

往事如昨

备年货

管锡云

一转眼,又要过年了。回想一下,过年感触最深的是什么?对于出生于上世纪60年代初的我而言,过年就是能吃上好饭啊!十五六岁以前,我随父母生活在比较封闭的军队家属院,物资供应相对好于地方,春节期间似乎总能吃上几顿鱼肉。后来回到老家,票证时代,鱼肉蛋粮油都凭票限量供应,平时难得见到鱼肉,我又是长身体的时候,总觉得肚子缺少油水,所以格外盼望春节到了能解解馋。

那时,国家要保春节物资供应,各家各户也要想尽办法,买些猪头、猪下货、鸡鸭、鲜鱼等准备过年,一般从过了小年就开始筹备。我记得父母一般买一个猪头、几个猪蹄、几斤猪肉、几斤鲜鱼,还有两只鸡,再就是蚕蛹等。这些东西都不好存放,容易变质,父母先将一半猪头还有猪蹄焯好了,一部分做肉冻,一部分熟肉储备好准备做下酒菜。把鸡杀一只做熟,另一只节后再杀。带鱼之类的先用油煎好,便于存放。另一半猪头还有猪肉则放在阴冷处,如果下雪了,搞些雪块覆盖上,年后再加工。过年还有一样必不可少的年货——豆腐,寓意都福。此外,还要多包些包子、蒸几锅馒头,以备年后慢慢食用。

粮油要在粮所凭票购买,我的标准是每月30斤粮食、半斤食油。过年时充裕一些,还有2两香油,几斤黄豆、花生米、粉条等,面粉定量里还有精粉。蔬菜主要有入冬前储备的大白菜、萝卜等,再就是去大集上买些香菜之类的调味菜。当时有少量玻璃蔬菜房,种植韭菜、黄瓜,很稀罕,价格高,只舍得买一点用来待客。

大年三十晚上做八个菜,自己吃一些,过年后趁着有这些年货,自家舍不得吃,从初一就开始抓紧请同事同学、朋友亲戚吃饭喝酒。如果请晚了,食物可能就要变质。储存东西多的家庭,可以吃到正月初十左右。这期间,还要经常查看,如果年货稍有异味,抓紧回回锅,继续存放。

上世纪70年代末,我在县直一个不到10人的部门上班。小年前后,单位集体从商业单位购买猪头、猪下货、鲜鱼、蚕蛹、烟酒等,作为年货分给大家。当时县肉联厂在一个公社驻地,我们单位一个40多岁的副局长骑着自行车带队,和我们几个年轻同志一道去县肉联厂,先找到厂长,低声下气地求人批出条子,然后拥挤着去买出猪头猪蹄猪下货。买到后,放在大金鹿自行车后座上绑好的苹果筐里,摇摇晃晃骑着车子跑十几里路,一身汗地回到单位。接着就是分年货了,这也很有意思,单位小有小的好处,人员少,大体一个人能分到两个猪头。先逐个过秤,将重量写在纸条上,放在猪耳朵里,大小搭配着分。有些人员多的大单位,如学校、工厂等,往往几个人才有一个猪头,我听说最多的七个人分一个猪头,只好凭运气抓阄。

采购年货难,收拾起来也不易。比如猪头猪蹄多毛,要寻些沥青,烧化后浇在猪头猪蹄上,沥青凝固后往下剥,带下毛来。如果去毛不彻底,就把炉钩烧红烧热后,去烫化猪毛,这时家里充满了沥青和猪毛烧焦混合的味道。去毛后,还要用斧头或砍刀把猪头劈开几份,很费力气,要用巧劲,否则会把猪头劈得奇形怪状。还有猪肚猪肠,需要反复冲洗,甚至还要用玉米面清洗,减少臭味。

既然处理起来这样麻烦,为啥还要买个猪头呢?因为猪头非常实用,煮猪头能熬出一碗猪油,可以用来炒菜;熟猪耳朵、猪舌头、猪头肉是餐桌上的好菜肴;猪头肉做出的肉冻十分可口,用来待客和自家食用都挺好;猪头骨,就让孩子啃着解馋了。因对猪头的青睐,我到现在没忘记上世纪70年代中后期猪头的价格是每斤0.36元。

