

祭灶旧俗里的鸡和羊

何 频

手机是个好东西。单说其触屏可翻的万年历，比纸本的日历记岁时节令都详细，例如冬来数九的日子，常用的日历里没有标注，而用手机里的万年历，查看起来却一清二楚的。可事情一分为二，——以腊月祭灶过小年为例，古来祭灶有“官三、民四、船家五”之说，但手机日历把腊月二十三标为北方祭灶日，二十四标为南方祭灶日，这就有点僵化、简单化，犯了以偏概全的错误。因为南方地大，民俗、风俗也不尽一致，江南与浙东和苏沪杭等地是腊月二十三祭灶过小年，而福建与湖北等地，则一直流行腊月二十四祭灶。鲁迅和李越缦是同乡，以他们的日记为准，绍兴也是二十三为祭灶日。1901 年 2 月 11 日，阴历庚子年腊月二十三，鲁迅和周作人兄弟在故乡过小年，鲁迅即兴作五绝一首——《庚子送灶即事》：“只鸡胶牙糖，典衣办饔飧。家中无长物，岂独少黄羊！”送灶爷上天，拜托其“上天言好事”，关乎到来年全家平安，生计与生意兴旺发达，且带有游戏而滑稽的成分，故而民间至今还保留着放火鞭，上供香，吃糖瓜、灶糖或祭灶火烧的风俗，但用鸡和黄羊祭灶，便是旧典了。

旧典复杂。古书传承中的手民之误，加上风习演变，难免前后不一。如果文人和名人注解有误，更容易把问题搞糊涂。

先说黄羊。老辈邓云乡著《增补燕京乡土记》，有《黄羊祭灶年关到》一文，他解释鲁迅先生的祭灶诗，是这么说的——“黄羊”是古代用来祭灶的，但到后代则无人再用。据《燕京岁时记》说“内廷尚用之”，至于民间，则不知黄羊为何物，只是清水草料、关东糖瓜而已。

此文不长，邓先生于文末，特地加注对黄羊予以说明。他引用清人梁章钜《浪迹三谈》的闻见与考证：“余在兰州，饱食黄羊，所谓迤北八珍也。其状绝不类羊，而与獐相似。戴侗《六书故》直以黄羊为獐，误矣。按汉阴子方祀灶用黄羊，窃谓阴是贫家，祀灶安得此异品？考《尔雅·释畜》：“羴羊黄腹。”阴所祀当是羴羊。而邵二云先生《尔雅正义》直以今之黄羊当之，恐误。”

误之所在，不在前人，或是梁章钜和邓云乡二位都错了。甘草居曰，祭灶杀羊的风俗经过后世演变才有，开头却不是这样。为什么这么说？因为祭灶的风俗，早在《礼记·祭法》中就有，但当初未确定后来的腊月廿三或廿四。而黄羊祭灶出典，《荆楚岁时记》曰：十二月八日为腊日，“其日，并以豚酒祭灶神。……汉阴子方，腊日见灶神，以黄犬祭之，谓之黄羊。阴氏世蒙其福，俗人竞尚，以此故也。”看看！上古祭灶敬灶神，用犬而非羊，名曰羊也。上溯一步考察，而

杀狗祭祖的风俗，最迟在汉代就流行了——东汉崔寔《四民月令》就有：“先后冬至各五日，买白犬养之，以供祖禴。”

诗曰“十月获稻”。冬季是庆丰收和祭祀的日子。从《四民月令》说冬至前后买犬备用，到《荆楚岁时记》曰腊日用犬祭灶神，从此可以看出，在佛教初来，于华夏大地尚没有大盛行的时候，道教或萨满教宗旨里最初的祭灶日或在腊八。这天杀狗敬神，吃灶糖，用甜似蜜的糖瓜糖稀，糊在既憨且馋的老灶爷的大嘴巴上，再放火鞭烧纸马，供灶爷吃着糖瓜或芝麻糖上路，那灶爷志得意满，乘云车风马摇摇摆摆上天庭复命，便紧着为凡界的主人往好里说了。

