



# 過年祭祖做年糕

◎ 戴行漢

一元復始賀春節。船員生涯退休，歲已85，年關近了，感歎歲月如梭不留情。現今的過年與前大不同啊！猶記得小時候家鄉浙江省寧波縣每年舊曆12月18日，是我們家固定過年（農曆新年）祭拜天地及祖先的日子。提早在這天過年與請客，主要是鄰居都在12月23日過小年（註一）的日子起開始過年，當天能邀請到的客人不多，會顯得不夠熱鬧，所以將日子提前。

父親在鎮海經商；鎮海在寧波東邊，離寧波市城區尚有兩小時路程。父親經商初期是股東，後期是店東。平時每月回家一次，到了夏季及秋季，早稻及晚稻的收割期，都要回家向佃農收租稻穀兩次。

父親每年提早在兩三天前從鎮

海回到家中，並請我們的佃農戴行時來家中幫忙製作年糕以及年節用菜。做年糕所需人手很多，常是全家總動員；因家中沒有傭人，做年糕時除了爸媽、佃農輪流負責，親戚也會來協助。同樣地我們也去幫別人，所以事先協調好，將日子錯開來。做年糕的時間大約從早晨做到下午兩、三點。

等過了舊曆年，將年糕切片曬乾或整條放入大型酒罈子中，要享用一年呢！保存方法：第一種是浸泡在大型酒缸裡，加水淹過不讓年糕露出水面，然後密封。第二種是切片後曬成年糕乾，像餅乾保存方法，存放在鐵罐子（像茶葉行用大鐵罐）。

年糕製作方法，後學大略還記得。提前一、兩天將晚稻米（早稻每年七月底收割，類似台灣的在來米；

晚稻米在九月份收割，像蓬萊米）浸泡在水缸中，一、兩天後再將泡好的米放入大蒸籠內；蒸籠多半是竹子編製成，少部份是木製方型蒸籠。在大灶中蒸透蒸熟，再放入一種叫做「搗白」的石器內，將之搗碎，同時另一人用手加以翻攪，直到成了QQ的，再切成小長條，壓擠成型，即成年糕。也可製作成今年生肖的動物形狀，若今年為龍年就做成龍的形狀，用來祭拜天地及祖先。小學生即可參加做年糕的成型工作，但要看認真程度如何，後學應是在十歲時進入做年糕行列。只是小孩子的心情以玩的成份居多，一邊玩耍，一邊做模型年糕；猶記得兔子是最好做的型，這是過年的一大樂趣。

早期來台灣時，我們都稱之為「寧波水磨年糕」，初期尚有廣告這樣標榜；可能因為時代進步，方法也進步吧！「水磨」二字不知何時消失了。年糕的吃法與現代相同，有炒年糕、湯年糕（寧波人多叫做年糕湯）。

寧波人做年糕、吃年糕是有地理環境淵源的。一般人以稻米為主食，鄉間也以種稻穀為主要農作物。家中田裡或菜園有大動作時，佃農會來幫忙，小工作則自己來。每年春天播種

稻穀秧苗，等秧苗長大再插秧；那時秧苗初長，稻田內必須有適當的水分，稱之謂「水稻田」。另一種田是「乾地」，則是種蔬菜、瓜果類農作物。乾地面積小，多在住家附近；水稻田面積就大了，通常在村子外圍。每年春季雨量充沛時，農人在栽秧苗及插秧期間，雨水會滿過田埂，田埂下面會有鱔魚，家鄉人稱之為黃鱔，鑽洞作窩形成有趣的生態。

時代轉變，如今年糕已不是家家戶戶過年必做的了。採買年貨時，年糕雖是其中一項（註二），對於小朋友來說，已不是特愛的點心。過去農業時代的過年童趣不復存在，恐日久全然遺忘，乃記下這段所謂「爺爺小時候」的過年趣事，與孫子輩們分享。

再說，跑商船二十年，多不在家過年，都在海上過新年，妻兒們大概已習慣了。現今台灣人出外謀生多，無論到大陸、國外，返鄉過年的有，一家人分開兩地過年的也有。想想一家人能團聚過年多幸福啊！真該把握住家人相聚的每一刻。

註一：我國的農曆12月23日（24日）為民間祭祀灶君的節日，俗稱過小年。

註二：傳統習俗吉祥象徵，吃了年糕期盼「年年高升」。