

忆旧·古运河

昔日排队买肉

| 夏杰 文 |

随着节日脚步的临近,年味渐浓,欢乐祥和的活力进一步释放。看着琳琅满目的商品任人挑选、悠闲购物的顾客满载而归,特别是菜场里新鲜油光的猪肉任顾客挑肥拣瘦地选择,不由想起计划经济年代排队买猪肉的场景。时代的对比、巨大的反差,如此鲜明和强烈。

上世纪计划经济年代物资匮乏,人们平时的食品和生活用品如食油、大米、牛奶、煤球、布料、肥皂等全部凭供应证或者票券供应,这些还只是拥有城镇户口的居民才能享受到的待遇。不少人总是企盼着过年时相对丰富的市场供应。

所谓过年,其实就是“吃年”,吃似乎是永恒的主题。每到春节前,商业部门会以“机动券”的形式,增加食品供应的种类和数量,像品牌白酒、香肠、家禽、鱼类、鸡蛋、粉丝、芝麻糖和寸金糖二选一、大核桃和小核桃二选一等当时的紧俏食品。在所有凭票供应的食品中,猪肉是必不可少的“主角”。对于绝大多数人而言,为了买到凭票供应的猪肉提前囤积年货,排队也就成了别无选择之事。为了让白天要上班的父母早晨多休息一会,寒假中的孩子们便冒着严寒,早早起床排队买肉。

凌晨四点不到,被急促的闹钟声惊醒,打着哈欠抖抖索索地从热被窝里爬起来,穿上冰冷的棉袄棉裤,出门叫上早已约好的小伙伴,五六个十岁左右的孩子便呼着满口热气、擦着清水鼻涕、踩着路面薄冰向菜场走去。本以为已经来得很早,到了那里却发现已经有一群大人小孩捷足先登,更有颇具“排队心得”的人带着小收音机听起了新闻,看架势是守候多时了。

凛冽的西北风呼啸着从菜场穿堂而过,似乎要将身上的热量卷走。不一会儿,插在口袋里的双手已经麻木,身体不由地瑟瑟发抖……六点钟不到,风风火火赶来的父母见此情景,满脸心疼怜爱却又无奈。父亲排到鱼摊前,母

亲则陪伴在旁细声安慰,让我心里顿时温暖了许多。

我在焦急不安和充满期待的等候中排了两个多小时,随着一声高呼:“开秤了!”人群开始骚动起来,意欲抢先的、企图“加塞”的拥上前去,怒骂声、指责声、争吵声响成一片,嘈杂的场面乱成一锅粥……柜台前慢吞吞地走来了两位营业员,一副“大爷”似的威武做派。他们嘴里大声呵斥着:“吵什么吵?再这样今天一个人也别想买到肉,都老老实实在地排队!”大个子中年人当起了义务监督员,维持起秩序。一番“唇枪舌战”过后,才使混乱的场面稍有安顿。营业员抓起铁钩钩起半斤猪身,分割完毕,用锋利的尖刀割下几块薄膘的好肉,扔到了肉墩头下的筐子里。不用多说,这是留给“关系户”的。人们看在眼里却不声张,似乎这已经是理所当然之事,他们心中更多的是不敢得罪“大权在握”的营业员,只希望着早点买到猪肉。称肉、递券、付钱,买到肉的顾客满心欢喜,排着队的人们满眼羡慕,热切盼望着队伍缩短。轮到“头脑活络”的顾客时,满脸堆笑地递上当时的好烟“牡丹”“大前门”,胖胖的营业员心领神会地夹在耳朵上。一刀剃下去,便多出了供应计划外的几两猪肉。终于等到我家完成了购肉的“使命”,收银的营业员眼皮一翻:“十个人以后的不要排队了,今天快要卖完了!”哄闹声再度响起,一个发现自己排在第十一位的女孩当场就急得哇哇大哭。晚些到的顾客们一脸失望:“唉,今天一个小时的时间又白费了!”他们摇头发泄着牢骚悻悻而归。

走出菜场,听着父母的夸赞,我心里甜滋滋的,如同为家里做出了“壮举”一般,成就感满满。此时,平日里勤俭持家的大人们也会大方地拿出钱和粮票。饥寒交迫的小伙伴们快速冲向了饮食店。那碗一两粮票、一角三分钱的三鲜馄饨下肚,即刻间便将寒冷和辛劳一扫而光。

家庭·广瑞路

父亲酿的米酒

| 徐森宝 文 |

父亲酿米酒的手艺是祖父教的,属“正宗祖传”。

父亲酿的米酒,香甜可口,尝一口就想喝一碗。父亲酿米酒很讲究:“酒药”是专门从江阴老家“老字号”店订购,每一粒“小汤圆”那么大的酒药可做5斤米的酒,酿酒用的米,选优质“香粳糯米”。