说过了指犬为羊，还有“只鸡胶牙糖”，那鸡呢？鲁迅曾觅人为他代收集豫地的汉画像石和朱仙镇木版年画，其本意在于美术，用汉画的雄强与豪放，来纠正宋元以后国画的萎靡与琐细。而开封朱仙镇木版年画社的姚敬堂先生，前几年著《中原年俗》，具体解说灶神像和祭灶程序，“腊月廿三日晚上，祭灶前，备红公鸡一只，作为灶王爷的坐骑……祷告后，灶爷的坐骑喂好，拍打红公鸡叫三声，粘抹灶糖于灶王爷脸上，随同黄裱纸香火焚祷告曰：三十日夜早回，全家叩首。再分吃灶糖，将鸡子宰杀，捆绑如马状，放入灶王神龛内。”

鄂人韩致中撰《新荆楚岁时记》，记录今日湖北腊月廿四的祭灶习俗，长江边上的蒲圻一带的地方风习是，百姓祭灶送灶爷的祷告：“一碗清茶两根葱，快送灶神上天宫。多说好话多降福，少降灾难给世人。”而黄河以北，黄河故道所在的豫北一带，滑县的木版年画也颇有地方特色。前些年，冯骥才的团队曾经专门到内黄、滑县一带抢救木版年画，蛇年的春节，“滑县木版年画展览”在河南博物院举办，同时播放天津人整理制作的滑县祭灶风俗声像资料——腊月廿三上午，冬日惨淡的阳光下，主人来到村口的枯树林边，面朝太阳，规规矩矩放一只盛满清水的大粗碗于地上，碗口摆放很整齐剥了皮的一双大葱，男子再施礼下跪，磕头送灶爷，大声喧嘩，连声说今年景不好，自己年纪又大了，实在没有本事置办更好更丰富的礼物给老灶爷带上天庭，“就这我老马越来越不中……”。此地可西望太行，离我的老家也不算太远，但我们山里人是晚上祭灶送灶神，大家说笑话一般送“吃人嘴短”的老灶爷上路，并没有这一通“哭穷”的说辞。滑县人将其他地方流行正月晦日即正月最后一天的“送穷”与祭灶合二为一，也说明地方风俗复杂，即使同为豫北，各处有各处的内容。

2016 年 12 月 25 日改正于甘草居

食物是有性格的。在书中，有些食物一出场，我们仿佛就能隐隐预感到接下来的剧情走向。齐如山在《华北的农村》一书中介绍了很多民间食物，写到饺子时，他讲他小时候去各家拜年，有一次见到一位老头脸上有泪痕，大家问他有什么事故，他大哭起来。哭完说：“今天吃不起饺子，给孩子们熬了一锅粥，比平常之粥稠了一些，小孩们吃得高兴，说今天粥又稠又好吃。我对小孩们说，今天家家吃饺子，我们吃一顿稠的粥，就这样的高兴，心中觉得对不起小孩子们，一时难过，自己就哭了，并没有什么事故。”大家听完，对他洒了几点同情泪，齐如山跑回家去对母亲把此事述说了一回，母亲也洒了几点泪，让他收拾了一簋箕食材，给王老头送去。他送去之后，王老头一见又大哭起来。这时又有六七人也给送了面菜等物来——大家听他说完后，都不约而同的回家给他取东西去了。

这本书主要是讲农业和饮食，总体风格平淡冲和。全书为数不多的煽情配额，几乎都留给饺子了。可见饺子是一种很温情的食物。

我要说的，也是一个关于饺子的故事。

去北京参加出版行业培训，每个人都领到很多餐券，根本用不完。临近课程结束那几天，与我同住的同事 Y，每天都会多打几份饺子，她说要“送给需要的人”。

在我看来，这分明是一项不可能完成的任务。一来，我不太相信会有人对陌生人送来的饺子不设防。二来，我们参加培训的地点在北三环，这里没有低于 10 万一平米的房子。在这样的地段，我实在缺乏布施的动力。退一步讲，就算真有穷人，一碗饺子对于他的生活有什么意义？

周三的中午就是最后一餐饭了。到周二晚上，我与 Y 离开食堂时，她已经把所有的晚餐券用完了。此时她手头

陈 沐

送出一碗饺子

还有一份饺子，打算送人。我忽然有点惋惜我那些即将失效的餐券，它们原本是可以发挥点作用的。

我们一起在街上走着，打算去买点特产。她在人群中搜寻那些“看起来比较穷”的人，一旦发现目标，就上前询问对方想不想要饺子，我颇有些尴尬。有些人摆手拒绝，有些人想要却不太信任她……快走到一家“稻香村”的店铺时，我们忽然看见一位收破烂的大叔踩着三轮车慢慢前行。她把饺子送过去，他几乎二话不说就接受了，并且像小孩子拿到糖果一样开心地笑了。他说“谢谢！”她也说“谢谢！”

