



总第6932期
配图 李海波
投稿邮箱：
essay@cnnb.com.cn

拜岁拜嘴巴

□冯志军

宁波人说过年：“拜岁拜嘴巴，坐落瓜子茶，猪油汤团烫嘴巴，余姚汤团生尾巴。”吃，是中国人过年的重头戏。

小孩最喜欢吃。

但凡有点儿过年的意思了，小孩的嘴和口袋都鼓起来了。腊月廿三是小年，“祭灶果”打头阵。小年不小，除尘扫地、祭灶神吃果果……兴师动众一样不少。我们只对祭灶果感兴趣，果品种多，长短的方圆的甜咸的，芝麻的糖粉的，吃一口能解整年馋。我喜欢一种长圆形的，书上称“油瓜”，也有叫“油枣”、“油管”、“油果”的，它细长油炸，油管外粘了层碎糖粒儿，甜津津，咬一口飒飒响。油炸甜脆的，都是那时享受不到的，何况老人们说：“祭灶果，吃了乖乖过。”

手脚勤快多“偷”几回，盘里的祭灶果很快“捉襟见肘”。偷瞄铁稳坐着的灶神，胖乎乎笑眯眯鼓着腮帮腆着大肚端坐着，看起来一点都不生气。家人一年的事都是灶神管的，他会去告状吗？

孩子们无法说服自己循规蹈矩，冒着“生命危险”，乞求着跪下狂拜，瞅准了最爱的——抓、收、塞、嚼、咽……才完成，馋虫又在嘴里唠叨了。再看看灶神爷，他一如既往地和蔼可亲，那对不敬引发的犯罪感还隐约在心底，可偷吃的劲儿，还高歌猛进所向披靡——要是祭灶果太少，粘不住灶神的嘴去天上告状，数数家里的事儿，排不上小孩偷祭灶果这事儿吧。

明明能明目张胆，孩子们却还喜欢“偷”，偷猪油、偷锅焦、偷肉……要过年了，透着股小坏的事儿，很快因“过年骂不得打不得”被疏忽。

年初一吃浆板圆子，也是宁波人的老年俗。浆板也叫酒酿，冬至前早准备好了，是浆板圆子的“活灵”，久煮不腐，甜糯清香。讨压岁钱放鞭炮时，一个饱嗝儿上来，都是浆板味道，这才想起早上吃的浆板圆子来。

还在床上，西北风顺着乱石搭的老墙灌进来，不开窗，光看

这股风劲儿，也知晓外头早攒了层厚霜了。“正月初一，起床积极。谁要做懒惰，一年不好过。”母亲又唤我们起床了。见我们要无赖，她一掀帘子出去了，不多时，一股甜香钻进被窝——糯米粉的糯，糖桂花的香，浆板的醉，勾芡的温润，蛋花的蕊郁……呀，是浆板圆子！

从被窝中跃起，半坐在床头，身上胡乱披着母亲抓来的棉袄，接过一大碗浆板圆子“窸窸窣窣”，小水珠挂上了眼睫毛……

狼吞虎咽毫不为过，还没嚼出味儿，早一碗下肚了。嘞吧嘞吧嘴，牙缝里剔出来的还是浆板，偷摸着去甑里偷舀一调羹吃，透心凉，让人开心得直跺脚。七八岁，因偷吃浆板醉过，我躺在地上耍赖，还狂叫：再给我来三大碗……

浆板做年糕汤也很好吃。至于年糕，更是正月里的“常客”了，汤炒煨白煮的烤的，青菜咸菜蒜炒糖蘸蘸酱油搵搵的，年糕团年糕饺年糕块……“年”铆足了劲儿，想让孩子“年年高”。奇怪，小孩儿吃不厌。哪怕闲时，兜里也揣把年糕片，过年时孩子的嘴没法不富裕。

吃的盛情，借着“年”的气势，一直神气到正月十五。正月里，一切颜色都活泼热闹，人们的眉目、老屋的房梁、八仙桌上的菜式、河里的鱼山间的风……小孩儿们再一次被炮声和热气蛊惑，穿上新袄与父母去走亲戚。山路像飞腾的龙，走亲戚的像“龙鳞”一片片亮晶晶的。自行车三角架上、龙头上、坐垫上都坐着孩子，后车架上的母亲还抱着小的；亲戚家不远的，拉了手拉车，车上热热闹闹坐着几家人，浩浩荡荡去另一村吃；有的靠“11路”（双脚走），父亲脖颈上骑一个，母亲左手牵右手拉，脚底像装了“风火轮”，一群人走过，荡漾起半天的尘和笑……十五的“汤团”等着他们呢。积蓄了一年的“馋”蠢蠢欲动，他们对“团圆”的迫切抵过一切。大家为了一口吃的，把整个正月都笑热了。

番薯片

□赵解放

番薯收获的季节，山区农家通常会制作“番薯片”。

在物质匮乏的年代，番薯片曾是我们四明山区农家新年里招待客人和满足自家小孩需求的必备零食，也是我童年最爱的佳品。

番薯片制作形式似乎只有两种，一种切片，一种使用模子。切片做较为简单，将番薯洗净去皮，菜刀切成片条状，热锅里煮六七成熟，捞出晒干即可。模子做却费些工夫，将去皮的番薯在锅内煮透，用锅铲捣成稀糊，盛进桶盘，借助于模板一块一块压出来。捣番薯糊时，有些人家会特意掺拌芝麻、碎橘子皮等佐料，使炒熟的番薯片口味更香。做番薯片的模板，外形酷似一面方镜，比普通转头大一些，正面四边镶上半厘米高的沿槽，大多是自家钉制，模样稍显粗笨，比不上木匠加工的精巧。也有的人家甚至用饼干箱替代，箱底朝天，中间平四沿高凸，也算因陋就简，但这样制作出的番薯片过于厚实，晒干费时，炒作费劲。

制作番薯片时，模板正面垫一层薄薄的蘸湿的蚊帐布，左手托木柄（饼干箱制作则左手探入箱腹，倒转过来即可），右手拿起铲子，搅上一坨番薯糊，顺着

模板刮平，操作动作仿佛早年的泥水匠施工。番薯糊刮平、固定后，连同模板倒摊在铺了稻草的团箕、篾匾上，揭去蚊帐布，一方一方并排着在太阳下暴晒。日头好，三五天晒干；如遇雨天，搬至室内晾，时间就确定不了了，有时因此起霉、废烂，不得不喂猪。待晒到八成干，一张一张收起来，装入簸箕，进行剪切。即把原先成张的番薯片子用剪刀铰成拇指大小的块片。剪番薯片相当费力，手磨起血泡是常事。块片剪得棱角分明，或三角形，或平行四边形，或长方形，但没见过圆形。剪好后的番薯片继续在阳光下晒，完全干后装入密封性较好的器物内保存，在年关之际便炒着吃，作为新年里的时令佳品，与花生、瓜子、爆米花相映成趣。

炒番薯片的时候，早先家家户户在锅里掺砂子，这样炒出来的番薯片不易焦，后来淘汰了砂子改为米粒。铲子一翻，米粒沙沙作响。炒番薯片最需掌控火候，须大小适中，火小则僵，火大则焦。文火慢慢炒到番薯片的外表渐渐泛黄，随之捞出，筛去砂子或米粒。刚起锅的番薯片带点韧劲，微软，一凉便变酥脆，可以咯嘣咯嘣地嚼着吃了。

那时候似乎觉得番薯片是世上最好的味道，整把整把塞满口袋，鼓囊鼓囊的都是幸福。

