

清点好“压岁钱”， 怀着对新一年憧憬入梦

忆 80 多年前我在绍兴度过的一个农历新年

刘缘子

我属马，戊午年生人，过了猪年的大年初一，我就是虚龄102岁的人了。从记事起，过的年不下90几个了。其中色彩最丰富、印象最深刻的当数80多年前在绍兴东关镇伯父家度过的农历新年。农历新年，是绍兴人最重要的节日。每到农历十一月底，家家户户就开始为过年忙碌了，其中最要紧的是准备祭祖和请菩萨的供品。

炒鸡腰、填肥鹅

旧时的江南，家家农户都养鸡。别处乡下，除了一只报晓和留种用的公鸡，养的大多是母鸡。道理很简单：母鸡下的蛋，可以是农妇拿到集市上去换油盐酱醋、针头线脑的小银库；也是偶有不速之客登门，能在几分钟里端上菜的应急菜。

然而绍兴人，特别是像伯父这样的大户人家，开春时除了养小母鸡外，往往还要养上十多只小公鸡。待小鸡长到半斤八两、雌雄可辨时，街头巷尾就会传来“闹鸡呀，闹鸡呀”的吆喝声，这是走村串乡的闹鸡师傅上门来讨生意了。这些师傅大多是当时绍兴特有的地位微贱的所谓堕民（笔者多年前曾在《世界日报——上下古今》版上撰文述及这个多才多艺，却多年受到不公正待遇的社会阶层）。

那年春夏，我从春晖中学放假到伯父家作客，正赶上闹鸡。师傅入得门来，从背囊中掏出几件简单的工具：一把锋利的小刀，一个类似弹弓的器具，还有一根细巧的铁钩。只见他一手抓起一只小鸡，另手将小刀插入鸡腹，切开一个小口，再用弓将口子撑开，然后将钩子伸进去，三下五除二，一对“鸡腰”（鸡睾丸）就取出来了。小鸡从他手上挣脱，拍拍翅膀，照样咕咕地觅食去了。

闹鸡是不收费的，因为炒鸡腰是绍兴人独有的一道时令下酒菜。师傅把从各家取得的鸡腰集起来，卖给镇上的餐馆可赚不少铜板呢！

待寒假我到伯父家过年时，被闹过的公鸡已长到十来斤重了。闹鸡的肉比普通的公鸡和母鸡鲜嫩得多，是祭祖宗请菩萨必不可少的供品之一。

在鸡鸭鱼肉四道荤菜供品中，绍兴人用鹅不用鸭。养供鹅的原理与北方人养填鸭的方法差不多。幼鹅买来关在笼里，上面还要盖上黑布遮光，一日多餐，饲以精料。到了年关，可长至二十多斤，又肥又嫩。

包粽子、做年糕

一般中国人都在端午节吃粽子，是为了祭奠屈原投江。然而我们绍兴人却在农历年底也要包粽，因为粽子也是祭祖宗、请菩萨必备的供品之一。这种做供品的粽子特别讲究，不仅要包得大小一致，有棱有角，煮好后还得不散不散，有棱有样。因而伯父家每年都会请邻家几位手艺高超的老婆婆来包。

包粽的前一天，当家的女人指挥着女仆早早就将一担（一百斤）上好的糯米用井水洗净泡好，宽宽的粽叶和细细的麻绳也要浸透。老婆婆们来了，挽起袖管，围坐在厨房里。只见她们拿起两片粽叶，轻巧地卷成一个尖锥筒握在手心里，另一只手则将满握的糯米一把一把紧紧地填进筒里，填满了将剩余的叶片推上去，推出一个平平的底面，再用麻绳三缠两绕。转瞬间，一只漂亮的尖角粽就魔术般地在她们的掌心出现了！

