



红人堂·谢良宏

“跑马灯”： 瞻岐非遗八登央视

马灯调起源于清道光年间，是老家瞻岐众多文化异葩中最绚烂的一朵，它的主要表演形式——“跑马灯”，将歌、乐、舞三者有机地融合起来。每到农历腊月、春节或元宵节，“哎个隆冬哟”的音乐旋律欢快地响起，带着新年的祝福与喜悦，勾起我对儿时的美好记忆。

马灯发展已历经几百年风风雨雨，传说朱元璋打天下时，他的一位行侠仗义、劫富济贫的恩公，不幸被元兵追捕围困，饿死在当地一座山上。而大侠骑的那匹骏马忠于主人，亦不吃不喝，死在主人身旁。从此村庄一旦遭灾遇难，那匹骏马就会出现山上，村里便相安无事。

人们为了纪念这位恩公和那匹骏马，每到逢年过节，家家户户都悬挂马头灯，以消灾接福。后来，挂马头灯逐渐演变成“跑马灯”。

马灯队里的领头马是关公坐骑“红鬃胭脂马”（俗称颠马），对关公的表演要求颇高，一般由德高望重且舞技娴熟的人扮演。“关公”舞马时，配有二个马夫，表演拦马等高难度动作，演到激烈处，锣鼓轰鸣，战马扬蹄，可谓精彩纷呈。

一支完整的马灯队还需要一名旗手、若干名锣鼓手、一至两名领唱者、两名“大头和尚”、两名吹号者、两名放炮仗者、一名领班等。队伍“拉”起来后，先按各自分工进行训练，孩子们的训练最辛苦，学成后可表演两三

年，以后随着年龄增大，身体长高，就不适合再演了。

马灯队来到一个村庄，先在村里的开阔地进行表演，大家认可后，会邀请他们到家里“跑一跑”。来到村民家，主人会放鞭炮迎接，并在堂前屋里摆上糕点、香烟以及礼金等。

表演开始，一名“大头和尚”手拿破蒲扇，先在村民家的院子里“驱魔”，另一名“大头和尚”则引着“马匹”进场；进场后，锣鼓手、唱曲者等站在堂屋旁边，锣鼓手敲出“锵、锵金锵、金金锵”的马灯调；然后两名大头和尚根据分工和场地，指挥纵队或横队进行精彩表演。

表演时，“跑马灯”者右手持“马鞭”，左手拉“缰绳”，动作分跑动和静止两种，其步伐和节奏的变化根据锣鼓敲出的音乐调节；器乐手（一般是拉二胡）演奏，唱曲者唱起“哎个隆冬哟”小曲。一段曲子唱完，锣鼓响起，“马匹”再“跑”一会，如此几番下来，表演才告一段落……马灯队之后会把写着“五谷丰登”“马到成功”“马上有喜”之类的小旗，插到主人家的桌上，以示吉祥。

表演间隙，“大头和尚”还和观众开玩笑，按照习俗，“大头和尚”是可以没大没小的，而且能驱魔祈福，故大人小孩都喜欢他们的表演。马灯跑到哪里，哪里就有观灯的盛况。

马灯让老家鄞东瞻岐人颇感自豪，在镇村两级支持下，村民谢国兴在南二村文化礼堂成立了马灯工作室，前后耗时数年，编写出3本通俗易懂的马灯教材。十载耕耘，南二村还建起了非遗马灯基地；瞻岐马灯更是实现了8次登上央视的壮举。

扫描二维码
可欣赏全文

红人堂·王志鹏

芋饺： 一道濒临失传的 美食



母亲曾做得一手好芋饺，煮出来鲜美无比，是家中难得的美味。如今她已八十高龄，去年不慎摔跤后，记忆减退，手脚也不再灵便，做不了芋饺了。而我却始终惦念着这份味道——那是我最爱的美食，尤为喜欢老娘亲手包煮的芋饺。而且，芋饺与我也确有难舍之缘，我曾在人生最无奈的时候，卖过一年多的芋饺。

芋饺原是新昌和宁海交界一带山区的传统美食，宁海北部的深甽镇大里、马岙一带，老一辈人几乎都会制作。在宁海城里和其他乡镇，芋饺却是很难吃得到的，甚至十分少见。

我从小就爱吃芋饺。每逢母亲煮上几只毛芋子，开始包芋饺，我便满心欢喜，知道又能一饱口福。

母亲用毛芋子和着红薯粉，手工揉成面，擀成薄薄的饺子皮。馅子的肉须用农村家养或放养的猪瘦肉，再配上其他佐料。包好后的芋饺为三角形，个不大，白玉似的透着亮，像一朵朵待放的花，甚是好。这份手艺看似简单，实则讲究——从选芋头、揉面，到调馅、捏形，每一步都靠经验和手感。

三十多岁的时候，我因办厂失败，转而在宁海南门菜市场租了小店，专做芋饺批发生意，同时开了间芋饺小吃店，生

意也蛮好。

当时宁海的各大饭店陆续将芋饺列入菜单。尤其令我难忘的是，已故的国家一级厨师王林森先生，当时在宁海高端的太平洋大酒店当主厨，专门为我的芋饺研制出了独特的烧法，配烧咸菜黄鱼是一绝，口味之佳，吃了让人难忘。他还研制了清蒸、油炸、贴煎的吃法，香糯酥脆各有味道，堪称美食之上品。

因为他的推广，芋饺在当时也曾红极一时，获得不少食客的赞评。可惜，由于种种原因，我只做了一年多，未能坚持下去。

芋饺风味虽佳，却因制作复杂，成本较高，难以规模化生产，如今市面上已几乎见不到。幸好，我的妻子得了母亲真传，偶尔还会在家包一些，自家解馋或招待客人，让我们仍有机会品尝这熟悉的味道。只是母亲再也做不了了——这份遗憾里，带着时光流逝的淡淡无奈。

芋饺不仅是传统美食中的珍品，更承载着一方风土与记忆。在快速向前的时代里，许多老味道正在消失，但那些凝结着温情与技艺的传统，值得被记住、被延续。

