

# 米酒与冻猪肉

王 梁

临近年关，年味氤氲，最怀念的是那缸米酒和那盆冻猪肉。

米酒在我老家叫作“白酒”，大约是酒色略显乳白的缘故，而市面上酒精度很高的所谓白酒则被称为“烧酒”。烧酒我是一滴不沾的，记得儿时父母亲饭前都要来点小酒，父亲一满盏，母亲半小盏，慢慢地一小口一小口抿，非常美味享受的样子，我好奇嘴馋，吵着也要尝尝，大人拗不过就用筷子蘸了酒液放进我嘴里，瞬间被辣得哇哇大叫，此后就对米酒产生了厌恶和抗拒。而米酒，特别是父亲酿就的米酒，我能大口大口喝上一两碗。其实米酒后劲也不小，我初中同学某年正月来家里做客，喝上一小半碗就脸红头晕，见我似饮水一般，惊为天人，遂在同学间宣扬我的好酒量，其实我是不胜酒力的，除了米酒还有差不多同质的绍兴黄酒，其他酒种甚少入口。

我从没目睹过父亲制作米酒的全过程，只约略知道其原料为晚秋新收的糯米或粳米，还得拌进白药（酒曲）。往年放假，还未进家门就能闻到一股浓郁的酒香。在边屋墙角，一口中等大小的

水缸，缸身捆扎着干稻草用以防冻保暖，揭开木盖子，浮着一层厚厚的醪糟，用碗口扒开一眼窟窿，就见到底下清澈的酒水，舀一勺上来，迫不及待地倒入嘴里，甘冽爽口。为了方便过滤掉醪糟，我们会按进一个格子细密的竹箩筐，滗出来的米酒就十分纯净透明了。

米酒虽是父亲一手酿的，但他基本不喝，他更钟爱烧酒和黄酒。而我家的男人们比如我哥、姐夫、舅舅他们也不太爱饮用父亲做的米酒，嫌它寡淡、酒劲小。这点父亲也承认，因为他做酒时一斤糯米总要比人家兑多一倍的水，酒精度因此就稀了，而这恰恰对了我的口感和酒力，一缸酒差不多一半成了我的杯中之物。我喝米酒很急，一餐一大碗，一口一口很快见底，有时嘴巴干了也会随时去舀一些解渴，也从不像大人一样爱用锡壶烫酒，热过的白酒总是失了最原始的风味。

时间一长，许是频繁开盖导致起了化学反应，米酒会慢慢变味生涩，大的灶屋里弥漫着从钢盖边沿冒出来的腾腾热气和阵阵肉香，诱我馋涎欲滴。终于在某个点上母亲让我们停止加柴，她拎出已经煮得熟烂的猪头，开始剔骨切肉，猪耳朵、猪舌头各是一碗上好的下酒

如果说米酒在过年时尚可不备，那猪肉是无论如何不能缺的，最难的年景都要借钱或赊账称来几斤猪肉，做祭祀，招待亲戚，没有猪肉哪像个家，哪像个年呢？父亲和我都喜好荤食，平日手头紧难得吃上几顿肉，过年时总要图个痛快。

大多数年份，年中忙完“双抢”，父母就会去邻村挖来一两头猪仔养下，到年脚跟能长到一两百斤毛重，刚好杀了作为年猪。除了至亲间分送掉几斤外，所有的猪肉、肚里货都是不外卖的，即便还欠着外债，父亲在这点上显得非常执拗和大方，他的理由是“还能吃上几年呢？”斩开的一刀刀猪肉铺在竹匾或晒箕上干晾几天后，大多被母亲腌进缸里，留待来年慢慢享用，只留出三五斤夹心肉和猪头过年时派用场。

在老家，做祭祀最讲究的还是要供奉上猪头、整鸡和活鱼，整鸡和猪头只烧两三分熟，拜完菩萨后，两者分别浸入沸水滚滚的锅里煮炖。那个时候我总爱挨在父亲身边烧锅，不停地往炉膛内塞柴料，炉火明亮暖和，不大的灶屋弥漫着从钢盖边沿冒出来的腾腾热气和阵阵肉香，诱我馋涎欲滴。终于在某个点上母亲让我们停止加柴，她拎出已经煮得熟烂的猪头，开始剔骨切肉，猪耳朵、猪舌头各是一碗上好的下酒

