

年夜饺子

□李振声

中国人过年，尤其是北方人，最讲究的是吃年夜饺子。

在我们胶东老家，仅包年夜饺子就有好多讲究。饺子馅必须是大白菜与肥猪肉的组合，白菜的谐音是“百财”，肥肉的谐音是“富有”，听着心里就舒服。还要放八个栗子，八个红枣，八个年糕，八个铜钱，寓意幸福美好年年高。饺子要包得饱满端正，皮薄、馅满、肚大、背圆，看上去像个元宝。包好的饺子不能乱摆，放在盖帘上从里向外螺旋一样旋转，意味着招财进宝、金银满堂，人称“圈福”。下锅煮时饺子不能全部下光，每张盖帘上要留下三个，这叫三三不断、年年有余。

说起来挺有意思，胶东男人一向以大丈夫自居，平时在家里端着架子、黑着脸子，厨房里的活是从不伸手的。然而除夕的这顿饺子他们却乐得参与，尽管不利不索笨手笨脚，干得倒是津津有味。和面、剁馅、剥葱、捣蒜，叫干啥干啥，一脸的幸福。当然，最开心的要数孩子们，小脸冻得红扑扑的，甩着滴滴金儿，提着小灯笼，牵着狗，引着猫，嬉



闹着，怪叫着，走东串西，四处乱窜。

时针滴答滴答地向子时靠拢，外面的鞭炮声多了起来，家家户户开始点火，窜动的火苗把一锅凉水燃到了沸点。男人们端着盖帘，女人们把饺子拾到锅里，木勺贴着锅沿不停地搅动，只一会儿功夫，沉在锅底的饺子便挺着大肚子浮上了水面。除夕的钟声响了，刹那间炮竹如雷，炸成一团，看看刚才还黑漆漆的世界，此刻已是烟花四射，红

雨满天，绚丽多彩。老奶奶续上一把柴草，用蒲扇急急地扇着灶膛，顿时把欢快的火苗烧到了最旺，把浓浓的年味煮到了最香。

饺子煮熟了，热气缭绕，香味四溢。灶台前的掌勺人并不把饺子全部捞出，先往准备好的小碗儿里每个捞上三五五个水饺，再把小碗装进盘子递给年长的爷爷，由爷爷领着全家的男人敬天敬地敬祖宗。先是列祖列宗，接下来是财神爷、土地爷、灶王爷、牛王爷、马王爷……为给一家人降福保平安的神明献上饺子，进香磕头。仪式进行完毕，一盘盘热气腾腾的饺子也摆满了饭桌，全天下最简约却最隆重的盛宴，在同一片天地的不同屋檐下同时开席！

现在想来，饺子并不是最好的美食。然而对我们来

说，一年到头最期盼的就是年夜饺子。可以说对它情有独钟，因为它营造出了合家欢氛围，除夕之夜一家人围坐在一起包饺子、吃饺子，品尝的是美食，享受的是过程！数千年的传承已把年夜饺子固化成一种文化，使它成了团圆、和谐、温馨、亲情、宽厚、包容的符号，包含了企盼祝福的美好意蕴。□

（作者为山东省财政厅原纪检组组长）

责任编辑 李艳芝