



# 老天津卫人这样忙年(下)

采访:刘哲 文字整理:刘长虹 图片提供:张诚 于嘉祯 陈则云

二十三糖瓜粘,二十四扫房子,二十五糊窗户……进入到小年以后,老天津卫人忙年就进入到冲刺阶段,家里头、街面上,红红火火起来,甚至在老天津卫的西头,那种热闹的年味儿都可以让你真真切切地闻到!今天,我们通过张国贤与毕连刚两位老先生的讲述,走进老天津卫的年下光景。

**张国贤:忙年冲刺阶段,家里红红火火起来**

进入到腊月二十三,就进入到年的冲刺阶段了,各家各户怎么办,都有个安排。

二十三是灶王爷上天,把灶王像拿下来烧了。为什么女同志不祭灶,让男同志来祭灶?这里头往往说厨房里边的事儿,俩妯娌要是很好,如果一块儿在厨房里说婆婆不好,灶王爷都听见了,你们这俩媳妇怎么就背后骂婆婆,就给你记下来了,这是缺点。

如果你们这俩妯娌不和,互相闹矛盾,灶王老爷也记着了,所以灶王爷上天,就把你家里边的儿媳妇不和汇报了,对你家里多不好,所以就弄个糖瓜给他粘嘴。

祭灶完了到二十四开始忙了,二十四扫房子,二十五糊窗户,这是做卫生。房子收拾得干干净净,犄角旮旯,所有桌椅板凳、床、躺箱、立柜都得搬动搬动,把墙角都扫得一尘不染,这才叫干净。所有木器家具都过水,屋里边这就准备布置了,准备过年的时候,搁上桌围,红桌围子,红椅披,或者红椅子垫,或者红凳子垫,或者做红炕面、红窗帘、红门帘,这都是做好了。

二十五糊窗户,窗户纸风吹雨打了一年了,都得撕下来换新的高丽纸,贴上红蜡扦、聚宝盆、红福字。新结婚的新房,要贴鸳鸯,成双成对的,这样才显得过年了。

一年复始,万象更新,所以做扫除,这是一个好的习惯,好的民族传统,我们应该去继承。

**毕连刚:老天津卫西头的年味儿,你能闻得出来!**

(毕连刚:1943年生人,《话说天津卫》资深“话友”,热爱乡土文化,充满津味儿、娓娓道来地方掌故、梓里旧闻,颇受欢迎。)

过年时候有这么句话——说一千道一万,别忘了三十晚上这顿饭。小时候听完这话不理解,等大了慢慢地就理解这句话的意义了。是说大的家庭,哥们儿兄弟姐妹之间难免有各种矛盾,可是到了三十晚上,爹娘在呢,把这些人聚在一块,要吃团圆饭,这时候也就产生一种和谐和解的气氛,也就谁说我不对了或你不对了……这矛盾也就化解了,是吧,我自个理解是这个意思。

说一千道一万,别忘了三十晚上这顿饭。下面一句是嘛呢?——“送信的腊八,要命的糖瓜,救命的饺子”。这句话又怎么讲呢?

就是说一到腊八,年味儿来了,快过年了,腊八就给送信来了——送信的腊八。要命的糖瓜——糖瓜祭灶的



图为中国美术馆藏天津杨柳青清道光年画《四季平安》



1955年1月,春节前夕的天津市合作总社糖果柜台围满顾客。(于嘉祯 摄)



上图:1984年1月,杨柳青年货市场上各种年画一应俱全。(陈则云 摄)

左图:早年间的春节前,各种年货摊也让摊主有份“过年的收获”。

时候,一般的家庭,平时勤俭攒一点钱,过年也是特别算计着花,不花不行,花了以后害怕又没有后手了,真要命呀,这就是“要命的糖瓜”。

第三句就是“救命的饺子”。晚上一吃饺子(即年三十),要账的也得过年,他就先不要账了,欠账的也甭躲了,可以回家过年了。说这是“救命的饺子”。

还有,我们西头包子铺,早年间有郭八包子铺,到年根儿里也蒸(面食),蒸馒头呀、蒸花糕呀。

这馒头有嘛新鲜事呢?有各别的地界儿,这上供不光上花糕,上也馒头。这馒头可不是一般的小馒头,这是大馒头。馒头也可以带馅,也可以是实心的,也能做成桃形的……反正是个大的馒头。因为这得预先订,都是富裕家庭上供用的。我来一个二斤的或是斤半的,或是一斤的或是四斤的……别管多大的馒头,郭八都能够承接下来。

我听他们的后人跟我讲这件事,我问这(大个馒头)蒸得熟吗?他说,这是手艺。他就跟我讲怎么蒸馒头,其实也很简单,一层窗户纸一捅就破。你比如蒸馅的馒头,馅儿大点,馒头皮薄点,蒸熟了马上拿出来,把整个的馒头皮都剥下来,再和一块面,把剥完皮的馒头搁里头再进行蒸,这不就个大了嘛。

他这包子铺不能说现蒸现卖,人再来买了,没有了也不行。所以,在包子铺里头打一个窝子,就是盛馒头的窝子,方的也行、圆的也行,用什锦白的白布把它围上三层。(在窝子里每层的)底下铺上木板子或干净的稻

草,上面也搁这什锦白的白布,两层三层的,然后把凉馒头搁那里头,用凉水把什锦白布都潮湿了,然后一盖盖儿,也是小棉被盖上盖儿。这什锦白布它又吸湿,它又能通风,所以馒头在里头皮不裂。随买随卖,跟现蒸出来的一样,这凉馒头特别新鲜!

