

民俗采风

年夜饭里的门道

孙瑞

年味最重的地方，总是在年夜饭的餐桌上，刚刚过去的这个春节亦如此。在胶东丁字湾一带，年夜饭是十分讲究的，年货必须选寓意美好的山珍海味，看似平常的大鱼大肉，其背后孕育着许多民俗文化，讲究的菜谱是民俗春节的“重头戏”“开场戏”。

煸豆腐

胶东春节吃豆腐的习惯保持至今，“腐”字与“福”字同音，吃豆腐寓意着幸福。

早年做豆腐时，左邻右舍一早就挑着泡好的黄豆在我家排队，因为我家当时有副手推磨。手推磨在农村凤毛麟角，一磨难求。村里七大姑八大姨穿着各种服饰，挑着各式各样的水桶，到我家磨豆腐。她们说说笑笑，一边推磨，一边哼着《谁不说俺家乡好》小调，为忙年唱响了前奏曲。

豆腐，寓意“都福”“多福”，有十分吉祥的含义。做年夜饭的时候，豆腐是主菜，“有福又富，吃豆腐，全家福”！

干煸豆腐是一道经典菜品，特点是豆腐经过油炸后，表面金黄酥脆，内里鲜嫩可口。这道菜的制作方法需要先将豆腐切成小块，用油煸炒，再加入辣椒、花椒等调料，味道麻辣鲜香，是一道非常开胃的下饭菜。海蛎子炖豆腐味道也不错，海鲜独特的鲜香，清淡不失醇厚。

炒山鸡

“鸡”同“吉”，有吉利、吉祥如意的意思，过节吃鸡可谓“大吉大利”。

在我老家，讲究杀好的鸡到除夕才能吃，除夕夜吃的时候也不能吃完，要留一点。鸡本身代表了大吉大利，节日期间餐桌上天天能够见到鸡，才算圆满。另外，老理讲究正月不能动刀，这些东西当然也就需要提前准备好了。

炒山鸡最好用散养的跑山公鸡。因为它活动量大，以吃山上昆虫为主，肉质紧实鲜美，鸡皮尤其有弹性。做法是，宰杀洗净切块，控干水备用。大葱切段，锅内放油，加热后放入拍碎的大蒜、干辣椒、花椒、香叶、生姜小火炒出香味。干锅跑山鸡上桌颜色暗红，非常有食欲，一口下去，那香辣鲜甜的味道值得慢慢回味。

焖大虾

胶东沿海一带，盛产优质

海鲜，渤海大对虾闻名遐迩。大对虾煮熟后通常会呈现红色，而红色在中华文化中象征着喜庆、吉祥、热情和活力，与红红火火的寓意相契合。过年时，人们希望新的一年生活能够繁荣昌盛、充满活力，红色的虾正好满足了这种美好心愿。

对虾肥美鲜嫩，无需过度烹调，只要用油清炒，再略焖，虾香扑鼻，鲜美无比。这道菜色泽红润美观，虾身弯曲呈圆形，有富贵团圆的美好寓意，出现在春节的餐桌上，其红色的外观能够为节日增添一份喜庆，让人们在享受美食的同时，也感受到浓浓的年味和对美好生活的向往。