那张笑脸，一瞬间让我所有的疑惑烟消云散。富裕的地方，当然也会有穷人。哪一座城市，没有流浪汉、乞丐与拾荒者？也许劳作的繁重使他无暇顾及那些日新月异骗局和一桩桩荒诞而薄情的八卦，于是他与此时代保持了一定的疏离，而这恰好保全了他对陌生人的信任。

第二天中午的自助餐结束后，我把自己剩下的餐券也兑换了饺子。我和 Y 在街上寻寻觅觅。尽管有些曲折，但也很快找到合适的人。她走向一位在垃圾箱拾东西的老奶奶，我则走向一位腿脚不便，衣服较破旧的老大爷。我把饺子送到他面前，告诉他这是干净的，我们刚从食堂打来，没有碰过的。他把耳朵凑近，问我是什么，我又解释了一遍，他似乎并不关心这食物是剩下的还是新的，他只问是不是给他的。我于是把餐盒递给他，他向我敬礼，我不知所措地笑着。然后我们各自朝相反的方向走去。

收拾行李，准备离开。那日阳光明媚，但是天气已经转凉，我闻到北京的秋天特有的那种味道了。鼻腔里有轻微的辛辣感，早些年，我觉得那是凉、干燥以及不知什么地方植物混合在一起的味道。现在呢，那味道更接近金属和玻璃的质感。

火车在华北的平原上前行，大概也经过了齐如山书里所写的那个村子吧。为什么那时候的人能够那么自然地送出一份食物，而我送一份饺子，却这么艰难？有一个障碍是，我长期都生活在一种“弱者”的自我想象之中，所以无力去关注那些更贫穷的人。尤其是在培训期间，每天给我们上课的都是行业顶尖者，有人三十几岁就策划过好几本销量过千万册的书。作为一个专出冷门书的编辑，我觉得自己就像是那个“喝粥的人”。尽管我也明白，这世上肯定有比我更可怜的人，但是现代社会的逻辑，就是“你不应向往下看，而应该向上看”，所以我心里缺乏某种转化机制，无法改变自己的“弱者人设”。

另一个障碍是，在今天，“行善”比“视而不见”需要付出更大的心理成本。有位老师回忆小时候在外婆家，看到乞丐经过，外婆又没有余钱，于是就拉着他躲到窗户外。但在今天却是相反，当你想要帮助某个你认为可怜的对象时，才是一件需要躲避的事情。因为行善者可能会遇到各种提醒和质疑，“给他钱做什么？他收入比你还高呢。”“作秀？是想当网红？”“为什么你不去帮助山区失学儿童？”……

高诵芬老太太在《山居杂忆》中回想自己五六岁时陪同家人朝山进香，在香市里，“路两旁排得密密层层的乞丐，男女老少都有。他们搭着整齐的茅棚，在整整四个月的香市期间，这是他们的主要活动场所。凡有香客经过，乞丐们就一齐伸手讨乞。因为布施乞丐也是结善缘，所以香客尽管平时节俭缩食，但这时也往往能解囊布施。”施者坦坦荡荡，不必担心自己的心意被恶意揣测；受者也简简单单，不需要处心积虑地设计高科技骗局、制造肢体的残疾。那空气里泰然自若的气息，仿佛穿越了苍茫时空，召唤着我。

当然，“过去的时光”总是容易被过于美化。每个时代都有自己的隐疾。我如果真的身处那个时代，大概会受不了战乱、流离和贫困。

仔细想想，对于我而言，很多事情并无实质性的困难，最大的障碍不过是自己的内心。把什么问题都归结于“时代”，那意思是把所有问题都归结于“别人”。想通了这点，“送饺子”根本就不就是个问题了。

大力神

小河丁丁

镇街东北郊的茶山上有我家一块自留地，那种黄土缺乏肥力，但是土质疏松，种红薯和花生很合适。茶山上还有几座仓房和几块四方方的晒谷坪，是各个生产队的。晒谷坪用熟石灰和黄泥冻成，年复一年晒过多少稻谷，有过多少热火朝天的日子啊。孩子们曾经躲在仓房里，觑见麻雀落到晒谷坪上，就冲出去轰赶。也曾吃力地持着长长的竹筴，学大人翻晒稻谷。不晒稻谷的日子，那么宽敞的坪地，真正是滚铁环的天堂！但是后来生产队解散了，仓房就闲置了，屋顶也漏了；晒谷坪再也无人修补，渐渐圯裂成大块小块，裂缝里长着稀疏的禾苗和野草。

