

民俗采风

小年送灶神

北芳 撰文/供图

又到小年，天寒地冻，山村上空，炊烟袅袅。灶王爷升天述职，禀人间善恶，百姓扫尘除旧，迎吉祥新年。男人忙着赶年集置办年货，女人忙着扫尘、做美食；小孩放寒假了，游玩嬉戏，唱着“二十三，糖瓜粘”的儿歌，欢声笑语，数着春节的倒计时。

在民间，人们都知道小年的重头戏是祭拜灶神，但你知道吗？从古至今，小年祭祀的灶神有很多个版本。

在传统社会，人们祭灶是为了感谢灶神一年来对家庭安宁的照顾，同时希望灶神带来新岁的吉祥。灶王爷俗称灶神或皂君，也称“司命菩萨”“灶君司命”“老灶爷”“皂王爷”等。灶神的职责，是受玉皇派遣，到人间考察一家善恶。灶神左右随侍两神，一捧善罐，一捧恶罐，随时将一家人的行为记录保存于罐中，年终时再向玉皇大帝报告。

在不同的地区，小年的祭祀日期也不同。在古代，过小年有“官三、民四、船五”的传统，后来分成南小年和北小年。一说南宋以前，北方的小年过腊月二十三，南方则是过腊月二十四；另一说是清朝后期，帝王家腊月二十三举行祭天大典，为了“节省开支”，顺便把灶王爷也拜了。而南方一直过腊月二十四，沿湖的居民则保留了船家的传统过腊月二十五。过小年日期不同，人们辞旧迎新的愿望却是一致的。

古代腊月二十三祭灶，人们曾祭祀传说中叫“小年”的神兽，后又把炎帝尊为灶神。周代时，人们供奉火神祝融，意为火神从天上取来火种，让人们能吃到熟食，故尊他为灶神，看管自家的灶火使之长久，也寓意家庭人丁兴旺、生活美满。秦汉以前，灶神被列为人们祭祀的“五祀”之一。魏晋以后，隋杜台卿《玉烛宝典》引《灶书》称灶神叫苏吉利。唐李贤注引《杂五行书》又称，“灶神名禅，字子郭，衣黄衣，披发，从灶中出”。经过不同时期的数次变换，到明清时，大多数人们都定在腊月二十三过小年。这一天的主角灶王爷是清代《敬灶全书》中记录的名叫张单的灶王。

在民间，灶神张单的故事一直被人们口口相传。张单在戏曲中被称为张生，因做生意发了财，休了勤劳能干的糟糠之妻郭丁香，娶了败家娘们儿李海棠，最后，张生沦为乞丐，乞讨到前妻郭丁香的家里，羞愧难当，拱在丁香家的锅底烧死了。也有版本说他碰死在锅台前。玉皇大帝因其有悔改之心，封他为灶王，每年腊月二十三骑马回天庭汇报人间善恶，年三十再回来。上世纪五六十年代，胶东大鼓盲人调编成曲艺《张郎休妻》，一度非常流行。从前小孩经常还会说顺口溜：“灶王爷，本姓张。骑大马，挎大枪。上天庭，见玉皇。言好事，百姓强。天下安，降吉祥。”

旧时几乎家家都烧柴，灶间设



灶王爷神像

有“灶王爷”神龛。人们尊称他为“灶君司命”，传说他被玉皇大帝封为“九天东厨司合灶王府君”，负责管理凡间各家的灶火，是一家的保护神。灶王龛大都设在灶台的上方，中间供上灶王爷的神像；没有灶王龛的人家，也有将神像直接贴在灶间偏北墙上的。灶王画像有的画着灶王一人，有的画着两人，也有画着三人并坐的，因为灶王有两个老婆。画像顶端有一个骑马扬鞭的小画像，表示灶王小年时要骑马上天。

祭祀灶神的仪式被称为“祀灶”“送灶”或“辞灶”，寄托着百姓对美满生活的向往，祈求神明保佑新年阖家平安，吉祥如意。

古代的祭灶是很隆重的，会有整羊、整猪、美酒等供品。慢慢演化过程中，仪式淡了，宋朝以后，仅用麦芽糖做的灶糖来祭祀。如今家家都用燃气灶和各种电炉，灶王爷连麦芽糖都吃不到了，仅作为一项民俗保留了下来。