过年请客,有时候也会遇到难处。俗话说:菜好做,客难请。过年扎堆请客,想请的人很难凑到一起,需要提前几天和大家说好。如果排不上,家里存放的年货有可能坏掉,主人很着急。有年春节,父亲单位一个同事,当天和大家约好了晚上请客,菜做好了,客人还在别人家的酒桌上,搞得主人客人都很尴尬。还有,过年了,孩子眼巴巴地看着家里存的鱼肉,但都让人大请客用去了,小孩只能吃客人剩下的盘底子。邻居家有三个十来岁挨肩儿的男孩,他们的父亲极好客,每逢过年都要大请几桌客人,年货剩给孩子能有多少可想而知。我至今记得邻家小孩那抱怨的神情。

附带说一句,那时候集体购买年货,也都是个人结账,无非就是单位出面而已,没有免费的午餐。所以大家还要掂量下自己钱包,不能图一时之快,钱花超了。

写到这里,想想又要过年了,现在社会进步了,各种物资应有尽有,备年货可真是简单多了。

饽饽粉子

刘宗俊

临近年关的农村大集,货品丰富,琳琅满目,许多平时没有机会看见的东西,这时也摆了出来。在大集的一个角落,我看到一个老汉面前摆了一个大柳条筐,筐里装着一些白白的、滑滑的类似石膏样的块状东西,旁边围了几个老年妇女。难道是小时候农村主妇过年蒸饽饽用到的饽饽粉子?经询问,果不其然。

我小时候,吃的玉米面、地瓜面以及面粉都是村里磨坊粉出来的,由于设备简陋,工艺粗糙,粉一次面要连续重复多次,磨坊里粉尘弥漫,粉一次粮下来,负责粉的人灰头土脸,即使这样,粉出来的面也有些发黑。平时自己家吃也无所谓,但过年就不同了,蒸出来的饽饽主要用来出门走亲戚。每家出门的白条篓子里必定放几个家庭主妇精挑细选、最为得意的大饽饽,亲戚不管留不留,都要掀开盖在上面的毛巾看一看,品评一番。被亲戚夸赞自己蒸的饽饽好,那是家庭主妇倍有面子的事儿。为了使做出来的饽饽细腻白净,面相好看,就需要给饽饽“美容”一下,这时候饽饽粉子就派上了用场。

早年进了冬闲时节,街上不时会听到卖饽饽粉子的叫卖声。邻居孙叔就专卖饽饽粉子,骑着一辆大金鹿自行车,驮着满筐的饽饽粉子,车把上挂着一个半旧黑提包,里面放着一杆秤,游走于乡集和三里五村。也别说,虽然辛苦点,但他的饽饽粉子好卖,很多人家都会或多或少地买点,他一个冬天靠卖饽饽粉子也撑起了全家老老小小六口人的基本开销。

买回来的饽饽粉子块大,要先砸碎,然后擀成细面状。做饽饽时为了增加饽饽的白度,需先用双手沾满饽饽粉子,随后均匀地涂到饽饽的表面,原本发黑的饽饽涂上薄薄的一层饽饽粉子,立马光亮洁白了,效果立竿见影。此外,饽饽粉子还可以用来擦白球鞋。小时候,学生都喜欢穿白球鞋,上海力士牌的。白球鞋虽然穿起来好看,但有个缺点,不耐脏,刷过的鞋面发暗,无论刷几遍也白不了。听人说饽饽粉子可以用来擦球鞋,母亲每次刷完鞋后,我都偷偷地在鞋面上涂上一层饽饽粉子,嘿,这个法子很管用,鞋子干后洁白如新,不过就是有点“奢侈”。

听上了年纪的老人说,饽饽粉子也叫观音土,在饥寒交迫的灾荒年代,还被当做充饥果腹保命度的食物。

世事变迁,如今的面粉加工技术早已由过去的家庭作坊式升级为机械化流水线生产,工艺先进,加工的面粉既细又白,而且还分为很多等级,像面包粉、饺子粉等,精粉也分特级、一级等很多等次。家庭主妇蒸饽饽不再为面粉不白发愁,年轻一代则更注重绿色健康,饽饽粉子也就逐渐失去了用场,用的人越来越少了。

