

民俗采风

初二的面
不只是一碗面

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、海阳郭城擀面、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,面揉得越透效果越好。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,蓬莱小面历史悠久,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,注定了这是一道大众美食,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“八仙”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,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姐妹们欢聚一堂。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”,我的回复不自觉地吧把重音压在“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。