包完了专作供品用的白米粽，她们就开始包各式各样过年待客送礼的粽子。比如香香的鲜肉粽、咸肉粽、火腿粽啊；甜甜的红枣粽、栗子粽、豆沙粽啊；也少不了我最爱吃的赤豆粽。



图为绍兴安昌古镇以及古镇上晾晒的腊肉，江南古镇上腊味飘香时，年的脚步近了。

整整一个下午，老婆婆们手不停，嘴也不停，扯着闲话，哼着小调，几百粒形状各异的尖角粽，枕头粽……就在氤氲的蒸汽和袅袅的乡音里堆成了一座座小丘。然后，粽子被一十一个串地穿好，标上是何种馅料的记号，再分批在大灶上煮上几个时辰，即大功告成。煮好的粽子一串一串地挂在厨房横梁上架起的一根根竹竿上，可以吃上整整一个冬天呢！

过年操年糕（搥是绍兴话，捣的意思）更是必不可少，取的是“年年高”的吉意。而且，年糕也是一款重要的供品。首先将几担上等糯米（不用糯米）用水泡好。接着要用石磨磨成米浆。伯父家的石磨很大，要由两个人来推，另有一人坐在高凳上不停地加米添水。米浆磨好了，用布过滤。滤出的米一坨坨地分批上竹笪蒸。蒸熟的米坨晾凉后，再一团团地放入一个石制的大臼里，用木杵上上下下使劲地捣，一直要捣到米坨又黏又韧，表面泛出白光才算好。

推磨搥糕都是身强体壮的男人们的力气活，至于做糕则要靠心灵手巧的女人们上阵了，我们这些孩子也兴高采烈地参与助阵。古早的糕模都是精美的木刻，有桃形、鱼形的，也有刻着花草或福寿字样的，分别用作不同的节庆场合。作供品的糕模则是如意和元宝的形状，且大小不一，这样做成的年糕可以自下而上叠成一座宝塔。

前些年为向我的美国朋友介绍中国的古老风俗，特地请外甥女到绍兴乡下去买了几只糕模越洋寄来。遗憾的是如今的糕模做工粗糙，远不能与当年在伯父家用过的相比了。为节省劳力，不做供品的年糕一般不用模子，而是用手搥成的约半尺长、一寸宽的年糕条。做好的年糕条用净水泡在大缸里，随时可以取出切成片炒年糕或煮年糕汤。富裕人家年糕做得多，往往可以一直吃到来年二三月间。

请菩萨、祭祖宗

供品年货准备好后，接下来便是根据黄历选个黄道吉日“掸尘”，即一年一度的大扫除。此事要全家老少及男女仆人全数出动，将所有的房屋里里外外打扫得干干净净。

然后是腊月二十三送灶王爷上天。那一天，会有堕民送来他们自制的“糖果粘”。一定要让灶神吃这种特别的糖，是为了将他的嘴甜住黏住，以免他上天天后向玉皇大帝报告这家人在一年中所做的对上苍不敬之事。“糖果粘”与其它糕点果品一起供奉在灶王爷的像前，在堕民吹起的唢呐声中，一家之主向灶王爷磕头。接着将灶神像从灶头上揭下来，拿到院中焚烧，送他“上天”。待到正月初三，再去请一张灶神像回来贴上，

继续他在下一年里“上天言好事，下界保平安”的职责。

再下来就要为请菩萨作准备了。首先要选好一个黄道吉日，一般在农历十二月下旬。吉日的前三天，一家之主就要净身，包括理发沐浴，且晚间要睡在书房里。同时家人要将一切供品准备齐全。鹅、鸡、猪肉等都要煮熟，不过鱼却得用活鲤鱼——取意“鲤鱼跳龙门”。

然后，在客堂内放好长长的祭桌，将祭品鸡鸭鱼肉，果品糕点，粽子年糕等装盘，当然还有绍兴特有的锡制的香炉和蜡烛台，一一排列在祭桌上。在选定吉日的后半夜，大门洞开，由家长主祭。请完一位菩萨后，因为不能让下一位分享前一位的剩食，所以供品要全部撤下来，换上另一堂新鲜供品。这样从后半夜开始，一堂堂地上供，恭请不同的菩萨，一堂堂地祭拜，待到所有的菩萨都请到家，已是破晓时分。