蒸加吉

胶东人有“无鱼不成席”习俗，年夜饭里自然少不了一道精心烹制的鱼，寓意年年有余。

鱼在中国文化中一直被视作吉祥、富饶。在古代，鱼是丰收、富足的象征，因为鱼繁殖能力强且易于捕捞，因此人们相信吃鱼可以带来好运和财富，保佑家庭平安、繁荣。

清蒸加吉鱼，原汁原味，鲜嫩爽口，久食不腻，是高档筵席或过年的名菜。

加吉鱼学名真鲷，是珍贵的食用鱼类，自古就是鱼中之珍品。除夕这天，吃鱼不能全部吃完，寓意年年有余，这一习俗在中华传统文化中有着深厚的根源。

烧排骨

红烧排骨的寓意更受人们关注，它不仅为餐桌增添了美味，也带来了美好的祝福和期望。

排骨是一节一节的，所以红烧排骨被赋予了节节高升的美好寓意，象征着生活、事业等能够不断进步，越来越好，越过越富足。

我母亲在世的时候，每年都要买一些排骨，烧好后在盆中冷却，放在阴凉处备用。正月里一旦来客人，稍微加热便可端上桌。

在美食的世界里，排骨的香味能瞬间穿越喧嚣，直击人心，浓郁芬芳。刚刚出锅，那股醇香便已悄然弥漫，仿佛是大自然最真挚的邀请，让客人无法拒绝。

红烧排骨主要原料是猪小排，经过料酒、葱、姜、花椒、大料、老抽腌制，高压锅焖二

十分钟出锅，鲜香味美，口感上乘，色香味俱佳，汤汁浓郁。

另外，排骨的“近亲”红烧肉也非常受欢迎。红烧肉以五花肉为主要原料，配以糖、酱油、料酒等调料烧制而成，色泽红亮，酥烂可口，肥而不腻，老少皆宜，被誉为“过瘾菜”“垫饥菜”“满口菜”。

熏鲅鱼

鲅鱼寓意独占鳌头和鱼跃龙门，在年夜饭的餐桌上“上座率”特别高。鲅鱼味道鲜美，营养丰富，具有肉嫩、肉多、刺少、味道鲜美、营养丰富等多种特征。

熏鲅鱼，咸鲜适中，入口酥软，五香味十足，经典的老味道寄托着浓浓的乡愁和儿时记忆。将鲅鱼切片，炸至金黄。将葱、姜、蒜、大料等调料煸香，加入生油。放入炸好的鲅鱼段，慢火烧入味，此即熏鲅鱼之“熏”也。汤汁收浓时撒入五香粉出锅。色泽油亮，外焦里嫩，令人欲罢不能。正月家里来客，随便拼盘上桌，既方便而且又有面子。

爆海参

海参是一种比较昂贵、营养丰富的滋补佳品。海参寓意感情似海、情深意长。年夜饭选用海参，表达了人们对美好生活的向往和祝福。

烹制好的海参上桌，香气外溢，海参环抱着葱段，浓郁的酱汁覆于其上，有种油亮亮的滋润感。海参入口酱香浓郁，醇厚香甜，葱段入口也多了几分“油爆”后的独特沁香。

美好寓意的菜肴数不胜数，不胜枚举，像佛跳墙、油爆海螺、蒜蓉鲍鱼、清蒸梭子蟹等等，都是高档且寓意美好的菜品，千百年来，深受胶东百姓欢迎。

如今，随着人民生活变得越来越红火，美食世界也因此变得精彩，普通百姓的餐桌文化，发生了巨大变化。炸、爆、烧、熬、炒、熘、煮、余、涮、蒸、炖、煨、焖、烩、扒、焗、煎、塌、卤、酱、拌、炆、腌、冻、糟、醉、烤、熏，专业的烹饪技法，逐渐走进普通百姓家庭，被大众所掌握，并娴熟运用。

除夕夜，一家人围在一起，品尝着一道道寓意美好的饕餮大餐，慢火细炖的爱，诠释着家的味道，甜蜜温馨、阖家幸福。

往事如昨

难忘的年夜饭

于泉城

除夕夜，我想起了1981年除夕那顿难忘的年夜饭。

当时，在龙口矿区任职的父亲还在单位值班，我和妹妹在家里忙活除夕的年夜饭。我家的年夜饭很简单，就是包饺子。我和妹妹分好工，妹妹洗菜，我剁肉，和面，等父亲下班后一起包饺子。正准备忙活，家里的电话响起来，父亲来电话说，晚上不要做饭了，到你李叔叔家一起吃年夜饭。父亲说的李叔叔，就是曾任龙口矿务局局长的李孝省，当时他是龙口矿区煤炭生产指挥部生产技术处处长。

