

过年喽

有米食有劲道

温州非遗米塑 带你认识 兔儿爷

李心如 王志

春节临近,2023癸卯年,轮到生肖兔粉墨登场。互联网上关于兔的吉祥话语也铺天盖地而来,兔围而出,谈兔不凡,兔飞猛进,前兔无量,扬眉兔气,前兔似锦,大展宏兔等,都是近来大家喜爱的祝福语。

近日,瑞安米塑非遗传承人陈贻春,用米塑作品《金虎辞旧玉兔迎春》来恭贺新春佳节的到来,北方的兔儿爷这一形象,也展现到了瑞安市民的眼前。

对于南方人而言,兔儿爷可能是比较陌生的形象,它是老北京的泥塑艺人选用精致的黄土做出的,是一种有着长长耳朵的彩绘泥塑小兔。陈贻春用南方的米塑技艺,结合北方的民俗形象,打造了贺新春作品。

在这个米塑作品中,一位人形兔面的兔儿爷,身着将军战袍,手拿捣药玉锤横坐在百兽之王老虎身上,身边还围着一群小兔子,有兔年大吉、四只卡通小兔,和两只叼着金元宝的小白兔。

兔儿爷是北京市的地方传统手工艺品,属于中秋应节应令的儿童玩具。每逢中秋节,北京城里的百姓都会供奉兔儿爷。

关于兔儿爷有一段传说,相传很久以前,北京城里忽然起了瘟疫,嫦娥看到此情景,十分难过,就派玉兔去为百姓们治病。玉兔变成了一个少女,她挨家挨户地走,治好了很多人。为了能给更多的人治病,玉兔就骑上马、鹿或狮子、老虎,走遍京城内外。

于是,人们用泥塑造了玉兔的形象,有骑鹿的,有乘风的,有披挂铠甲的,千姿百态。每到农历八月十五那一天,家家都要供奉它,摆上好吃的瓜果菜豆,酬谢它给人间带来的吉祥和幸福,并亲切地称它为兔儿爷、兔奶奶。



春节的脚步越来越近了。北方腊月程序是:二十三糖瓜粘,二十四扫房子,二十五做豆腐,二十六炖猪肉,二十七宰年鸡,二十八把面发,二十九蒸馒头,三十晚上熬一宿,大年初一扭一扭,除夕的饺子年年有。南方过年吃食更多,却无固定的程序。冬至吃了汤圆,大人们就开始忙碌了。掸新,晒酱油肉、酱油鸡和鳗鲞,是看天气,晴天就是战斗日。年底,家家都会捣糖糕,也就是做年糕。瑞安人叫年糕为水晶糕,做年糕的过程却是捣糖糕。其实那时红糖很珍贵,只有极少的人家会做一锅名副其实的糖糕,其他一律都是水晶糕。

蒸糕炊糕是各家各户的事,只有捣糖糕是年底一次欢乐的集体活动。一般都是在晚上,在某个空旷的地带,电线接出来,大灯泡点起来,蒸粉的炉灶搭起来,做年糕的大门板搭起来,灯火通明,人声鼎沸。来的师傅不是给一家做,而是多少家排队,邻里互助,排后面的人顺便也成了前面几家的帮手,这个热闹往往要持续到深夜。孩子们熬不过,所以并不知道真正结束的时间。

捣糖糕技术活就在于捣。常年不用的石头捣臼挪出来洗干净,蒸熟的粉热气腾腾倒到捣臼里,两个师傅站在捣臼边,要趁热捣糖糕。一个师傅双手往旁边桶里的冷水一插,双手把热粉翻个个儿,说时迟那时快,另一个师傅高高举起木锤子砸在粉上。等他高举锤子的一刹那,那个师傅已经把手在凉水里浸过又把粉翻了个儿。没有停顿,两个人一下一下有节奏地配合得天衣无缝,略有闪失就不得了。我甚至想,他们是不是在心里唱着劳动号子。年糕团是滚烫并粘手的,随着锤子一下下敲击,年糕团越来越光滑,直至砸出韧

年糕是农历新年的应时食品,相传早在春秋战国时期,汉族人民就开始制作和食用年糕了,两千多年来,这已经成为我们华夏民族的一个传统。前人有诗云:“年岁盼高时利,虔诚默祝望财临。”年糕这种平凡普通的食物,正是寄托了我们普罗大众对于一年更比一年好的殷切期盼。

前几天,父亲提出要我陪他回乡下老家捣年糕,我欣然前往。在驱车回老家路上,首先拉开帷布的,自然是回忆。

孩提时代,总是在寒假的某个早晨,我会在爷爷众多孙子中脱颖而出,被爷爷选中,陪他去镇上捣年糕。捣年糕对农家来说可是件大事,奶奶通常会选用自家收成的优质香粳晚稻米,并对爷爷千叮万嘱,在年糕作坊千万不能与别人家换错了米。

