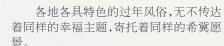
年俗里有年味,更有文化

□ 于保月



新春钟声即将鸣响,欢腾会即将响彻 神州大地。除夕、大年初一、元宵节等一 系列节庆组成农历新年整个节日。我国 地域辽阔,各地各具特色的过年风俗,无 不传达着同样的幸福主题,寄托着同样的 希冀愿景。

祈愿饺子

大年三十,一夜连双岁,爆竹点燃喜 庆,把祝福写满新年。年夜饭是重头戏。

小时候,过年盼的是能穿上崭新的衣 裳,吃上大鱼大肉。尤其是年夜饭,是在 没有外来客人的情况下,自家"招待"自己 的最美一餐。无论各家条件如何,这顿年 夜饭可是大人孩子都翘首期待的,万万忽 视不得。"忙碌一年了,谁家过年不吃顿饺 子",人们挂在嘴边的这句口头禅,说得再 实在不过了。

年三十晚上的饺子,一般当天下午 就要开始忙活。有肉有菜,包饺子就现

面和好,馅调好,这时候大人们会悄悄 地从炕席下面摸出几个平时准备好的新硬 币来,放到瓷碗里,倒上一些度数高的白酒 消消毒,再找出几个红枣、花生、栗子用热 水泡着,还得准备一点红糖,一并放在面板 上。包一会儿带馅饺子,母亲就会从碗里 捞出一枚硬币包进去,或是拿起个枣子、栗 子,或是挖一点红糖,分别包到里面。

快到晚上十二点,忙年的气氛顿时浓 起来,每家每户都要开始煮水饺。这时 候,当地讲究烧火不能用短草,必须用那 些从山上割来的长草,预示着新一年红火 日子长长的。到十二点整,农家院里院外 纷纷燃放起鞭炮,噼里啪啦的轰鸣声此起 彼伏,山里山外一片沸腾。放完鞭炮才能 开饭,这也是一顿全家人一年中最为珍贵 的团圆饭。包进饺子里的"惊喜"就是祈 愿:吃到红枣,"意味"着新一年起早干活, 能勤劳致富;吃到栗子,"意味"着新一年 能出大力、流大汗、有收获;吃到花生米 的,"预示"长寿;吃到红糖的,"预示"生活 甜蜜;吃到硬币的,就"预示"着新一年生

花馍馍

很多地方的传统民俗里,大馒头是年 货里的必备品。馒头在胶东一带称饽饽, 过年蒸饽饽,有"蒸蒸日上"的寓意。

记得小时候过年时,家家都要把这种 大饽饽做成各种各样造型,配上五颜六 色,活灵活现,格外增添喜气。

老家蒸花馍的习俗,据说已有上百年 历史。春节时寓意"连年有余"的"莲花" 大花馍的捏制,也是女红比巧的一种方 式。过去,一般都是用白面做好后,再在 上面加各种颜色。如今,巧妇们都会用时 令蔬菜汁拌成七彩面团,比如绿色的是菠 菜汁,红色的是红苋菜汁,黄色的是胡萝 卜汁,紫色的是紫薯汁,橙色的是南瓜汁, 在普通的剪刀、菜刀、小叉子等小工具辅 助下,做成象征多福多寿的"枣山",寓意 团圆的"花好月圆",具有时令特色的"螃

蒸馍时,对火候有要求。火太急花馍 表面会裂口,影响整体形象。必须用小火 慢蒸半小时,容易散落的部件还要用牙签 一固定,保证蒸的过程中不会散落。蒸 好的大花馍一一摆在客厅长方桌上,有的 花鸟状的还要用枝条挂起来,生动好看。

正月里,大姑娘、小媳妇们会结伴走街 串巷,伴着笑声一家一家地看花馍。谁家 花馍俏,谁家花馍样式多,不用说,这家巧 妇就会成为当地的"名人"。

豆面油灯

有的地方,正月十五元宵节要做豆面油 灯,民间称"灯花"。在做好的豆面油灯内, 插一缠绕棉絮的小木棒,倒入豆油,当天晚 上放在各处点亮,或拿着在家里四处照照, 以祈求新一年人畜兴旺、五谷丰登。

做豆面灯,大都是用当年收获的黄豆 磨成面,加水调和后揉成硬硬的面团,根 据各种动物的不同形状,切成大小不一的 块状。巧者在手掌里擦点食用油,拇指和 食指三转二揉,就能做成不同形状的豆面 灯。讲究的,灯得按月捏十二盏,寓意新 一年日日新、月月顺。做好后的豆面灯须 蒸熟,而且要在掀开锅盖后会特别溢意, 认为哪个月的豆面灯里蓄水多,就预示着 哪个月会雨水多。这些"讲究"如今年轻 人都不信了,但会根据家庭成员生肖塑成 各种动物形状,蒸熟后放到合适位置上。 如小狗灯要放到庭院大门后,寓意看好家 护好院,小鸡灯要放到鸡舍旁,寓意鸡鸭