菜，不过不是我的最爱，我眼巴巴盯着的是那一块块掰下来的大骨头，上面残留着不少襦软精瘦的肉块，趁着新鲜热乎劲，风卷残云地啃光、舔干净，还用筷子捣鼓出骨腔里的髓质吸进嘴里，手上脸上油腻光亮，小肚子填得饱满，绝对大快朵颐、心满意足。

剩下的猪头肉其实不算好吃，肉质粗，口感差，外相也难看，单独切一碗放桌上，很少有人伸箸，但是如果做成冻猪肉，却改头换面成众人青睐的香饽饽了。

母亲把猪头肉切成小块，倒入还在沸滚的浓稠肉汤中，再放入油豆腐、豆腐干之类配料和酱油、盐、茴香等调料，待滚熟了，连肉带汤全部盛进大搪瓷盆里，在冬日寒意中几个小时后就冷却成冻了。

开吃冻猪肉一般要正月初三四以后，因为新年头两天其他大鱼大肉都来不及吃，甚至有些厌油腻了，而冻猪肉可以调换一下口味。刮掉一层薄薄的油脂，但见一块块肉、一只只油豆腐密密麻麻嵌在凝固了的浅棕褐色的肉冻中，泛着温润的色泽。挖出满满一碗放餐桌，很快被分抢完毕。我尤其喜欢吃肉冻和同样被肉冻撑饱了的油豆腐，软酥酥、凉丝丝，夹杂着丰富的肉屑，入嘴即化，溢满口腔，回味无穷。

这两道年味陪伴我迎来一年又一年，父亲过世后，家里再无人做米酒，祭祀用的猪头也草草地以一刀猪肋肉代替，做不成那原汁原味的冻猪肉了。和父母兄姐围坐一桌，喝一口米酒、就一口冻猪肉的场景，定格成永远不再的美好记忆。

# 昔日副食品商店

励开刚

最近，报纸、手机微信上经常能看到那张市民在“一副”购买年货的老照片。的确，年关将至，家家户户又在忙着置办年货了。现在市场上的年货应有尽有，大大小小的年货展销会、各大广场超市的年货展正红红火火地进行着，不像老底子过年买年货只能到升阳泰、楼茂记等少数几家南货店采购。一到十二月廿十，去楼茂记打酱油的农民兄弟排起了长队。后来，南货店又演变成副食品商店，生意最好的要数位于浙江桥旁边的第一副食品商店了，其营业额曾名列全国同行业的第五位，红枣黑枣桂圆胡桃成了当时过年“挈包头”最行俏的商品，吃零食、买年货到“一副”成了阿拉宁波人最美好的记忆。

上世纪 80 年代初，我刚参加工作，就被安排到供销社的副食品商店上班。当时处于计划经济年代，什么都凭票供应，香烟、老酒、火柴、肥皂、食糖、食油等等都属计划商品，买糕饼得凭粮票。给我印象最深的是，过年之前，家家户户都要准备“包头”。我参加工作时恰逢年关，师傅叫我学习包扎过年送礼的“斧头包”和“三角包”，这是进副食品商品必须掌握的基本功。这活儿看似简单，没有十天、半个月操练根本学不会。

“斧头包”，顾名思义它的形状像一把斧头。一般里面包的是红枣黑枣桂圆胡桃之类的南北果品，销量最大的要数胡桃，因为胡桃价廉物美，大多用来送给年轻一些的同辈。胡桃个大壳硬，要包出斧头的“刃”很不容易。首先要用厚斗（一种 40 厘米左右呈正方形的草纸），两个角折成可以盛物的喇叭

形状，然后把胡桃倒入斗内，一只手按在上面，另一只手把一边的纸折成与原先折好的对称状，这样斧头的“刃”出来了，再双手收口，把上端折成斧头的背状，在上面放上红色的写有“南北果品 四时茶食”等字样的招头纸，用纸线绑成“十字”形或“大字形”，这样一个斧头包就算包好了。除了胡桃，桂圆干也不好包，用力过大容易破壳，样子不好看不说，桂圆价格贵，大多数是毛脚女婿敬丈母娘的，人家难得买一包，你把壳给弄破了，人家肯定会不高兴，况且壳碎了桂圆容易变质。“三角包”同样不好包，通常以包瓜子、食糖、酿酒用的白药为主，特别是包白药，包装纸很容易被戳破。

