

众生·人民路

三家宴

| 吴翼民 文 |

眨眼间,又到了春节的门槛边,摆在眼前的话题是,过年怎么个过、怎么个团聚?我在同学或朋友的微信群里,晒出了自己已经实践证明了一种好模式:三家宴。

三家宴,哪三家?我们老两口一家,亲家公亲家母一家,还有就是女儿和女婿一家,计六口人,合“六六大顺”之口彩。其实还有一口人是外孙,现时正负笈海外留学。念及原先外出,一辆七座的商务车剧恰宜,眼下缺了外孙,三家宴六口坐成了“乌龟席”。每言及此,我抚掌大笑:“‘乌龟席’有什么不好?乌龟象征着硬朗长寿,恰是一副寿相,我们每个人都健康长寿嘛。”

我们的三家宴其实已经经历了数年的实践,都认定是过年过节最佳状态哩。对于无锡这座城市,我们一家和亲家公亲家母一家都是外来户——我是苏州人、妻是上海人;亲家公是泰州人、亲家母是常州人,因工作或其他原因汇聚到了太湖之滨的无锡。追溯上辈,我的岳父母均是上海人,是沪剧演员,上世纪五十年代他们的民营戏班子正好开码头到无锡演出,那年进行社会主义改造,上面突颁政策,说是戏班子到哪演出就在哪登记落籍,于是他们就在无锡组建了沪剧团。无锡号称“小上海”,接纳大上海来的地方戏,可谓无缝对接。这般,小辈就跟着成了无锡人,我也成了无锡的女婿。亲家公和亲家母则是考入无锡的学校毕业后留下来就业,成了无锡新市民。

且说我们在本地都无根基,那么逢时逢节就没有老家可去,就慷慨自任是老家和根基喽。初,女儿女婿过年还踌躇着去哪家吃年夜饭的事儿,遂轮换着到我们家或亲家公家吃年夜饭,这跟目下许多小夫妻面临的纠结同样。渐次我们和亲家公母都步入晚年了,女儿女婿便断然决定,

凡过年或过别的传统节日,譬如端午啦、中秋啦、重阳啦、冬至啦……皆三家一同过,或在他们家操办,或去饭店订餐,省得年迈的老人烦心张罗,也省得年轻的他们难以选择。我称此种形态为“逆向过年”,亦即长辈去小辈家过年——社会上基本都是小辈去长辈家过年,我们则是长辈去小辈家过年,岂非“逆向”?于是有一阶段,女儿女婿家成了我们固定的聚宴点,及至三年前,亲家母患腿疾而行走不便,已然不能攀爬女儿女婿家六楼的楼梯,于是亲家公母家固定成了我们这个大家庭逢年过节的聚会地点啦。

我们去饭店订餐聚餐的日子也挺多,但有些节日还是在家操办有气氛,譬如吃年夜饭。凡在家操办,都先由女儿开出菜单并发出“令牌”,哪些菜式由他们小两口筹措采购,哪些菜式由我们和亲家公母置办制作。有些特色菜必得由老一辈出马方始别有风味。比如我擅长制作苏州的传统年菜糟肉糟肚糟鸡之类,亲家母擅长烹制常州的年菜如意菜,俱各使出身手,把个家宴办得煞是丰盛。日子渐长,女儿女婿关照悉由他们小两口全部置办便了,让我们老人做“现成大老倌”。但我们体谅他们的劬劳,还是尽可能“敲敲边鼓”、凑个热闹,谓之“众人拾柴火焰高”。比方这次元旦迎新聚宴,亲家公自领任务,煲一只鱼头砂锅,我则是预制一只糟香扎蹄,余者悉由女儿女婿采办。到得开宴前,一大张桌子上突然像变戏法样变出了十余道菜,色香味俱全,端的是令人悦目赏心也。女婿为我们斟满了滚热的米酒,我们举杯互祝新年快乐,还不失时机和远在大洋彼岸的外孙进行视频通话,让他和亲人们一起共庆新年、共祝国泰民安,共祝老人们健康长寿,共祝小外孙学业有成,共祝我们三个家庭幸福安康。