以后很长时期,我亲身体会,大年初一和三十,上五大道那看去,贴吊钱的很少。都在一个城市里头,那块地界贴吊钱的太少,到西头就不一样。

上世纪50年代的时候,嘛叫年味儿?你就上西头看看来,闻闻来,你就知道嘛叫年味儿了!眼睛看到的就提前好几天就有人贴吊钱、贴对联,扫院子、扫房子,做卫生,许多人买年货呀,熙熙攘攘;空气里飘着炖肉的香味、熬鱼的香味儿,孩子们的欢笑声,这就叫年味儿。那个时候,过年的氛围是真好!因为穷人都可以上班了,他的生活面貌就改变了,所以这年味儿就特别浓烈!

要是解放前,过年时,按西头来说,富人,那真正是过年,而穷人,那真是过关。

打八叉的——没有正式进项的人很多很多了,他在腊月里头得要找个年过活儿,卖年画的、卖吊钱的、卖糖瓜的、卖灶王爷龛儿的、卖糖堆、卖糕干的,还有等着进财进水的,这些个人不敢(把赚到的钱)都花了过年,还得等过年以后(解决)嚼嚼的问题了,他得留一点钱做本儿。那西头人很多的过完年干嘛去呢?梁嘴子那不生豆菜嘛,就

正月里头,(老百姓)正想吃那个绿豆菜、黄豆芽儿,就做这个小买卖的很多。因为这腊月做小买卖不好干,买卖道儿也窄呀,这年过活儿存点钱做个本,就能卖豆菜了。然后随着卖豆菜,过一个多月,河也开了,冰也化了,河里能逮鱼啦,海上能逮小虾米了,(生活赚钱的)面就宽了。再往后,地里青菜下来了,其他都下来,买花的也(行啦),就更宽了,所以(做)小买卖的、穷人的过年,这年过活找到以后,还得想着过完年以后怎么办。

穷人里好过一点的,过年了包顿饺子,炖肉的也不多,小孩们穿的破棉袄破棉裤的,混好了的给孩子买个褂子,单的,单褂子就套棉袄上,再来双半旧不新的鞋,这小孩就美啦。有的就还是破棉袄破棉裤,有的还穿不上破棉袄破棉裤,穷人太多!

三十晚上吃饺子,都是包一顿饺子,这饺子馅和饺子面可就有区别了。你比如富人过节包饺子,那洋白面——冰船的、绿桃的(品牌),那馅儿三鲜馅的。

年前,卖素饺子材料的,有红粉皮、黄嘎巴。红粉皮就是白粉皮染的,那会儿可就没有卖白粉皮的了,你给人家送白粉皮,你那不就是糟改了吗?这粉皮是在水里捞出来的,再染色。黄嘎巴,是用纯绿豆浆摊的,里头搁姜黄,黄色。这都是打八叉的穷人卖的东西。

穷人包饺子,过得去年的人弄个白菜,买一斤猪肉或买半斤猪肉,猪肉白菜就不错了。再穷一点的买不起油怎么办?也得吃饺子呀,白菜馅儿,买一点荤油渣子。

西头,当时有三个买卖兴隆的地方,一个是如意庵大街,一个是西大湾子,还有一个鱼市。到如意庵买一包荤油渣子,有的还买不起荤油渣,就来小虾米皮白菜馅的,能吃上饺子就不易。

这面,也不是洋白面,穷人吃的面叫伏地面。嘛叫伏地面?它就是农村自个儿收的麦子碾的面。有的伏地面白一点就出麸皮,有的伏地面是不出麸皮,一筛到底,出来的面就黑,这个相对洋白面就价钱低。

饺子从形状来看,像元宝,很吉利。我小时候听大人说,“捞饺子”叫“捞元宝”。除夕吃饺子叫“跨年的元宝”,意味着年年有余、财源茂盛!图个吉利。

(扫描二维码,收听《话说天津卫》讲述音频)



稿件来源:天津新闻广播《话说天津卫》节目

播出时间:周一至周日 20:00-21:00

播出频率:天津新闻广播 FM97.2 周一至周六 23:00 重播

在线收听:万视达 APP/津云 APP/天津广播微信公众号

主持人刘哲电话:16602675331(同微信)