祭灶分为送灶和接灶，祭灶仪式一般在晚上进行，各地祭灶的习俗不尽相同。“男不拜月，女不祭灶。”通常是家里男主人跪在神像前，有的地方用高粱秸扎个马，是为灶王爷上天骑的马，摆上糖瓜、水饺、清茶等供品，焚香后，斟酒叩头。罗隐曾记录：“一盏清茶一缕烟，灶君皇帝上青天。”人们祈求灶神吃糖后粘住嘴、甜了心，“好事言三遍，回宫祥瑞添。家人财旺，幸福又平安”。然后揭下灶王爷像，在锅底烧掉，把高粱秸马在院子中间烧了，一家人开始食用灶糖等祭灶供品。有的地方是把灶王爷画像顶端灶王骑马飞奔的小图像剪裁下来烧掉，表示灶王已经骑上天去了，剩下的图像等待来年迎灶神时再换下来。穷困的年代，有的家庭请不起新的灶王画像，只能让灶王好几年都在灶台尝尽烟熏火燎，每年小年晚上，供奉三个饺子、五个糖瓜就表示送灶王爷上天了，直到灶王画像被烟熏得模糊不清，才请一张新画像贴上。

送灶以后，还要接灶、迎灶，各地接神的日子不同，时间或在除夕夜、正月初一凌晨，或在正月初三。接灶的习俗较为简单，将新请来的“灶君马”神像贴上灶头，点上香烛即可。

小年的美食主要是饺子。饺子是胶东节日必备的美食，其他菜肴即兴而定。白天忙忙碌碌，晚上送走灶神，一家人笑逐颜开，围在一起吃饺子，真是其乐融融。

一家人的忙年

泉林

我的老家是栖霞的北七里庄，东面、南面、北面三面环山，村的主要路口朝西。村碑记载，北七里庄建村于明朝洪武年间，最早的原住户姓袁，后来有林姓氏族由林家庄迁入。至上世纪六十年代，村里人除了一户张氏人家外，全是林姓。

父亲年轻时长年在外工作，因交通不便，平时很少回家。1958年除夕夜里11点，父亲在离家20多公里的栖霞苏家店粮所完成了收粮和结算清账任务后，才接到可以回家过年的通知。他冒着风雪严寒，在雪地里拄着一根锨把，深一脚浅一脚地往家里赶，山路被大雪覆盖，一不小心从山坡上滚了下去，锨把折断了，就在路边折了一根树枝拄着。等赶到家已是凌晨，村里的人都开始拜年了。父亲的裤子和鞋子都冻住了，母亲费了好大的劲才把父亲的衣服换了下来，父亲上炕后一觉睡到了天黑。

父亲一辈子工作认真、扎实、勤奋，他的珠算在当时是很有名的，小时候听村里的老人说我父亲可以闭着眼打算盘。那时家里的相框里有好几张父亲带队参加省市珠算比赛获得第一名的照片。1983年，寺口镇供销社的一名会计账上差了几百多元钱，父亲去对了对三天账，终于对上了，证明了会计的清白。这名会计从小没有父母，坚持要认我父亲为义父。在父亲去世前卧床那几年里，他每年都拿出三分之一的时间陪父亲吃住，不是亲生胜似亲生，在三乡五里传为佳话。

我出生在上世纪六十年代，家中我是老小，大哥长我二十岁，中间还有四个亲爱的姐姐。从小，我最盼望的就是过年，一家老小都把忙年当做大事来对待。

每当过了腊月初十，生产队就开始排着杀年猪。谁家杀了猪，除了猪血归养猪户外，猪肉和猪下货要顶工分。猪肉按各户的人口数量分，猪下货实行抓阄，谁家若是抓到了，这家的年过得肯定是有滋有味、很幸福的。

过了小年，母亲扫完灰后，在外教学的大哥放假回家，带着我一起糊顶棚（即顶棚）。我负责刷糊，大哥将一张张花花绿绿的彩纸贴到顶棚上，再往炕两边的墙上贴上年画和报纸，一个崭新的家就烘托出了过年的气氛。母亲和姐姐们忙着蒸饽饽，一锅接一锅，家里热气腾腾的。

印象最深的是母亲在蒸饽饽时，锅底总要煮些发好的干竹笋，需要反复好多次才能煮好。到了大年三十上午，母亲将发好的竹笋切成细丝连同鸡块一起炖。那个香，我至今想起还会流口水。母亲还有一个拿手菜就是做灰豆腐，将鲜豆腐切成一块块一捺长的方块，用烧成的草灰反复焙干后，放在酱油中再加上秘制调料熬制，晾干后切成丝，加上香油和香菜、大白菜等一起拌，吃起来甚是爽口。

