

过年的例儿与喂儿

由国庆

“妈妈例儿”也叫“妈妈论儿”，这里的“妈妈”又泛指长辈，缘此有了“老例儿”一说。约定俗成的惯例也好，是非禁忌的规矩也罢，它不过是百姓生活中质朴的民俗现象。

其实，传统习俗大多反映了人们对吉祥安康的期盼，是生活的一种本源。开门七件事，柴米油盐酱醋茶，特别是过大年、迎新春，这里面有意思的“例儿”就不少。

过大年，包饺子是不可两头捏的，“以免耳朵聋”。关于除夕的饺子馅，有的说不能剩下，恐怕来年心碎心事多；有的说要有富余，象征新年吃喝不愁。再说在家吃年夜饭吃零食。过年欢乐多，但切莫“得意忘形”。年夜饭讲究剩一碗，留到明年(次日)吃，叫“接年饭”，也可单独蒸一碗留着，意在连年有余、家财兴旺图吉利。初一饺子，初二

面，说煮面条、捞面条，忌讳掐断，人们尤其在煮过年面、长寿面的时候，往往慎之又慎。妇人们唠唠叨叨，反复嘱咐不能掐断，云云。其实不过是美好心理暗示罢了。

春节期间嗑瓜子、剥花生不同平日，果皮可尽情扔在地上的，除夕夜不扫，儿孙们踩在上面“啪啪”作响，俗称留财踩岁(踩碎)。过年不吃梨、不分裂(离)，讲究吃金灿灿的柿子、红彤彤的苹果或红果大糖堆儿，象征事事如意、红红火火。

过大年是民俗生活最重要、最精彩的组成部分，也是一场民生大戏，自然离不了活泼俏皮的角色——

歇后语。

“生意兴隆通四海；财源茂盛达三江”，过大年欢喜喜，求财求富足，可也有例外，多趣的俏皮话有时也说说“穷年”或“搞笑年”。比如“大年除夕熬稀粥——年关难过”。老年间，无论是民间借贷，还是平日在商铺除账，端午、中秋、年关之际是债主催债的日子，特别是春节前，债主上门，是穷人最难熬的日子。挨到除夕吃饺子的时候，债主见钱仍无法要回，只好等来年再说。毕竟，自己也得过年吧。“叫化子过年——穷讲究”“大年三十讨饭——丢人现眼”“过年敲锅盖——穷得叮当响”

“黄鼠狼给鸡拜年——没安好心”“大年初一不上供——没神儿”“熊瞎子拜年——不敢受这个礼”，都是说的“五味年”。

翠翠、花花是姊妹，俩人从小学习好，老师、同学、邻居就会夸她俩好像过年时“大门上的春联——一对红”。新春佳节，人人都期盼新年顺意、事业发达。比如说“大年三十晒衣服——今年不干，明年干”，的确，三九天晾衣服干得慢，除夕这天干不了，转天就是新年了，所以明年干也一样。这里的晾干的“干”通干活的“干”，没错，过年了歇几天，明年大家一起接着加油干！

过一劫。

还有一次，筱白玉霜与李福安在天津天升戏院上演《玉堂春》。筱白玉霜与李福安分别扮演苏三和王金龙。当王金龙身着官服上场打引子“为访娇容到洪洞……”时，还没等李福安念完，台下突然飞来一只茶

碗。李福安手疾眼快，用扇子一遮挡，茶碗顺着他的脸飞过去，此事发生后，上台台下顿时乱成一团。后来追问肇事观众为什么扔茶碗，他说自己媳妇叫“娇蓉”，以为李福安居心不良喊他媳妇名字，醋性大发，扔茶碗以泄愤。

唐装纽襟

田恒玉



唐装华服是中国传统服饰。上面的纽襟即相当于纽扣，天津人称之为“嘎搭襟子”。它是用搓硬的布

条做成的。做纽襟是个技术活儿。旧时的货郎担子、针线店铺或布店均有成品出售。

灶”，就是说要将黄狗头部的的位置冲向门口，才能起到护院保平安的作用；而公鸡头部的的位置要向着屋里面，才能起到带财进家的作用。为此，摊主卖的这种画还分为两种，一种是狗在右鸡在左，一种是狗在左鸡在右，买主可根据家里灶的位置来选择画。这种“例儿”看似挺麻烦，但也很有趣，堪当做一个游戏吧。