那时候，春节里走亲戚除了送这些“包头”外，还有金钱饼、洋金饼、白糖糕、饼干糖果等“吃场”。

动物饼干是最常见的礼盒装食品，深受小孩们欢迎。我们宁波的小孩大都吃过这种制作成各种可爱动物形状的饼干。

副食品商店内除了供应南北果品、糕点糖果，还经营针针（黄花菜）、木耳、调味品、瓶头酒及火柴、肥皂等日用品。一到年关，酱油、食油、米醋、老酒也是家家户户的必需品，打酱油老酒的人会排起长队，人们把平日里省吃俭用的票证拿出来置办年货，几天下来，我拿提子的手已经起了老茧。

到了上世纪 80 年代末 90 年代初，副食品商店里的商品越来越多，瓶酒、火腿、滋补品纷纷进入人们视野，“双宝素”“奶油蛋糕”“脑白金”轮流坐庄，成为流行一时的春节礼品，“今年春节不收礼，收礼只收脑白金”的广告一度红遍了大江南北，礼物无论是外表的包装和内在的质量都发生了巨大变化。

袋”，等米浆硬到一定程度变成米粉就可以做米馒头了。

做米团那日，

全家老老小小都起了个大早，连平日不经常过来串门的两个姑婆也来帮忙了……屋外天寒地冻，屋内热火朝天。灶膛里火苗蹿动，噼啪声像是柴枝在唱歌；灶台上芝麻炒得喷喷香，勾引得人吸着鼻子咽口水；妈妈和姑婆在靠近门口的那张桌子上对已分成几堆的米粉进行揉捏捶打，阿姨们则在另一张桌上用啤酒瓶或擀面杖一点点地碾碎炒熟了的芝麻；外婆端着盆啊桶啊一会儿间外间地忙进忙出……妈妈为了让我和弟弟消停点，也会指派一些小任务给我们，比如，捣黑豆馅。蒸熟的黑豆放进饭桶，拌上白砂糖，我负责拿个棒子一下没一下地捣，趁大人不注意就舀起一勺子送进嘴里，又甜又香。

小时候，年前做米团是外婆家的一大盛事。做“团”前的准备工作是繁复的：外婆早几天就借来了大蒸笼和大团箕，抓住冬日的晴好天气赶紧清洗、晾晒；阿姨们搬出许久不用的石磨刷洗、晾干；院子里码得齐齐整整的柴垛像整装待发的士兵；大木桶里浸泡了按比例配好的早粳米和糯米……米浸泡数日后需淘洗、沥干，再倒入清水，准备磨浆。

第一次见到石磨这个庞然大物时，我的好奇心被吊了起来，一会摸摸结实的木架子，一会瞅瞅架子上那两块圆鼓鼓重叠着的石头，觉得石磨边上凸出来的那个木头柄实在碍眼，而那个连了一条麻绳的光秃秃树杈原来就是妈妈所说的“磨担”（也叫推杆）。最稀奇的是，开磨时，推杆上的绳子要被吊起来，妈妈和阿姨们两手扶着推杆轮流推磨，发出“吱嘎吱嘎”的声响。一个人推磨时，另一个专门负责把加了水的米舀到石磨上的洞里，白色的米浆便源源不断地流进放在石磨下的大木桶里。

磨好的米浆通通被倒进白色“洋粉袋”，结结实实地扎好口吊在屋檐下，或者直接压一块石头上去。这个绑紧沥干的环节其实就是运用了隔巾吸水法，我学着大人的样子时不时地去拍拍捏捏“洋粉