忆旧·古运河

第一次蒸年糕

| 王勇良 口述 陈荣华 整理 |

冬季岁末,很多人会蒸制一些年糕或做一缸米酒,在岁末新年招待亲友或备用家中办寿宴喜事等。即使在上世纪六七十年代,以解决全家温饱为目标的岁月,一些人家有婚嫁喜事,也会尽心安排蒸一些年糕。“糕”与“高”同音,年糕——年高,祈求一年比一年好。父亲有蒸糕的手艺,经常给别人蒸年糕。

家里有三副蒸糕工具,每副有蒸桶(蒸笼)、洗帚、糕布、毛巾、结(切)糕线、甘棵蒸垫等,俗称“一副蒸”。父亲与大哥、二哥都会蒸糕,我小学三、四年级寒假期间,也经常帮蒸糕的父亲或大哥搭把手,帮衬一下,我对蒸糕的过程非常熟悉。

上世纪七十年代中期,我十五岁那年的冬天。一大早,父亲与大哥一起出去蒸年糕了,二哥也背着“一副蒸”出门了。上午九点左右,来了一位嶧嶧山里的老伯与母亲交谈着,说是女儿要出嫁,要蒸年糕。母亲很为难,老伯与父亲是老熟人,有多年交情,可家里父子三个蒸糕的人都出去了,老伯蒸年糕是用于女儿出嫁,这喜糕不能没有啊!我听着,就自告奋勇地对母亲说:“我去吧。”“你阿来事个?”母亲问我。“来事个!”我胸有成竹地回答。母亲把家里还有的“一副蒸”拿出来,并检查了所有用具。洗帚、糕布、毛巾、结糕线、甘棵蒸垫,还有一口双喜印章,这喜字印章是我自己雕刻的,这些零星器具装在一个麻袋里。用一根毛竹扁担挑着,一头是蒸桶,另一头是麻袋,踏着冰冻积雪,一步一滑,经过一个小时的路程,来到了嶧嶧山下大伯家里。烧水、修粉(把米粉拌、调、搓、揉),蒸桶上灶等忙碌开了,放寒假的小朋友也围了一大圈。小朋友很乖的,不怎么嬉戏打闹,大声喧哗,应该是大人交待过的,蒸年糕是不能乱说话的,更不能讲欠妥不中听的话。

上蒸前,修粉也是主要的一道工序,一般米粉是粳糯对半,有的人家是粳糯6:4。修粉用开水

把米粉调拌成半干半湿,用手揉搓到一捏成团,轻轻一碰就散开,而且干湿要均匀,这全凭经验感觉。蒸糕烧水一般都用风箱烧砻糠(谷壳),火势旺或弱,都控制在拉风箱的速度上。有的人家拉风箱烧砻糠做人家(节省),砻糠往灶膛里丢撒进去比较少,火势只有灶膛中间一小摊,锅里蒸汽不均匀,锅沿周边蒸汽相对较弱,容易出现夹生现象。

山里人家都烧松树枝,松枝里有松油,烧起来“噼里啪啦”火势特旺,灶膛里满膛有回转火,锅里的蒸汽均匀上升,蒸桶里的糕粉成熟也均匀,不会出现局部夹生粉,修好的糕粉用碗盛起,一层层铺散到蒸桶里,糕粉层层叠叠在蒸桶里。不一会儿,蒸熟的糕粉出笼了,热气腾腾的糕粉约有三十斤,起蒸翻倒在春凳上的糕布里,糕布把蒸熟的糕粉包起来,手上包好毛巾,不停地揉搓,跟翻叠被子一样,四五遍下来已是气喘吁吁。糕的模样出来后,最亮点的工序是玉龙翻身,是把2米长25厘米宽的大条年糕在春凳上翻身,糕很软糯,又烫手,一不小心手会烫出水泡来。从糕头翻起,身往后退,两手不停地翻糕,糕成蛟龙形,约5秒钟就翻好了,再整形抹上菜油,不一会糕面泛出一层金黄泡珠,空气中弥漫着新米糕香与菜油香,非常诱人口舌,小朋友们也睁着渴望的眼神,静静地看着。切年糕是用一根棉线在糕胚底下移动矫正往上交叉一拉,叫“结糕”,结糕线在双手的操作下,一条条白玉年糕闪着菜油的黄金珠排列在春凳上,最后盖上双喜大红印章就完成了。看着迫不及待地小朋友们,我也会有意无意地结出小块边角糕料一分给他们。孩子们举着年糕炫耀着,兴高采烈地奔出屋外,在雪地里嬉闹追逐。