天大亮了，女仆们就将年糕切成片，投入煮过供品的鸡鸭肉汤，煮成一大锅鲜美热腾腾的年糕汤分送邻里亲朋，称为“敬福”。

说到请菩萨，至今还记得当时到伯父家来包粽的老婆婆讲的一个有趣传说：说是绍兴乡下，有家贫苦的农户，家徒四壁，顿顿粗茶淡饭，过年也买不起任何供品请菩萨，只得将家中唯一的一小碟腌雪里蕻供菩萨上供。诸位菩萨在各家各户饱餐了鸡鸭鱼肉，吃得油腻腻生厌，这一小碟腌雪里蕻小菜既爽口又消食，吃得菩萨个个口唇生香，于是齐来保佑这家农户来年大发。

年前的最后一件大事是“上像”。就是将前几代的祖宗画像请出来，按辈分悬挂在客堂的墙上。那时照相还没有传到绍兴乡下，祖宗像都是生前或身后请画师师傅画的像。有趣的是，无论是否曾经为官，画像上的祖先都是官服蟒袍，正襟危坐。每张像前，都设有供桌一张，桌上安置香炉一座，烛台一双，以及各式供品。

上像那天，也要请堕民来吹奏乐器，叫做“唱像”，并由一家之主代表全家磕头跪拜烧香祭祖。祖宗像要一直悬挂到正月十八才取下，称为“落像”。“落像”也要经过与“上像”相同的跪拜烧香仪式。祖宗像落下来，一一卷好，装入锦盒内保存，待下次祭祖时再请出来。

年下饭、状元红

除夕是国家团聚的日子。我们绍兴人称年夜饭为“年下饭”。旧时，在外地的家人，有条件的一定要赶回来吃这顿“年下饭”。

这顿饭的菜单也是经久不变的。荤菜是供品撤下来的闹鸡、肥鹅和白煮肉等等。这些供品其实有三个好去处。一是除夕的桌上餐；二是做成蒸

冻鸡或蒸冻肉：将鸡鸭肉切成块与鱼干同蒸，再一碗碗冻起来，是绍兴名菜，正好用来接待初一到十五登门的拜年客；三是制作糟鸡、糟鸭：用造绍兴酒的副产品酒糟将鸡鸭腌起来，封入坛中可保存好几个月，又是一道绍兴人酷爱的佐酒佳肴。

年下饭还必备两道素菜：一道是雪里蕻炒黄豆芽，因为豆芽形似如意，故称“如意菜”；另一道是“有富”，是用莲藕、红枣、甘蔗、葱菇和百合炖成的。此外还得有一大盆蛭子。当然，鲤鱼和年糕也是不可或缺的。

除夕当晚，阖家欢聚一堂，由伯父给每人布菜。只见他一边夹菜，一边口中念念有词：吃如意菜和蛭子——称心如意；吃有富——又有又富；吃鱼——年年有余；吃年糕——年年升高……说得大家听得开心，吃得香甜。

饭后，晚辈给长辈们磕头拜年。拜好年，大家围坐在一张圆桌边，玩一个叫做“状元红”的游戏。这是一年里唯一的一天，长辈们允许未成年的孩子参加的一种有赌博性质的游戏。

圆桌中央放着一个大瓷碗，碗里有大粒骰子。参与者每人发三十二枚铜板（那时一块银元可换一百枚铜板），叠成一叠放在面前。游戏开始，大家依次轮流在碗里掷骰子。众人一边听着骰子在瓷碗里清脆的转动声，一边紧张地注视着骰子停下后是什么颜色的点子。大家知道每粒骰子有六面，分别刻有一到六的点数，其中只有一点和四点是红色的。根据游戏规则，如果掷骰子的结果有一粒骰子停在红色的一面，掷者可从面前的铜板叠里取回一枚铜板；两粒红色，可取回四枚铜板；三粒红色，八枚铜板，……依次类推。若六枚骰子均停在红色，则“中了状元”，那就是当天的大赢家，可将桌上所有的铜板统统收入囊中，游戏也至此收场。这个游戏全家不分老少均可介入，加上有一点小输赢的兴奋与热闹，是当年最受孩子们喜爱的过年节目。