灶王爷早在夏朝就已经成了民间尊崇的神。《论语》中就有“与其媚于奥，宁媚于灶”的话，意思是“与其供奉奥神，不如供奉灶神。”宋代吕蒙正贫困潦倒时，过年祭灶只好用一碗清水祭祀灶神，其写《祭灶诗》曰：“一碗清汤诗一篇，灶君今日上青天；玉皇若问人间事，乱世文章不值钱。”而苏轼的《初到杭州寄子由二绝》有言：“圣明宽大许全身，衰病摧颓自畏人。莫上冈头苦相望，吾方祭灶请比邻。”最后一句让我们了解到宋代祭灶时，大多邀请左邻右舍一起饮酒送

灶，这种热闹情况在古代很多诗词里都有描述。

年年送迎灶王爷，我有时高兴起来，也在祭灶时留下的照片上涂抹上几行长短句。有一年腊月二十三的照片，我写道：“恭送灶王爷夫妇升天汇报工作。”照片上的供品是糖瓜、糕点；到了腊月三十，我写道：“欢迎灶王爷夫妇带着吉祥回家。”照片上的供品是糕点和饺子，并赞曰：“廿三上天言好事，三十回家降吉祥……”

我觉得家里厨房贴张灶王爷画，这未尝不是一件好事。灶王爷和灶王奶奶不分白天夜晚地盯着家中的起居饮食，全家人的一举一动，都看在他俩的眼里，记在他俩的心里。无形中可以促进家庭和睦、生活安宁、勤俭节约。

所以，每年送迎灶王爷的时候，我明知不会有真的灶王爷，依旧摆好供果和糖瓜，恭敬地施礼焚香，希望他走时能“上天言好事”，七天后“回宫降吉祥”。

评剧名生李福安轶事

赵德明

被誉为天津“评剧生角翘楚”的李福安，出生在天津宝坻，9岁开始随父学艺，演唱基本功扎实，工小生、老生，兼演丑角。在其80余年艺术生涯中，曾与筱白玉霜、新风霞、鲜灵霞等名家演出，在评剧界被誉为头牌小生。

李福安唱腔以苍劲舒展、韵味醇厚、真假声结合见长，尤擅“贯口”活。他在旧时代已享名评剧舞台，为众多女演员配戏，成为“香饽饽”。日本侵华时期，他排演过一出根据张恨水同名小说编写的评剧《啼笑因缘》。此剧在济南上演时，

忽一日来了几个日本宪兵和汉奸特务，硬说戏中影射日本军阀，讽刺当局。不仅封了戏院的门，还将他和另一名演员抓进了看守所。后来经过戏院经理多方疏通，李福安遭关押四五天才被释放出来。

1946年，李福安傍筱白玉霜在北京广德楼戏园演出。当时除日夜两场戏正常上演，每周还要专为国民党伤兵加演一场。一次，伤兵因为等得不耐烦，在台下连喊带骂，不但砸了戏园子，还闯入后台闹事，幸亏人们把筱白玉霜和李福安藏了起来，才逃

故事天津

年年祭灶小记

孟宪武

上世纪五十年代初，我上小学，家住四合院，灶台的墙上总贴着一张画，画着一对老夫妇坐在中间，两边好多小人儿，祖母说那对老夫妇是灶王爷、灶王奶奶。每到过年前一周的晚上，祖母就在这画儿前摆上糖瓜上供烧香，然后一边念叨着什么，一边把画儿取下塞进灶膛烧了。后来我知道这是一种民俗，即“腊月二十三，灶王爷上天”。再以后的年代，社会上不兴这些了，我对此的记忆也就淡了。

十几年前，退休后的我开始在厨房里帮老伴儿做饭，似乎总觉得这厨房里好像少点什么。一次春节前，在古文化街买吊钱儿、福字的时候，看到一个摊上摆着灶王爷的画，引起了我的兴趣。尽管那时邻里亲友极

少有贴灶王爷的，我却乐此不疲，遂开始年复一年地忙碌于春节前送迎灶王爷的活动。

每年腊月二十三以前，我都要到娘娘宫年货市场去“请”灶王爷。这些年“请”灶王爷，这价儿是不断地涨，开始两三元一张，后来五六元、十来元、十五六元，今年涨到了十八元。我去的这家摊主，经年售卖的是杨柳青木版年画式样、手工赋色的灶王爷。细看，画中灶王爷、灶王奶奶之间有个聚宝盆，两侧的仙童手举“人财”“两旺”字样，是对人间的美好祝福；画的两边分列八仙形象，以示辅佐灶王爷。此外，画的最下面左右分别是一只公鸡表示带财进家、一条黄狗表示护院保平安。而且公鸡和黄狗的位置分“东灶”“西