那年深秋，我和父亲在自留地干完了活，天黑下了。父子俩又累，又饿，迈着急切步子穿越苍茫暮色，眼中望着东边街别人家发亮的窗户，心中却看到了自家饭桌上的灯光和饭菜。回家要经过晒谷坪，走到最后一块属于我们五队的晒谷坪上，父亲突然站住了。

我看着我爹，不知道发生了什么事。父亲低着头，打量着那些坼裂的晒谷坪，从中路边一块接近圆形的，用脚踩一踩，说：“这块晒谷坪做饭桌好不好？”

圆晒谷坪有八仙桌那么大，我弯腰摸一摸，又平，又硬，似乎用指肚也能感觉到它的沉重。

父亲叫我让开，用锄头将圆晒谷坪边缘修一修，带着故意说：“好家伙！不知道背不背得动？”

我吃了一惊：“你要背回去？”

父亲双手插到圆晒谷坪下方，大喝一声，“起！”圆晒谷坪就竖起来了，另一面凹凸不平，沾泥带土，中心有尺把厚。父亲扶定圆晒谷坪，绕到它前面，蹲下去，用背抵着它，双手反抠下沿，试了试，没有站起来。

“背不背得起？明天喊人来抬……”

“你拿锄头，只要我能站起来，就能把它背回家。”

父亲蹲得更矮，深吸一口气，鼻腔里响起一声闷雷，圆晒谷坪离了地，压在了父亲薄弱的背上。

我怕父亲跌倒，要去帮扶，父亲却猫着腰站起来，快步往前走。咚咚咚，父亲的脚步那么响，好像在用大

铁锤砸地。

我扛着锄头跟在父亲身后小跑，小小的心儿悬得高高的，却又好生钦佩。父亲个子比常人瘦小，我过去怎么也想不到，父亲体内竟然蕴藏着如此非凡的力量。

下茶山走一段小路，穿过一条窄巷就是大街，沿大街往南走半里路，穿过漆黑的市场厂棚，沿着西边街背和菜园之间的小路走几十米，就到了自家后门。这一路，父亲咚咚咚走得飞快，不敢停步。我抢先跑进屋，喊叫着说：“父亲背晒谷坪回来了！父亲背晒谷坪回来了！”

哥哥姐姐慌忙将挡道的东西移开。母亲从伙房过来，见父亲把那么大的家伙搁在地上，发出骇人的声响，惊疑地捧着手，说：“这是什么？”“晒谷坪……”父亲喘着气，脸上的汗像下雨一样，额角凸出的青筋一下一下地跳，好像小虫子。“……家里的桌子太小了，不好招待客人，这块晒谷坪正好做好饭桌。”

“用晒谷坪做好饭桌，亏你想得出……”

“等一下你就晓得，这是一张上好的饭桌。”

父亲擦一把汗，到屋角搬砖块，我和哥哥姐姐也去搬。我们把砖块搬到后屋正中间，垒成一座半人高的墩子，父亲就叫母亲一起来抬圆晒谷坪。全家人合力把圆晒谷坪抬到墩子上，嘿，圆晒谷坪虽说变成了饭桌，更像一朵大蘑菇。

母亲啧啧几声，说：“总有二三百斤，亏你背回来。”

父亲却不像先前那样在意，小着声说：“快过年了，家里还没有一张像样的饭桌。”

母亲拿来抹布，将新饭桌抹干净，扬着眉，喜悦地说：“好平啊，比木桌还要好，木桌有缝隙，这张桌子没有缝隙。”

我家过去吃饭用一张小木桌，比课桌也大不了多少，而且摇摇晃晃。我跑到伙房将小木桌搬过来，放在新饭桌边上比一比，越发觉得新饭桌好气派，好结实。姐姐把油灯放在新饭桌上，桌面反射着光，跟金属一样。

吃饭的时候，一家五口围着新饭桌，那种新奇与欢愉真是从未有过。我用碗底磕一磕坚硬的桌面，声音十分清脆，像滚铁环一样好听。

跟往年一样，过小年那天，嫁到深山的小姑娘来做客了。吃饭的时候，小妹摸摸光滑的桌面，低头看看凸隆的桌底，还试着推了推桌沿，赞道：“这张桌子稳当，推都推不动。”