我父亲和李叔叔很有缘分，1962-1972年间，李叔叔与我父亲在新汶矿务局协庄煤矿是同事，我们两家是前后排的邻居。相识二十多年，又相逢在500公里之外的龙口，两家关系非常亲近。每个周末，父亲和李叔叔都要聚在一起喝茶聊天，交流工作。

晚上去李叔叔家吃饭，会吃什么哪？我和妹妹都猜测。说心里话，我非常向往这顿年夜饭，因为我知道，李叔叔的爱人宋阿姨一定会准备很丰盛的晚饭。

自从1969年妈妈去世，我们家的生活非常凄凉。妈妈去世那年，我5岁，妹妹刚出生几个小时。后来，妹妹在爷爷奶奶家生活，我和父亲在协庄煤矿。父亲工作忙，又当爸爸，又当妈妈，日子过得清苦又艰难。除夕，我们都是在家里自己过，年夜饭非常简单，无非就是从食堂里买点炸鱼炸肉，包点水饺，炒两个菜，再加上赵叔叔送来的麻花，郝丽娟家送来的油条，就算过年了。

父亲的许多同事、朋友及他们的爱人都经常帮助我们，请我们去他们家里做客。记得有一年的除夕，矿党委副书记孟继祥叔叔带着鞭炮来我家，陪我父亲聊天，一直到晚上12点放完鞭炮才回家，他的爱人王阿姨还给我家送来了许多鸡蛋。我还在赵业鸿叔叔和魏伯伯家吃住过，在任玉明叔叔家吃过海蜇皮，在彭贡生叔叔家吃过水饺，在姜安龙叔叔家吃过烧鸡，在葛培号大伯家吃过炸藕盒，在冀增恩叔叔家吃过葡萄干……

晚上6点，我和妹妹准时来

到李叔叔家。李叔叔一家对我们非常热情，李叔叔和我父亲已经在他家的木制沙发上聊天看电视了，饭桌上摆满了饭菜，有炸肉、炸丸子、炸鱼、莱芜香肠、炖鲅鱼和各种炒菜，真是满屋飘香，让我忍不住直流口水。

吃饭前，宋阿姨拉着我妹妹的手到了另一个房间。不一会妹妹出来，我发现，妹妹的外套换成了一套蓝绿色的新衣服。宋阿姨说：“过年了，给闺女买件新衣服。”看着妹妹穿着新衣服高兴的样子，我的心里激动万分，眼泪差点掉下来。

李叔叔老家是青岛即墨的，他打开家乡特产即墨老酒，给我们每人添上酒。在节日的祝福声中，我们一饮而尽。期间，宋阿姨一个劲儿地督促我和妹妹多吃点，还不断地为我和妹妹夹菜。

吃饭期间，李叔叔、宋阿姨和我父亲边吃边交谈，他们回忆过去的岁月，对社会的发展赞不绝口。也教导我们年轻一代要好好学习，力争考上大学，掌握本领。李叔叔亲切地问我，将来的人生理想是什么？我顺口回答：“想当作家。”李叔叔说：“光想当作家不行，要不断学习、不断努力和提高自己的理想。”四十多年来，我在地市以上报刊和媒体发表文章十多万字，多次入选全国大型征文活动，成为中国煤矿作家协会理事和山东省作家协会会员，想起来与李叔叔和父亲的教导和鼓励是分不开的。

虽然我平时也吃过鱼肉等佳肴，但是那次年夜饭，我感觉格外香。

饭后，我和李叔叔的大儿子大龙在院子里放了一阵鞭炮，然后坐回饭桌前，吃水果、喝茶水、看电视。当时没有春节联欢晚会，一直到晚上10点多，我们才恋恋不舍地回家。回家的路上，天气很冷，但我心里却热乎乎的。随后两年的春节，我们都是李叔叔家过的，那香喷喷的年夜饭，成为温暖的回忆。

如今，父亲和李叔叔先后离开我们多年了，但是每逢春节，我总忘不了那几年的年夜饭，那样温暖、难忘，那样令人感动。

