海蛎子海珍品，林林总总一碗拿下，那口感怎一个鲜字了得？

记得有句话说民族的就是世界的。确实如此。

如今一些商家纷纷到济南、青岛、烟台开店，最终形成了闻名遐迩、独具特色的胶东打卤面风格。

每家面馆，也都兼容并蓄地经营着手擀面、蓬莱小面、福山拉面、郭城摔面等十几个品种，价格高低有别，口味也各不相同，满足了不同人群的需求。特别到了冬天，胶东清晨寒冷，早晨上班的人们一碗打卤面、几瓣大蒜下肚后，顿时胃暖肠饱，浑身发热，寒意全消。

“到太空摘星星”的烟台福山航天员王亚平，最想吃的是家乡的福山拉面，让胶东的打卤面更加声名远扬。

胶东打卤面变成了一种思乡的符号，成为牵引游子回家的长绳。

初二的面，已不再是简单的一碗面，而是乡愁中冒着热气、含着亲情最浓郁的一部分。

## 拜年

孙吉庆

在我们莱州一带，每逢过年，家家户户都有悬挂影谱祭拜祖宗的风俗，同时传承下来过年拜年的习俗。

大年三十晚上，自古有“一夜连双岁，五更分二年”的说法。传统习俗，时钟响过午夜12点后，就是新的一年了，老人会把沉睡中的孩子们叫起床来，开始下饺子“抓元宝”了。这个时候，整个村子里就热闹起来，到处响起噼里啪啦的鞭炮声。

三十晚上的饺子叫“元宝”，吃饺子叫抓“元宝”。饺子出锅后，开吃之前要做的第一件事是给祖宗上香，换添新酒，在众多的祭品中再供上三碗饺子。然后，一家之主跪下磕头，代表全家先拜祖宗，随后父母亲磕头给祖父母拜年，我们依次磕头给爷爷奶奶拜年，给父亲母亲拜年。磕头后，老人们都会分给我们红包，就是压岁钱。

三十晚上的饺子与平日不同的是要用白菜做馅（谐音“百财”）。除此，还有栗子（利子）、年糕（高升）、红糖（甜蜜）。更让孩子们垂涎欲滴的是一部分饺子里包进了钢镚，故名元宝。饺子出锅后，大家都会敞开肚皮吃，争先恐后地看谁抓的元宝多。

吃完饺子，大人们开始为我们拿出早上出门拜年要穿的新衣服了。

天刚放亮，老人会提前把门敞开，准备好香烟、瓜子、花生、糖果之类，迎接早来拜年的客人。

正月初一这天，从早上开始，人们会陆陆续续地走在大街上，三五成队，七八成群，甚至还有几十个人组成的队伍，相约在一起，走家串户地拜年。

正月初一中午是相聚的好时光。来自四面八方的同事、同学、战友、平日关系不错的兄弟哥们儿欢聚一堂。客人能来家里坐坐，老人们都很高兴，觉得很有面子，脸上有光。

正月初二拜姑姑，这也是一辈一辈传下来的习俗。为什么会把拜姑姑放在大年初二这一天？在众多的亲戚中，姑姑显得特别重要。究其原因，可能与“嫁出的闺女不踏娘家尘（陈）”这一风俗有关。

按照习俗，在大年三十这天，家家户要用去壳的高粱穗子铺在天井和明间的地上，故名撒尘（陈）。所以在撒陈之前，嫁出的闺女就不能再待在娘家了。闺女一年回不了几次娘家，不知道在婆家过得好不好。初一不走亲戚，初二一定要让自己的子孙去看望一下，回来报个平安。

正月初三是闺女回娘家的日子。这一天，我们会早早地起床，先把撒的尘（陈）起了，用扫帚把院子里里外外通通打扫一遍。有一个说法，从三十晚上开始不能动扫帚。初三大扫除，把燃放鞭炮的纸屑烟灰里里外外扫干净，这样做也是为了迎接出门的闺女回娘家。

每年初三回家时，外甥们先给姥姥拜年，然后要给老舅拜。在我们老家有“老舅为大”的说法。

初三之后，三天的祭拜祖宗就过去了。上午起尘（陈）之后，下午焚香烧纸，把祖宗送走，供桌撤去，影谱请下来，收藏好，拜年也就结束了。

但年仍然在延续，正月里大家结伴去看走街串巷的农家乐、打秋千、玩转盘、打扑克……所以流传下来“要正月，闹二月，稀里糊涂过三月”的顺口溜。



## 父母在 年味就在

慕然

喜庆的红色犹如不经意间滴入水中的染料，在生活的清湾中慢慢散开，弥散到每一个角落。春联映红了脸庞，灯笼在街头亮起，散发着宝石般的红光，几个少年，握着冰糖葫芦在灯笼下欢闹，笑声在摇曳，随着风传了很远。

我总是被乡情牢牢拴住，故乡那个小村庄特有的乡土气味，从儿时就已经沁入我的五脏六腑，时刻撩动着记忆。年复一年亲人春节团聚的画面，时常一幕幕涌上心头。过年已经不只是吃喝、穿新衣服那么简单，而是家人们顶着共同的漂泊，渴望了一年的亲情，必须经过这个仪式才会圆满。

人生的路数不尽，回家那条永远是最踏实的。每年春节，我都回老家过年，亲吻故乡，越临近春节归心似箭的感觉越发强烈，这是年复一年的期盼，这是故乡在召唤我。驾车到了村口，已是红日中天，故乡熟悉的大地映入眼帘，父母亲早已等在村口。父亲接过儿子手中的年货，母亲拂去儿子衣服上的尘土，而我看到日渐佝偻的双亲眼角闪着的泪水。

炊烟在微风的吹拂下弥散开来，升腾着家的温馨，村口的老槐树诉说着悠悠往事。“回家啦”是乡亲们见到我不约而同的问候。“是啊，回家喽”，我的回复不自觉地把重音压在“家”上，并且拉长了音调。不管离开家乡多远，不管时光如何流逝，行囊里一直装着的是故乡，我抚摸着院墙的青石，丈量着脚下回家的路。

儿子对村里的一切都感到好奇，几只小花猫正簇拥着猫妈妈睡觉，小羊羔安静地走到羊妈妈的身前，跪着身子喝着奶。妈妈晾晒的红薯片，好像一艘艘出海的小船，我拿起一片，入口香甜依旧，这就是故乡的味道。

年夜饭总是在等待亲人回家团聚的过程中吃得很漫长，酒斟过一巡又一巡，凉了的饭菜被母亲热了一次又一次。

年夜饭过后便是拜年，拜年的路上，我看不见村中闲置的空房子又多出了几幢，透过布满尘土的窗户，映出空空的屋堂……

童年时，年味是穿在身上的新衣服和长辈递到手里的压岁钱。人到中年，年味是对故乡的眷恋和对父母亲人的惦念。父母在，家就在，故乡就在，年味就在。