前年后客人来了一拨又一拨，不管是谁，见到我家的圆桌都要瞪一下眼睛，不敢相信这是父亲一个人背回来的。



“中国面”的英文

曾泰元

去年九月中，素有“英语词典圣经”之称的《牛津英语词典》（Oxford English Dictionary）公布了当年第三季的新词。本季新增了五百多个词汇，我从头逐一浏览，发现了十余个来自新加坡与马来西亚的元素，比例之高令人惊讶。

在这些源自星马的外来词之中，char kway teow 让我眼睛为之一亮，念出来的感觉很像我熟悉的闽南语，细读词条，果不出所料。该词的词源明白指出，说 char kway teow 来自中国的福建话（Hokkien，即闽南语），就是“炒粿条”。

粿条又称“粿仔条”，客家人谓之“板条”，都是先将大米磨成浆之后，再加工制成的宽扁面条。这个闽南语音译的 char kway teow（炒粿条）登堂入室，为权威的《牛津英语词典》所收，正式成为英语词汇的一员，让身为台湾闽南人的我倍感亲切。

广东人的“河粉”是一种类似的食物，“炒河粉”更是一道名扬海内外的传统小吃，英语世界多把它音译为 chow fun(炒粉，不是“炒饭”)，最有名的 beef chow fun(干炒牛河，字面意为“牛肉炒粉”)早就约定俗成，却迟迟不见诸英语词典。

chow fun（炒河粉）迄今尚未获得

词典的背书，然拼字仅一词之差的 chow mein（炒面），却早已为各大词典所收。“炒面”没有依循稳健保守的作法意译成 fried noodles，反而以广东话的音译 chow mein 行遍天下，令人称奇。

英语词典收录的 lo mein（捞面），同样音译自广东话。捞面是广东人的“拌面”，作法一般是把鸡蛋面（egg noodles）煮熟后沥干，淋上酱汁（多是蚝油），佐以蔬菜（常用菜心或芥兰）和其他荤菜（如牛、鸡、猪、虾或云吞）食之。

大多数人或许不知，《牛津英语词典》还收录了一个中国面的音译词 mien，此乃传统的威妥玛拼音（Wade-Giles），与汉语拼音的 mian 有一个字母之差，意为“风度、仪表、气质”的常用字眼 mien 来源不同（后者来自法语）。资料显示，这个中国面的 mien 于 1890 年开始有文字记录，一个世纪后的 1992 年还曾出现在英语的文献中。

除此之外，《牛津英语词典》也收录了另一个中国面的音译词 mee。这个 mee（面）与 char kway teow（炒粿条）有个共同点，都是源自星马地区华人的闽南语，只不过它们流行于南洋，其他地区可能并不熟悉。

是故，“面条”的英语并非都要有

noodles（面条数量常多于一个，用复数）。 “粿条”音译为 kway teow，“（河）粉”音译为 fun，都没有意译为 rice noodles（大米面条）。“炒面”、“捞面”也完全音译，“面”都是 mein，不见 noodles。“面”的国语音译 mien 和闽南语音译 mee，也已经获得权威的背书，进入了《牛津英语词典》的殿堂。

日本人也吃面，常见的有 ramen（日式拉面）、udon（乌冬面，台湾译“乌龙面”）和 soba（日式荞麦面），此三者皆以如此的音译通行英语世界，并已进入各大词典。比较特别的是，udon 和 soba 都是日语本土的字眼，而 ramen 却是源自中文“拉面”的读音。

意大利是西方世界的面食大国，欧美人吃面，一般吃的都是 pasta（意大利面食）。意面的内容样式丰富多彩，其英语表达均直接挪用自意大利语，不加翻译，也不用 noodles。意大利面是 spaghetti，意为 little cord（细绳子）。宽面是 fettuccine，意为 little ribbon（小缎带）。扁面是 linguine，意为 little tongue（小舌头）。细面是 vermicelli，意为 little worm（小蠕虫）。

中国面食博大精深，花样繁多，美味可口，比之意大利面食，当不在其下。英语对意面的意大利语照单全收，简单直接。

对邻国日本的三大面——ramen（日式拉面）、udon（乌冬面）和 soba（日式荞麦面）——又哪一个不是直接音译？就连我们自己的 chow mein（炒面）、lo mein（捞面）、char kway teow（炒粿条）、beef chow fun（干炒牛河），哪一个不是诉诸语音？而我们在翻译中国面食时，却总是怯于音译，老在英语的文字里打转，隔靴搔痒，令人遗憾。