午夜时分，全家出动到院子里放鞭炮，辞旧岁，迎新年。然后，我们孩子们便急切地回到卧室，翻开枕头，找到长辈们不知何时藏好在那里的一串“红包”。清点好自己的“压岁钱”，我们就怀着对新一年憧憬入梦了。

迎财神、拜新年

大年初一清晨，伯父敞开门，迎接财神。年前，已请风水先生测出来年的财神爷会从何方来。于是伯父走出大门就向东方迎去，只见伯父家的老人早已候在那里，手中高举着一块财神像。伯父向财神磕了头，就将其迎回家来，挂在正厅，祈求他

保佑这一年发财致富。

绍兴人初一的早饭一定要吃一碗用切细的年糕块和实心的糯米圆子共煮的年糕圆子汤，取意新的一年阖家“高高兴兴、团团圆圆”。小圆子要在头天搓好，记得我们在搓圆子时，表嫂还教我们捏几只小元宝，说初一喝年糕圆子汤，谁能吃到元宝，这一年就会交好运。时隔这么多年，当年谁是吃到元宝的幸运儿如今早已记不得了。不过，与亲戚们一起做年糕搓圆子的欢乐情景至今还历历在目。

当年的绍兴乡镇，凡大姓人家，均有祠堂。本族有名望的仁人故后，他的牌位除了家里，也被供奉在祠堂里。在废科举之前，凡是中举之人，其中举的匾额也要高挂祠堂中。先父刘大白是清末的拔贡（注：拔贡是清代科举制中由地方贡入国子监的生员之一科。十二年才考一次，优选者保送入京）。我记得他考中的匾额也曾挂在老家绍兴平水镇的祠堂里。

祠堂的大门平时是紧闭的，只有大年初一和重要节日或族中发生大事时，才由族长打开大门。初一那一天早上吃过早饭，表伯父的一家人就到他们的祠堂去，由他们的族长带领全体族人祭祖。

祭祖，就可以开始拜年了。拜年，在绍兴也是一件大事。住在外阜的亲戚，特别是嫁出去的姑奶奶，一定要择日偕同夫婿回娘家给父母拜年。大家族亲友多的，拜年的日子一定要事先协调好，安排在初一至十五的某一天，以避免冲突。

绍兴是水乡，到了约定拜年的那一天，阖家出动。富裕人家还带着男女佣人，乘坐自备或事先包租好的乌篷船到沿河的各乡亲戚家拜年。当年绍兴新春的这十多天里，纵横交错的河道上，拜年的明瓦乌篷船熙熙攘攘、往来不绝，是好不热闹的一道风景线！

到伯父家拜年的亲戚上门，先要请到大客堂里用“元宝茶”，此茶沏在盖碗里，茶碟上还要放一枚青果（橄榄）。喝完茶，末客先要向挂在墙上的祖宗像磕头，然后才向主人拜年。辈分较晚的，无论年纪多大，也要给长辈磕头。拜完年，宾主畅谈，还要留客用饭。前面提到过的熏冻鸡，熏冻肉等菜肴此时就派上了用场。客人临走前，主人不仅给晚辈压岁钱，还要给客人带来的男女佣人赏礼，除了红包之外，每人还送一串十个粽子和一束十条年糕。看到这些，我才恍然大悟到为何年前要包那么多的年糕。

80多年过去了，我如今早已年过耄耋。然而，每逢想起在绍兴过的那个热闹的农历新年，就仿佛又回到了少女时代，坐在老婆婆的身旁一边学包粽，一边让厨房的氤氲蒸汽和袅袅乡音包裹温暖着我的身心。

（作者为翻译家、世纪老人）



中国人通常在端午节吃粽子，而绍兴人却在农历年底也要包粽，将其作为祭祖宗的供品。图为绍兴粽子



将鸡鸭切成块与鱼干同蒸，再一碗碗冻起来，是绍兴名菜，正好用来接待初一到十五登门的拜年客。图为白鲞扣鸡



绍兴的春节，怎么少得了酒？不单有喝的酒，还有不少菜是用造绍兴酒的副产品酒糟腌制的。图为绍兴女儿红



在绍兴，过年操年糕必不可少，取的是“年年高”的吉意。图为绍兴年糕