荣园的东南隅，有个百余平方米的小院，径荒阶绿，铁门长高。小院的正中，有一座飞檐斗拱的传统建筑即李氏的藏书楼——藏经阁。

据《藏经阁修缮记》记载，该阁建成于清光绪十二年(1886)，占地面积150.51平方米，建筑面积191.65平方米，全高14.2米。阁共三层，二层为藏书之地。

李氏本是诗礼之家，始祖李京琦曾著《延古斋诗集》。此后李氏代有藏书，直到李士铭、李士钊进入盛期，使延古堂藏书跻身大藏家之列。

李氏家族财力雄厚，购书不惜高价，因此京津书贾趋之若鹜。伦明《辛亥以来藏书纪事诗》曰：“滨海居盐李士珍(钊)，搜书吴越运京津。双江二马传文苑，岂若闾阎颂善人。”李氏在搜书中，网罗了四明卢氏抱经楼、南陵徐氏积学楼、聊城杨氏海源楼所散佚的旧籍。李氏还关注乡人的著述，一日李士铭在市上破纸堆中，发现乡人著述多种。正在编修县志的高凌雯索来批阅，发现都是钞本，其中以《青猗居士诗集》《欲起竹间楼文集》为珍贵。高凌雯认为：“此为采访以来最快心之事。”对于李氏藏

书，高凌雯在《志余随笔》中给予评价，“天津藏书之家，于昔无闻，既有之，亦未必邈架曹仓之比也，李氏荣园所藏薄收精蓄，其所著录有宋元版百余种，明抄本二百余种，收藏之富，为北省之冠”。李氏收藏多贮存在荣园藏经阁，李士钊读书其中，“日辄一往”。

1926年，随着李士铭、李士钊相继故去，阖族分家析产，藏书也分存各处并逐渐散出，其中最大一批由李士钊之子李典臣以6万元价格，售与北平图书馆，其中不乏善本。据王重民《中国善本书提要》记载有91种。其中以宋刻《周易玩辞》十六卷最为著名，王重民对该书的资料价值给予了充分肯定。

1930年，李典臣还向南开大学木斋图书馆捐赠书籍、碑帖等350箱，可惜绝大部分毁于1937年日军炮火之下。这部分藏书版本时代自明代至民国，以清刻为主，也不乏明本。另外天津图书馆还存有《延古堂书目》抄本一册，记录书籍216种，其中宋本32种，元本36种，明本92种。

晚近以来天津藏书家众多，延古堂李氏在近现代天津藏书文化中占有重要的地位。

津门园忆之荣园纪事

藏经阁的藏书

曲振明

老口福

杂面条

杨世珊

杂面条就是用黄豆面、绿豆面、豌豆面，再掺少量白面，擀成的面条儿。旧时天津人直呼为杂面。这杂面就是以前农村人改善伙食的捞面。

这种杂面条的配比要视情况而定。待客的杂面，杂粮约七成，白面占三成，这样的杂面相相对容易和成团儿，面条好擀。自家人吃，白面就少多了，擀面条就费劲。农民也有办法，用榆树皮水和面，再掺一把榆树皮面儿。用开水沏泡榆树皮一会儿，就能得到榆树皮水。榆树皮面儿即榆树皮的内层部分。将其内皮组织晾干、砸碎，上石磨推，再过箩后的细面儿，就是榆树皮面儿。这东西具有黏性，能使杂面抱团儿，便于擀面条。

农村人怎么吃杂面条？熬白菜，蒜泥拌面。后来，不知是哪位能人发现了商机，农民聊以充饥的杂面条竟成了城里人餐桌上的美食。这种专门卖的杂面条的配比有了变化——杂粮约占五六成，其余是白面。这样的配比擀出来的杂面，颜色发黄、发灰，面条柔软细长。这种杂面煮出来，韧劲十足，面条不松不散，吃到嘴里有嚼劲，特殊的豆香味令口颊生香。城里人可以用来配三鲜卤或炸酱卤。当然，也有吃涮锅下杂面的，那就更讲究了。

现在的副食品店仍有杂面售卖。不过，如今的杂面，白面多豆面少，吃不出豆香味了。我还是想念以前的杂面，沙楞酥爽，带点甜口儿，豆香味十足。