腊月廿七，母亲会蒸一大锅包子，说是吃包子长得壮。腊月廿八炸面鱼，满屋子弥漫着油香味。为防止溅油，母亲总是把我赶出去玩，直到吃饭时才喊我回家。到了晚上，炕烧得滚烫滚烫的，睡觉都盖不住被子。

大年三十上午，父亲都要带我去二里地外的南岩子口姥爷家。舅舅会给我几挂鞭炮带回家，回家后将其放在炕上烘着。到了大年初一五更天，我把十来挂鞭炮连起来，用竹竿挑着，站在猪圈上一口气放完，然后跟着哥哥出门拜年。

买双嘎嗒好过年

冷大川

嘎嗒（方言音），是一种用木板作底、香蒲草编织作帮的草鞋。嘎嗒不见踪影已半个多世纪了，可每逢过年，我还时常回想起儿时招远城的嘎嗒市。

上世纪五六十年代，每到腊月二、七大集，招远城东河的嘎嗒市有上百米长。本地城东的五里庄几个村有制作嘎嗒的，但无论从式样还是质量都不如朱桥（今莱州属地）的，所以朱桥嘎嗒在当年最压市、最抢手。嘎嗒大多选用柳木做底，这种木材软硬度适中，能带住钉子，又有韧性，不断裂。从蒲草的选用和编织做工上看，一般将白净的蒲草编织成码密、做工精细的上等品，卖的价钱高；将色泽稍差的蒲草编织成码疏、做工粗糙的，相对便宜得多。当然在编织时还有不同色泽的棕麻或毛线作点缀，显得眉目清晰，招人喜爱。

凡是生活还算过得去的人家，每逢过年，家中每人一双新嘎嗒是必不可少的。因为吃食可以节俭，别人看不见；穿衣可以将旧衣翻新，或重新着色，跟新的一样；嘎嗒旧了，却是掩饰不住的。

家口大，买嘎嗒也是一笔很大的开支。农业合作化前我们全家二十多口人，每年逢腊月集，我二爷背着钱袋子，带着家中壮劳力，用麻袋往家背嘎嗒。给年轻的媳妇、姑娘买做工精致、装饰漂亮的上等品，给男人和老人买价钱便宜的次品，给我们刚会走路的小孩子买没有底的草靸。回家后，我二爷又在钉拐子上给每一双嘎嗒钉上胶皮跟，用黑猪皮围上边，给小孩子的草靸也包上皮子，使其耐磨耐碰，以确保来年一整个冬天有穿着。

如果遇上哪年年景差，庄稼地歉收，家境拮据，我奶奶就会和她的儿媳们将新买的嘎嗒涂上猪血做成油嘎嗒，这样不仅耐穿，而且来年过年时用湿布一擦拭，跟新的差不了多少，还可对付再过一年。有时实在没钱买草嘎嗒，干脆动手做油嘎嗒。

做油嘎嗒在上世纪三四十年代最为普遍，购买或自己动手刻制嘎嗒板，家家户户都可以做。先用裕褷（用糗糊将破旧布片一层层地糊成厚片）按照底板的样式剪下来作鞋托，一般要三四层厚，再用麻绳将其载在一起。鞋托略大于底板，否则躺不上鞋帮。用白布附在鞋托上，然后用大针穿上麻绳将其一排排有序地纳在一起，针码密密的。再用小钉将其钉在底板上。鞋帮也是用确子（方言音）按鞋托大小剪成左右两片，里外两层，两层间絮上棉花，外层附上青布作表，里层附上白布作里，然后用针线有序地纳在一起，针码也是密密的。最后用麻绳将鞋帮绑在鞋托上，是明绑。两片前后各有一道缝，只是在前方捏出一道隆起，沿上黑皮子，显得眉目清晰。接下来往鞋帮上刷猪血。先将猪血用温水调匀，用笤帚或刷子均匀地涂在鞋帮上，涂完一遍，用炭火将其烘干，再涂第二层，再烘干，再涂。三四遍后，亮光光的，看不出原布底的颜色。再将鞋里装满木渣，将鞋口用布封好，用线绳穿拉，以防变形。然后放到锅里蒸一大阵子，因当时没有钟表，全凭感觉。蒸完以后，放在太阳下晾晒。这种嘎嗒耐雪水，穿脏了可以擦洗。尽管制作费事，却能省下一笔开支。后来，随着生活改善，草嘎嗒普及开来，自做油嘎嗒成了过去。

上世纪70年代前后，棉靸和毛窝（又称毡靴）相继进入人们的生活，冬天大街小巷的嘎嗒也随之销声匿迹了。