

五色灶果过小年

陈旭东

宁波老话说：“十二月廿三祭灶君，五色灶果摆当中”。祭灶果的起源充满喜剧性，是为灶神爷上天言好事准备的，于是，祭灶果中所有的果子都是甜在舌头上，黏在嘴唇里。我不得不佩服宁波老百姓的想象力——这种食品，既能让灶神开心，又能让祭拜的众生安心，最重要的是，孩子们在抢着分食祭灶果时，隐隐约约已听到年的脚步声。

祭灶果的组成一般是：冻米糖、花生糖、芝麻糖、油枣、麻（红、白）蛋等。一包祭灶果，用“看看大落落，咬开一包壳”来形容最贴切不过，看着一大包，咬下去却是空心的。其中我最喜欢吃的麻蛋，香脆酥松，而一袋祭灶果中，最多只有两个麻蛋。尽管我知道麻蛋肯定是属于我的，但是经过虔诚的等待得到最爱，仍让我很有成就感。那是 20 世纪 80 年代初。

此后，我家开起食品加工厂，祭灶果变成了产品。第一年面对一大筐麻蛋，我左挑右拣，竟有阿里巴巴误入强盗藏宝洞的错觉。

做祭灶果，说简单也简单，就是把几种果子装在一个袋子里；说麻烦也麻烦，那几种果子得靠手工做出来。芝麻糖、花生糖的工艺，各地大多类同不再赘述。冻米糖其实是爆米糖，米必须用爆米机爆过，在锅里炒过，再通过一般的制糖工艺制作完成。油枣自家做来不及，一般从大的厂家进货。而制作麻蛋是我爷爷的拿手活，我有幸目睹全过程。

麻蛋最初的样子如小年糕块，用芋艿和糯米煮熟后压制而成。一开始我怎么也不相信这种东西能成为蛋形，奇迹就在“小年糕块”浸入沸油后产生。这东西真奇怪，一浸入沸油，先沉到底，几秒钟后吃饱满油，霎时膨胀上来，在沸油面上飞来飞去，犹如快艇贴着水面飞。壮观的是二三十只“快艇”聚在一起，每一只都不安分，横冲直撞，有大有小，大的把小的撞开一边……大的是原料质量好、很快完成膨胀过程的，爷爷看准时机，用捞勺把它们捞出来。稍冷却后，另一只装着白糖的锅已开始加热，待白糖化成糖水，爷爷让蛋们在糖水里打滚，爸爸在一边将熟芝麻均匀地铺满筐底。说时迟那时快，爷爷大喊一声：“闪开！”话音刚落，一大锅浸满糖水的蛋倒进筐里。爸爸双手抓住筐边的沿沿来回地颠，有时上下抖动，让吃饱糖水的蛋们粘满芝麻彼此分离。麻蛋便做好了。

至于红蛋，就是让浸满糖水的蛋在食用红粉上滚遍，而白蛋就是糖水冷却后的颜色。

每年做祭灶果的日子是我们家最忙碌的时节，生产、包装、销售，全家出动，各尽所能。还记得有一年，将近晚上 9 时，一家人打好工场，一边喊“真累，真累”，一边说笑着准备吃饭。有人急吼吼地敲门，原来是老业主，“快快……再给我 50 袋！”全家都笑了。莫说 50 袋，除了自家灶上祭的，半袋都没有了……



老底子的灶台边，有放祭灶果的相应位置 (顾玮 摄)



年年有余(鱼)是人们的期盼 (晏金伟 摄)

编后

“十二月廿三祭灶君，五色灶果摆当中。”今天是小年，香甜的祭灶果里开始透出浓浓的过年气氛。其实，由祭灶夜（过小年）开始，到过大年（吃年夜饭），乃至整个正月，宁波人过年天天有好吃的，这“吃”里面充盈着对好日子的祝福。

“腊月二十四，掸尘扫房子。”年关里的普通人，忙碌着，也开心着，在一丝一缕的掸尘中憧憬着未来，在清清爽爽中感受着人世的真切与安稳。

好吃好玩，还要有好玩的。放炮仗、抽陀螺、滚铁环，孩子们的嬉笑声和打闹声，是年节美妙乐章中不可或缺的组成部分。几十年后重温那些带着年味的儿时游戏，会不会有一种“聊发少年狂”的喜悦？