袋”，待到阳光灿烂的日子，又将其暴晒在阳光下。将鸡肫皮剥下洗净后，也将其与鸡毛一起晾晒。鸡毛干了，那鸡肫皮也晒得差不多了。

节日一过，那些兑鸡毛鸭毛的小商贩会陆陆续续地到来。他们手摇拨浪鼓，挑着一担轻飘飘的担子，一边悠闲地走着，一边使劲地吆喝着：“鸡毛鸭毛好兑喽！”只要一听见诸如此类的吆喝声，孩子们总会飞也似地跑回家，把早已晾干晒干并藏在弄堂间的那些鸡毛全都风风火火地拖出来，匆匆跑向手摇拨浪鼓的小商贩。

小商贩小心翼翼地倒鸡毛、放鸡肫，接着又根据鸡毛鸡肫的数量和质量，敲下粘糕糖兑给孩子们，这可以说是当时许多家庭的孩子们能够吃到的最可口的零食了，往往还没有将粘糕糖拿到手，孩子们的口水就迫不及待地流下来了……

# 正月里格“灯头戏”

孙仰芳

又到了岁末年初，按照阿拉宁波昔日演艺界规矩，是各路戏班演出的黄金时期，从正月初二鸣锣登场开始，一直要演到正月三十日为止，中间一天都不能歇台，这期间演出，梨园行有一个统一的名称，即“灯头戏”。凡是演出“灯头戏”，各路戏班班主从客户手里收到的“戏钱”也格外丰厚，具体地说，艺人们除了应得的包银外，还有不少“拓花”，这“拓花”也就是额外的赏钱。

“灯头戏”分为三个阶段。

第一个阶段名曰“前灯头”，时间从正月初二开始到正月十二为止。各路戏班都特别重视正月初二这一台头场合，艺人们都知道“头炮打勿响，后面的戏就勿好演了”。这一天夜里，戏一开锣，必须要加演一出“三跳”，这“三跳”其实是《跳魁星》《跳财神》与《跳加官》三个小戏的总称。一听戏名，台下的观众就觉得吉祥如意，心生喜欢。《跳魁星》中的魁星由一位小花脸演员扮演，他头戴龙套帽，身穿龙套衣，左手持金斗，右手执朱笔，一上场来就唱道：“今朝魁星落地，他日财源得利，读书文星高照，每年一本万利。”接下去，又是扮演魁星的演员向前踢一脚，幕内接应齐诵：“一点解元。”再踢一脚，又齐诵：“二点会元。”最后，魁星手执朱

笔向空中划了三点，再腾空翻身踢上一脚，诵声顿时从幕内四起：“三点状元。”至此，状元郎已经点中，台上台下一片欢腾。接下来《跳财神》，也是由小花脸扮演主角，只不过服饰装扮有所不同，他头戴三叉盔，两边插金花，身穿一件玄色蟒袍，配角带，双手托茶盘，内置硕大的一锭金元宝，亮光闪闪。财神爷上场来也是边舞边走到台口，右手翻袖口，左手从茶盘内托起金元宝，向左一看，往左走，左边座位齐声叫好；财神爷向右一望，又往右走，右边座位赞声阵阵。最后财神爷站立在戏台正中，双手捧起茶盘，向台下作倾倒状，一连三次，意曰“送元宝”。自然，那《跳加官》的表演也十分有趣，小花脸头戴丞相帽，身穿大红蟒袍，手执朝笏，侧身鹤步登场，并有小锣小钹配合他的表演动作。小花脸登场之后，先是左手执笏，右手抖袖，接着又换右手执笏，左手抖袖，然后走到戏台中央，双手执笏，横着向前连招三次，名叫“擎笏朝天”；再用左手理须，右手平列伸出二指，叫作“丞相掇月”；最后再用双手执笏，先向前伸身，再向后往上举，身首后仰，举起的两只手互换执笏，连续三次，称为“朝笏三点头”。此时，戏台上打开三幅字画，第一幅写的是“一品当朝”，第二幅写的是“加官晋爵”，最后一幅是“四季平安”。