每次酿米酒,父亲先称米、淘洗,然后浸泡一天一夜。酿酒时,母亲在大灶上烧米饭,父亲则在一旁把酒药碾成粉末。不到一个时辰,满屋热气蒸腾,糯米的香气飘散在整个屋子。米饭烧好后,母亲把米饭盛在一个早就洗干净的竹匾里,父亲便在竹匾里一手撒酒药,一手用筷子搅拌米饭。我们兄妹几个则围着父亲“团团转”,不是想学父亲酿酒手艺,而是想吃刚出锅的糯米饭,蒸好的糯米很好吃,父亲却不愿多给,只给我们每人捏一个“小饭团”,母亲这时便拿出平时舍不得吃的红糖,小饭团蘸着红糖,吃在嘴里,糯柔香甜,真是“打巴掌不松口”。

父亲把米饭搅拌均匀后,趁热盛进一只预先洗干净的小缸内,米饭盛满小缸后,父亲用手在缸中间掏出一个直径6—8公分的潭,父亲说这是酒窝,酒缸里酿出的酒液会慢慢渗到酒窝里,酒窝里酒液取掉一点,就会渗出一点,酒窝里的酒液始终是满满的。

父亲将缸放进一个专门酿酒用的草窝里,小缸上盖一个草盖,再用棉被(专供酿酒用)在上面盖严实。父亲嘱咐我,刚酿好的酒,不能动盖头的,动了要“走气”,如“走气”了,满缸酒会发酸!

24小时后,掀开草窝、棉被、草盖,只见小缸中间的潭里,早已满潭酒水,一股浓浓酒香扑鼻而来。

3天后,父亲就把酒中的米粒用白纱布将其中的酒拧干,拧干的米粒俗称“酒糟”。酒糟是烧菜的好佐料,烧鱼、烧肉、烧青菜、萝卜均能放,加酒糟后的菜有几许淡淡的酒香味,爽口。父亲每次酿酒一般是10斤米,拧干酒糟后的“酒”,按每斤兑6斤冷开水的比例兑水,然后换一只稍大一点的缸装酒,稍稍搅拌后把缸口封好。一个星期后,满满的一坛子正宗“祖传米酒”即酿成;打开“封口”,浓郁的酒香飘满整个屋子。

父亲酿的米酒,甘醇、绵软、温厚,一口喝下去,清甜爽口,顿觉一股涓涓暖流传遍周身,舒坦、惬意;用如今流行的话,可谓“舌尖上的享受”。

如今,父亲离开我们已10多年,可父亲酿的米酒却铭记在我们心里,每逢过年、过节,总会提起……

情趣·健康桥

寻觅年味

| 许铁军 文 |

前几天,大姑送来了两段脚踏年糕与八段鸭卷鲜,这让我勾起了年味的回味。

上个世纪六七十年代在江南乡下过年,印象最深刻的,是爷爷那几道年夜饭上的年菜。

那首道年菜,当之无愧的理应是红烧肉了。爷爷的红烧东坡肉,另有一功,手法独特。东坡肉的食材,选的一定是自家养的黑毛猪身上的五花肉。自养黑毛猪喂的猪食,一般都是山芋藤、青菜、麸皮或剩菜剩饭等。

在开始准备烧东坡肉时,把五花肉切成每块约2斤重的见方。先煮后冲洗干净去毛再放在匾里冷却。这几道前期工序一般在隔夜完成,俗称落桌。

正日,爷爷一大早就把一块块四方肉有序置入铁锅内,约定俗成地依次投放水、酱油、料酒、八角、桂皮、糖。铁锅、灶膛的温度与时间,慢慢地让一块块四方肉变成了油而不腻、甜咸里藏鲜香的东坡肉。4个小时左右火候的把控、东坡肉红润中透出光泽都来自于爷爷的经验。现在自己对烧东坡肉的热衷,也许在传承爷爷的手艺中更有一种纪念,在寻觅儿时爷爷的味道中,重拾爷爷奶奶给予我的童年温暖。

红烧年萝卜、葶汤豆腐百叶亦是我的最爱。萝卜是爷爷亲手种植的,豆腐百叶也是爷爷用自己庄稼地辛苦种植的黄豆从豆腐房换来的,用的酱油、盐、食用油,亦是环保绿色的,当时农村农民吃的酱油都是老无锡的老式酱油,用瓶子去板桥街上副食品商店或前章的小店里零打的。这种酱油,是国营酱油厂用黄豆自然发酵6个月才制成的。食盐记得一毛四分五厘一斤,都是粗粒的海盐。而食用油是爷爷用自己种植的油菜,去方桥街上的榨油房辛苦代加工换来的。

记得有一年,因祸得福,爷爷因为在入冬前没来得及施肥,油菜苗比起正常生长期而言,属发育不良,春天来了一场倒春寒,村里庄稼地里发育良好的油菜居然冻死了不少,而爷爷种的油菜,正因为发育不良倒反而未冻死,开春后油菜枝繁叶茂,结果到了秋收实现了大丰收。光油菜籽就超百斤,当年换了30斤左右的菜油,村上邻里都向爷爷来换油菜种子企盼来年有个好收成。

大铁锅下灶膛里用硬柴、稻柴火,烧出的味道才会好吃,才是年的味道。葱、蒜叶等香料亦是爷爷在屋的前后随手种的,上桌前顺手从自留地里剪摘下来,饭菜才格外香。



好日子

插图 戎锋