年俗是丰富多彩的，是老百姓自己创造的，是最接地气、最有生命力的；年俗是一面镜子，它真实地反射着一个时代、一个社会，以及生活在这个时代、这个社会里的人们精神面貌。回想起那些传统年俗，能否依旧让我们的嘴角上扬？

过年，是最温暖的相聚，从舌尖温暖到心头。

带着年味的儿时游戏

陈武耀

每到岁末年初，常常会听到这样的感慨：过年还是小时候好玩。确实，随着时代的变迁，儿时的许多童趣已离我们渐渐远去。记得 30 多年前，我 10 来岁，最向往的便是过年了。过年对乡村的孩子来说有一种神秘感，代表着好吃好看，还有好玩，自然会让孩子们乐坏了。

当春节临近时，年味也日渐浓郁。孩子们整天东跑西疯，变着法子尽情地玩耍，似乎有使不完的劲儿。孩子们最喜欢玩的是放炮仗，既刺激，又热闹，当然不是大人燃放的那种大炮仗，而是从百响鞭炮上分拆下来的，经济实惠。放在裤兜里，随时可取出来，点一个响一个，干脆利落。

还有一种是“火药子”，呈扁圆形，如一粒粒小药丸整齐地附在一张大红纸上，这对孩子同样颇具诱惑力。通常有两种玩法：一是用废旧黄鱼车轮的钢丝制成手枪形状，一头带螺纹钢丝头，另一头钢丝弯过来正好扣入螺孔，这就是“火药子枪”。使用时在“枪”的中间部位缠上几根牛皮筋，钢丝头按在螺孔沿口，然后装上火药子，扣动钢丝时“枪”就响了。二是自制“擗炮”。找来铁笔套、铁铆钉、牛皮筋、布条或鸡毛，铁铆钉可以部分插入铁笔套作撞针，并在铁笔套周围缠上牛皮筋，另一端缠在铆钉上用以固定，再在铁铆钉帽部绑上几

根布条或鸡毛作羽翼起平衡作用，然后在铁笔套中装入火药子，朝空中抛去，落地后即炸响。这两种玩法有一定危险性，胆小的孩子只好躲在一旁看热闹。我的胆子算大，“火药子枪”和“擗炮”都玩过。印象中，有好几次大年夜，和墙门里的小伙伴约定，在新年第一天一起玩“擗炮”，所谓“开门炮”。次日，小伙伴们穿着新衣服陆续走出家门，每人带着“擗炮”。心急的早已等不及了，自个儿先放了起来，霎时墙门内外一片“嘭、嘭、嘭”的声音，此起彼伏，和远处隐约传来的鞭炮声相呼应，构成了美妙的新年“交响乐”。

对孩子们而言，下雪结冰也是一件很值得高兴的事。那时候，春节前后下雪结冰很常见，厚厚的雪铺在地面、屋顶，我们就生活在银装素裹的世界里。于是打雪仗、堆雪人成了我们疯玩的游戏，一时间，雪地里“叽叽喳喳”，喊声不断。记得有一年春节，雪下得特别大，不知是谁在家门口的空地上用雪堆出了一个简易的滑梯，可把我们乐的，小伙伴们爬上滑下，过了一场滑雪的瘾。

盘点儿时过年常玩的游戏，其实还有很多，如抽陀螺、滚铁环、跳皮筋、滚铜板、粘吊红核等，不一而足。30 多年过去了，由于生活条件的改善和居住环境的变化，现在的孩子对过年已经少有了我们当年的神秘感，玩的方式也大相径庭。儿时的游戏，成为留在脑海深处的美好回忆。

重温儿时游戏



翻花绳



滚铁环



翻花绳



抽陀螺 (丁安 摄)