那时镇上老街有好几家紧挨在一起的年糕作坊,年底前都很忙碌。选择相对人少的一家走进后,气喘吁吁的爷爷便将

过年 捣糖糕

林娜



劲。灯光下的年糕团表面发出莹莹的光,难怪瑞安人叫年糕为水晶糕。此时师傅把年糕团倒在门板上,让旁人去做年糕,他们继续捣下一锅。这时年糕团还热乎乎的,一条条年糕在人们手下揉过,一条条椭圆形的年糕横着隔空再竖着几条垒起来,中间留着间隙,防止软软的年糕粘连。第一锅年糕从捣臼里捞出来放在门板上,是孩子们最高兴的时刻,很多孩子都是有备而来,手里端着家里炒好的菜咸(雪里蕻),少数孩子的碗里有点红糖。大人们给旁边围着的孩子扯点年糕团,孩子们用年糕团把菜咸包进去,热乎乎、软软地咬着吃,在冬日的晚上是最温暖最温馨的一幕。

其实,现在回想,只有做年糕的那个晚上是最幸福的。第二天,大人们就得把做好的一条条年糕泡在大水缸里保存。儿时的冬天似乎特别冷,经常要把年糕捞出来换新水。水缸上面还有一层浮沫,年糕表

面也会有一层白白的霉斑。从水缸里捞出来的年糕,要好好清洗,用刀刮掉表面的那一层。年底家家做年糕,可能相对实惠,冬天即使家里没有肉,家家户户都会有猪油罐,挖一勺白花花的猪油,把盘菜和水晶糕一炒,确实是美味又省事省钱。

我在北京多年,一直买南方的水磨年糕,总觉得南橘北枳。回到瑞安,菜场上的年糕便宜却不好吃。起初我以为现在做年糕的大米不好。偶然在楼下小超市看到小小的椭圆型的传统手工年糕,看着可可爱爱,摸着似乎还带着温软,与机器生产的冰冷的竖长条截然不同。买来上锅一蒸,蘸点马屿红糖,天哪,这才是有灵魂的年糕,完完全全是儿时的味道。恍然大悟,原来大规模生产的年糕并非原料不好,而是缺乏了手工的捣,大规模生产的年糕,没有韧劲。原来,用心做的食品,味道真的好一点。

无糕不成年

黄易升

挑在肩头的百来斤大米小心翼翼地放下,排队队伍。虽说捣年糕这个来源于传统手工制作的名称仍在沿用,但其实当时各作坊已普遍采用半自动年糕机。从大米到年糕,工序也有好几道,至于淘米、碾碎、炊熟这几个步骤,对我一个孩子来说其实是缺乏吸引力的,我便过去蹲在年糕机旁,双手托住下巴,直勾勾地盯着,长时间地观察起最后一道工序——出糕。好神奇呀,那边刚把黏乎乎的熟米粉团塞进去,这边的出糕口就缓缓送出来一条光滑细腻的年糕带,热气腾腾,洁白如玉。难怪我那远嫁城里的堂姐,带姐夫回娘家时,他们总把年糕叫做水晶糕呢!那样黝黑粗糙的机器吐出这样洁白细腻的年糕,这种鲜明的对比,对年幼的我是极具震撼力的。我看得久了,操作机器的工人便剪下一小截年糕递给我:姆,趁热吃吧!我把它捧在手里,轻轻一捏,那么暖,那么软,咬下一小口,香甜软

糯!这种刚出机器的热乎乎的年糕段,我们称之为糖糕奶,这也正是当年孩子们喜欢跟大人去捣年糕的原因所在。

轮到爷爷的年糕制作出来时,面对工人剪下甩出的年糕,我们祖孙俩总是手忙脚乱,无法及时将其分散晾开,只能揉作一团,放进机器重来一遍,颇为狼狈。每当此时,旁边好心的阿姨阿婶们便会伸出援手,帮我们一起晾晒。

机器的轰鸣声,人们的谈笑声,和作坊里腾腾的热气,耀眼的火光,成了一幅朴素而美丽的画,一曲欢快而动人的歌。

年夜饭,必不可少的就是年糕。吃完年糕,爷爷奶奶才开始给孙子们分压岁钱。因此,年糕一端上来,孩子们总是吃得特别来劲,看得爷爷奶奶乐呵呵地笑。

人间烟火气,最抚凡人心。在这个寒冷的冬天里,不妨吃上一碗年糕吧!美好再次开启时,定是春暖花开日。