自己第一次单独蒸年糕很成功,喜悦的心中有一种满足和成就感,近半个世纪过去了,当时蒸糕的情景犹如昨天。

世家·鹿顶山

磨刀师傅

| 马胜泉 文 |

月初,晴好的一天。我有事来到老家新安花苑三期。在小区一角看到一位老者,满屁股坐在一张长板凳的半头,另半头板凳面上,放着磨刀的青砖砂条,板凳底下的地上放着一只小水桶,半弓着腰,正在埋头使劲“砂-砂-砂”地磨着菜刀。旁边立着几位满脸笑容的大娘,在等着要磨刀、磨剪子。顿时,我满脑子的往事来到眼前。

几十年前,在村头巷尾常常听到“磨剪刀喇磨铲刀……”的宏亮声音,因种种因素,它们在岁月的长河中渐渐消失了。想当初,这种最草根、最有烟火味的手艺人,在家门口修修补补,最方便,最受众多老年人欢迎……而磨刀匠人跟其他传统手艺人一样,走村串巷时,肩膀上扛着的不只是一张磨刀板凳,更是一家人生活的希望。

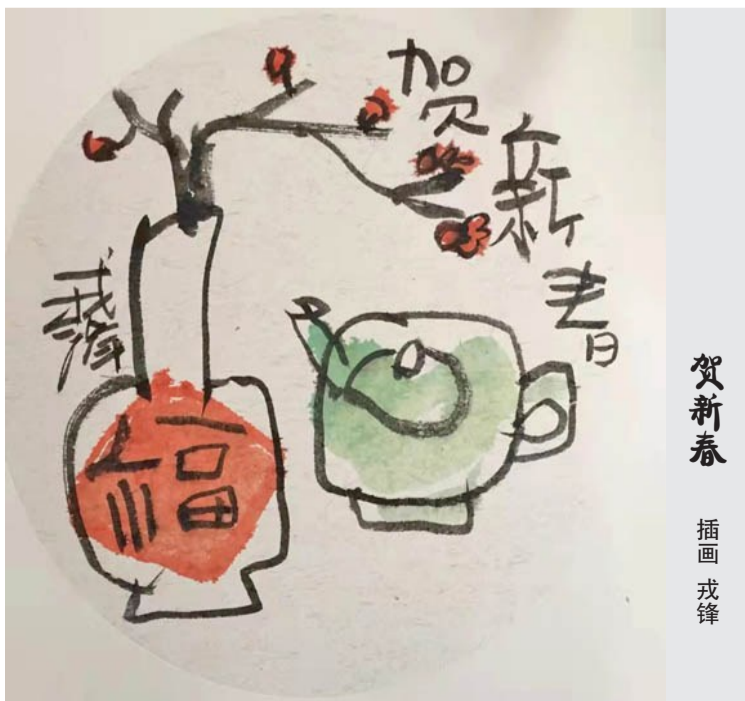
时光流转,如今太平盛世,家家户户都在买新衣,添家电,购鱼肉香烟老酒和瓜果糖糕。喜迎春节之际,

为了便利人们宰肉杀鸡过幸福年,磨刀师傅又出现在寻常百姓的视线里,实现了对方便生活的渴望,真是人间正道春光年。

不一会,刚好两位穿红背心工作服的男环卫督查员走过,立停脚步,笑眯眯地对磨刀老人说:“师傅,走时,地上请做好卫生工作,谢谢配合。”“噢!多谢关照。”听到爽朗的回答,督查员是满意地离开。我看着他俩的红背影,心头感到欣慰。

我随手拿出手机点几下,给这位平凡的老匠人留下久违的影像。拍摄间,又见几位据说是社区党群服务中心的志愿者,在串门走户送红彤彤的福字、春联……小区里充满了温暖的爱意。

“磨剪刀喇磨铲刀……”有节奏的吆喝声,在平静安宁中不间断地响起。不久,过新年的鞭炮礼花腾空齐奏,欢声笑语中,人们将享受又一次新春佳节。



贺新春

插画 戎锋