正月十三至十八日，是“灯

头戏”的第二阶段，名曰“正灯头”。按照民风习俗，这一阶段演出的大多是酬神戏，主演的剧目有《观音得道》《八仙过海》《东方朔》以及《三天官赐福》等等，虽说发挥余地不大，戏台上的艺人们也都竭尽全力把它演得有声有色。这里就以很受大家欢迎的酬神戏《三天官赐福》为例。此戏的排场比“前灯头”里演出的所有剧目大多了！先是扮演四盔甲的演员上场，两人执长柄铜锤，两人执开门大刀，接着再上提灯掌扇的四太监与五路财神，又有一玉女，二仙童引路，最后登台亮相的才是三位天官，把整座戏台挤得满满登登的。这三位天官各有打扮，一个是白脸，一个是红脸，还有一个是长着三只眼的金脸，白脸天官居中站立，红脸与金脸分列两旁，白脸天官开始念道：“瑞蔼祥光紫雾腾”，红脸天官接下去念：“人间福主庆长生”。金脸天官马上又念：“欣看四海升平日”，最后三位天官一起念：“共沐恩波享太平”。念罢这首定场诗后，白脸天官又带着红脸、金脸两位天官先后登上高台，观看扮演随从的艺人们进行武功表演——好看的时刻也就到了！先是随从们徒手翻各种跟斗，下腰、拿顶、虎跳、吊毛，结束前又来一个鹞子翻身动作，自然获得了戏台下的阵阵掌声。接着就是艺人手持各种兵器进行厮杀格斗，刀枪剑戟，再配上大锣大鼓，气氛煞是热闹。最令人赞叹的还是跳桌子表演，一张八仙桌不够，再在桌面

上叠上一张，据说最高的纪录可以一连叠上五张桌子，表演此武功的戏班艺人要在桌面上先做个“前扑”动作。接着来个“蛮姿”，最后“一字跌”坠地，不但身不摇脚不软，连嘴里吐气都不喘一声，各路戏班的演艺高低也在这一瞬间显露得清清楚楚了。

“灯头戏”的最后一个阶段，是从正月十九日开始到三十日结束，名曰“后灯头”。演戏演到“后灯头”时期，已是强弩之末，可此时演出，往往会有出人意料的惊喜！各路戏班摆脱了酬神戏的束缚，纷纷献上各自的拿手好戏。昔日演得最多的是《狮大岭》《玉麒麟》与《龙门阵》这三出武戏。《狮大岭》讲的是唐僧师徒四人如何过狮象山，《玉麒麟》讲的是卢俊义受刑上梁山的故事，观赏性最强的还是首推《龙门阵》，它的主要剧情叙述唐朝名将薛仁贵获悉唐皇李世民被困，率领众将士救援，表演的精彩之处是在薛仁贵摆的“龙门阵”上。戏台上由十六个演员组成一条大“龙”，藤制长盾牌为龙头，方形皮盾牌为龙舌，从藤盾牌与皮盾牌中间刺出二柄短把铜锤，为一对龙眼，龙头上斜插二支短戟，象二只龙角，龙头之后，是龙身，用四面大旗分置两边，为龙腰；四个龙套拿了四面旌旗，为龙鳞；四面小三角旗分置在旌旗中间，为龙爪；后面竖起一根开门大刀，为龙尾。而薛仁贵将军就站立在台口上，手执一面白底红边的指挥旗，英姿勃发，他挥动几下旗帜，整条大“龙”就在戏台上翻滚腾挪，势不可挡，这充分体现出旧时老戏班艺人们丰富的想象力与非凡的艺术创造力！

岁月悠悠，苍天白狗，昔日的“灯头戏”已渐渐逝去，如今我们只能在老艺人的回忆与史料中去捕捉一点点羽吉光了。

# 兑鸡毛

王水成

小时候，兑鸡毛鸭毛的日子，是最令孩子们兴奋的时日，因为那也是孩子们能吃上“免费零食”的美好时光。

逢年过节，我们宁波城乡的居民家中，总有几只饲养着或从市场上买来的鸡要杀。而每次杀鸡，孩子们除了为能吃上美味的鸡肉而兴高采烈外，最关心也是最为关注的往往是鸡毛及鸡肫皮。鸡毛晒干可以换糖吃，鸡肫皮晾干后更会受到门口兑鸡毛鸭毛的“货郎担”的青睐。所以，当大人将杀好的鸡去毛之后，孩子们就把鸡毛全部从煺鸡毛的桶里捞出来，在筛谷盘上晾干，