阿拉过年，从舌尖温暖到心头

汤丹文

6 天前，笔者来到余姚姚埠石门村，意外地发现这个古村独有的“年味”——打制水碓年糕。

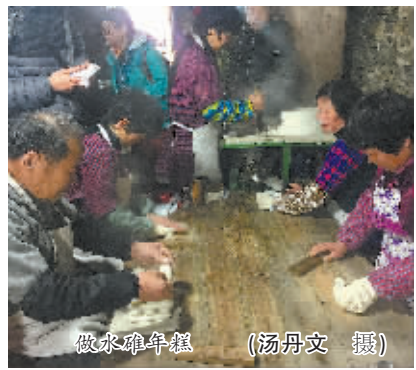
水碓，又称机碓、水捣器、翻车碓、斗碓或鼓碓水碓，是中国古代借水力舂米的工具。据说水碓发明于汉代，流行于中国多数地区。它的动力机械是一个立式水轮，轮上装有若干板叶，转轴上装有一些彼此错开的拨板，拨板是用来拨动碓杆的。每个碓用柱子架起一根木杆，杆的一端装一块圆锥形石头。下面的石臼里放上准备加工的稻谷，流水冲击水轮使它转动，轴上的拨板就拨动碓杆的梢，使碓头一起一落地进行舂米。

我国在汉代发明了水碓，浙东山区在唐代已有了使用滚筒式水碓记载，《天工开物》里也有描绘水碓的图画。石门的水碓起源于 20 世纪初，当时村民建水碓磨香樟粉销往宁波、上海等地。20 世纪 70 年代当地办香厂，水碓如雨后春笋般发展起来，最多时有五六十座。

石门人利用水碓打制年糕不知起源于何时，一说有 300 多年历史了。在现场制作水碓年糕的罗金火是 1939 年生人，在他的童年记忆中，石门的水碓年糕制作在 20 世纪 50 年代初就停止了，直到 40 多年后的 20 世纪 90 年代才恢复。“那时村里有 2 个水碓，每个水碓分属于 8 户人家，而现在只剩下一个水碓了。”2014 年，罗金火所在的这个水碓年糕制作坊成了宁波市非物质文化遗产基地。

罗金火告诉笔者，这个水碓作坊打年糕已有 9 年了，一天能做几百公斤。石门的水碓年糕每年只做 2 个月，从农历 11 月初开始到春节年前的这几天。“一年里，只有人冬的这些天能做水碓年糕，如果天不够冷，浸的米会酸掉。像今年再过一个二天，我们就不做了。”

做水碓年糕有 8 道工序，分别是浸



做水碓年糕 (汤丹文 摄)

米、磨浆、压干、粉碎、上蒸、挤压、分切、晾干。年糕做得好不好，关键看米，米要浸透，一般要浸泡一个月，最少也要 20 天。浸好的米用水冲清爽后，经过机器粉碎，接下来把它们放到石臼里，用水碓揉粉。碎米成粉末状后，经过筛子一筛，不够细的米粒再次放入石臼继续揉。

“用水碓揉出来的米粉，很均匀，很透彻，这是机器或者手工做不到的。”记者花 2 元钱买了一个刚做好、还冒着热气的年糕团，还没入嘴，清香扑鼻而来。入口后，水碓年糕可用“软、润、香、韧”四字来形容。

那么水碓年糕与宁波人常说的水磨年糕有什么不同呢？记者采访了有关民俗专家并查询了相关资料，发现最大的区别除了用水碓作为打制年糕动力装置外，工序上也有些许差异。水磨年糕的传统工序更为复杂一点，至少有浸、洗、磨、榨、刨、擀、蒸、舂（俗称揉）、揉、印等 10 道工序。水磨年糕最主要的工序是带水磨粉，因此被称作“水磨年糕”。水碓年糕是上蒸前在米粉中掺一些水，它没有“大米变成米浆，通过上榨将液体变成固体”这样一个过程。

至于水磨年糕和水碓年糕两者的味道相较到底如何，谁能胜出？那要看各人的口味和体验了。

腊月二十四，掸尘扫房子

孙文辉

老屋未翻造时，每近年关，母亲照例要搞一次大扫除，即民间所谓“腊月二十四，掸尘扫房子”。常常是屋内的油纸窗刚刚发白，母亲便催我们起床了，并分派好各种琐细的活儿。老屋由原先的大队仓库改建而来，虽算不上楼房，却也比普通的砖瓦平房高出不少。倘若清扫屋顶那一根根椽子间的积尘，则日用的鸡毛掸子根本够不着。不过，乡间总有因地制宜的法子，后门头的青竹便是绝好的掸尘工具。