乡村记忆

笤帚疙瘩

房宗惠

农村人家,都有扫帚、笤帚、炊帚等这些看起来不起眼的物什。早年评论一户人家过得怎么样,有句俗语:“一看锅,二看炕,三看孩子长的怎么样。”如果院子里竖着的扫帚上结了虫网,锅盖上黑乎乎的,炕上疙疙瘩瘩的,孩子衣服上黄一块儿黑一块的,怎能让人心里舒服呢?可见,过日子是离不开不同类型的帚的。

说起帚的来历,人们无从知晓它们具体诞生于何年何月。据传扫帚是夏禹的曾孙子少康发明的,这位勤俭爱民的国君,让人用野鸡毛作出了历史上第一把扫帚。

我记忆中扫地用的笤帚和扫炕用的笤帚是高粱糜子做的。高粱糜,人们称它“摇子”,因其细软,风一吹就摇摆;还有人称它为“碰头蛾”,因其成熟后叶茎下垂,随时会碰着人头,似蛾子般飞舞。

高粱糜与高粱同时收取。先把它刨起放倒,不能敲根,以免敲掉米粒,再用专用的刀从茎部割断,所以叫刻高粱。运到场上晾晒,再用刀顺着茎条把糜粒刮干净。若不干净,扫起来会掉渣,有时候还会被老鼠啃了。

那时候,扫帚和笤帚多是自家扎的。扎笤帚首先要准备好麻绳,麻绳分粗绳和细绳。记得那时每年春,父亲总会去市集买两扎麻皮子,用时先用棒槌翻来覆去地敲开,然后挂在炕壁上,吃完晚饭后,借着灯光捻麻绳。捻绳要用锤子,找一块硬木,直径约10厘米,半尺长,圆木中间窄两头宽,中间钉一长钉,钉头弯曲,人们叫它“捻锤”,捻绳时,先围绕锤缠几道,再拴入钉孔中,一手扯着麻皮,一手转动捻锤。看到麻绳有了劲,就把它缠在捻锤上,再接上一根麻皮继续转动,如此往复。人们称这样的麻皮叫“麻精”。捻粗绳是几根麻精合在一起捻成的。

扎笤帚是门技术活。先把修理好的摇子长短分出来,齿长的扎扫地用的,齿短的扎扫炕用的。然后用水泡一下,使之柔软,晾干后再找根粗麻绳,一头系在腰上,另一头系在一根木棍上,要先从笤帚头扎,两脚用力蹬木棍,一扎一扎地绑在一起,粗细要匀,缝隙要密。约摸差不多了,再适当弯曲茎部,便于清扫。笤帚齿部分要扎成平面。扎成后,齿与齿间要均匀地用细麻绳分别扎紧,人们叫“间一间”,这样在使用时不会掉齿。笤帚把的头部用刀削成圆形,使之光滑不扎手。笤帚成型后,再找个石板压在笤帚齿上面,保持笤帚不会走型。

扫炕用的笤帚别看个头小,一般手艺是扎不好的。它是家庭主妇的专用工具,齿不多,手把粗且结实,使用到最后就剩个把了,人们叫它笤帚疙瘩。它每天与灰尘为伴,日复一日地扫去岁月的尘埃。笤帚疙瘩从外观上首先要当女主人的意,又好看又光滑又好用。它待的地方不是炕头就是炕边,衣服上有灰也用它来扫,刷家时它也是个帮手,不仅如此,女主人发脾气时,笤帚疙瘩也是个帮手。

笤帚疙瘩是那时候母亲们教训“熊孩子”最实用的工具了。孩子懒、犟嘴,笤帚疙瘩就上去了。笤帚疙瘩在过去的岁月里,也见证了无数家庭的亲情和关爱。每当下雪天,作母亲的总会拿着笤帚疙瘩,站在房门口,男人和孩子一进门,她就用笤帚从头到脚仔细地一下下扫去他们身上的雪,扫去了亲人劳累一天的疲惫。