此时的竹子掉尽了先前蓊郁的叶瓣，裸露出细细瘦瘦的枝干，剑也似的直刺深幽的晴空。父亲砍下一根足够长的竹竿作掸子柄，然后用篾刀一删去竹节两旁的斜枝，拢成一束，扎在竹脑梢上，便算掸子丝了。母亲唤作“竹枝掸子”，实际上它更像一把冲天的长柄扫帚。待我用旧被单、破篾席、过期报纸将屋内一应大小物什盖严实后，母亲便披上盛棉花用的大白布袋改制的“一口钟”，套上过去采蜜时必戴的黑纱网头套，手持可以够到房梁瓦片的竹枝掸子，角角落落地扫起尘来。

其间，除了全副武装的掸尘人外，其余人若不想吃灰尘，是不宜入内的。可我也难免好奇，常常蜷缩于隔壁的灶根间，一边烧水，一边透过窄窄的楣门，饶有兴致地看母亲与灰尘周旋。看得出来，母亲朝屋顶顶的手范儿，跟平日扫地的是一样的，齐齐整整，密密实实，好似漆匠在刷漆一般；兼之竹枝一下一下地触碰着椽子上铺的棉毛毡，发出“窸窣、窸窣”的声响；看着，听着，乃至如今想来，着实令人着迷。日光移转间，掸下的尘埃会被一段一段地照亮，碎屑屑屑的，犹如玻璃杯里数不尽的浮游生物，纷纷扬扬而又挨挨挤挤。许多年后，我读到神秀“时时勤拂拭，勿使惹尘埃”的偈语，总会情不自禁地想起这亦真亦幻的一幕，并在无形中增长了刻苦砥砺、追求光明本性的勇气。

等椽子间、横梁沿、上墙面以及所有平常清扫不到的犄角旮旯的尘埃统统落定后，母亲方得卸却装束，喝上一口

温水，长长地舒一口气，现出满足的神采。我随即封好灶火，拎起畚斗，细细地抖拾起被单、篾席、报纸上的落尘来。真是千粒灰尘屋檐下摊——收起来就有多，有石灰粉，有黄泥粒，有蛀木屑，有蜘蛛丝，有老鼠屎，有燕子窠碎裂后的泥草灰，以及一切再也无从细辨的粉尘。此情此景，若叫敏感的诗人遇见，怕是要沉沉地喟叹一番，呼之之为“时间的灰烬”了吧？不过在如泥土般素朴的乡人看来，藏着的是灰尘，掸落的依旧是灰尘。有时我不慎吸入了些许尘土，“咳咳”地呛起来，正曝背谈天的隔壁阿婆会转过头来，说上一句：“弗要紧，弗要紧，吃拉色，做菩萨啦！”浸沐在日渐崭新的阳光里，精灵般喧闹的尘埃仿佛也具有了温暖的神性。

稍稍缓过劲后，母亲又开始在屋外的道地上忙碌起来，时而摊芦苇、拆被褥、晒衣物，时而搬菜树、洗碗盏、擦桌椅。我和父亲则穿过来绕过去，伺机干些力气活。此番除尘多为细活儿，差不多要将屋内的各样物品翻出来抹个遍，往往要费去两三个钟头。很多地方还要水洗，半天下来，母亲的手泡得通红通红的，但她心里是欢喜的。掸完尘，日头也就笔陡了，母亲再无闲力炒菜了，便简简单单地煮上一锅年糕饭汤。一家人捧着热腾腾的饭碗，瞧瞧屋里，瞧瞧屋外，又看看天，看看地，感觉目力所及，莫不清清爽爽的。

若干年过去了，老屋终于改建成了两层楼的新房，可灰尘照样不少，母亲也照旧掸尘，只是方式有了些改变。就这样年复一年的掸尘，我不晓得母亲掸落了多少尘埃，又累积了多少对新的一年企盼。当我渐渐步入中年，母亲的白发就越来越多，竟然变作了再也掸不掉的尘埃。有一段时间，我沉溺于慧能“本来无一物，何处惹尘埃”的深渊而不能自拔。而母亲照例打来电话，说：“家里的尘掸好了，你们哪一日来过过年啊？”那一刻，我忽而悟得了慧能的虚妄，欲安顿芸芸众生的人世岂可缺了尘埃呢？要知道多少日常生活信徒，正是在一丝一缕的掸尘中憧憬着未来，感受着人世的真切与安稳。而这不是一种更大的智慧么？