

老有所乐

朱正安

小时候盼过年,为的是穿新衣吃好的尽兴玩。其实老年人也盼过年。有人要说,现在的老年人不愁吃不愁穿不愁花的,天天像过年,有啥可愁可盼的?我说有愁的,愁孤寂,过年就可与一家人团团圆圆热热闹闹了。

我退休后就经历过一段十分孤寂的日子。我老家在金山,年轻时去大西北工作生活,退休后因女儿在松江上班,便随其定居松江。过去的同事远在大西北,发小同学基本都在金山,松江就几个姑表兄弟姐妹,都忙自己的事,少有走动,所以刚到松江那一阵,每天忙完了买汰烧和协助老伴带外孙这些家务之后,简直是穷极无聊。

曾试过在小区里找些道伴,可文化层次、兴趣爱好不同,话不投机半句多。也曾想过在跳广场舞的队伍中物色道伴,终因大家都来去匆匆,没有交谈机会而作罢。

终于,有一天早晨去公园散心,发现一伙中老年人在草地上抖空竹,忽然眼睛一亮。我退休前曾在银川公园里练过抖空竹,于是上前搭讪,套近乎,接下来就成了队伍中的一员,他们也就成了我的新道伴。几年下来,大家相处甚好,每天到固定地点抖空竹,切磋技艺,交流思想,还一起加入了市老年体协和市“九子协会”(造房子、踢毽子、扯铃子等九

找道伴

项民间游戏的群众健身组织”,除了参加市里的比赛和活动外,自家道里也会每年搞几次AA制聚会,乐在其中。

找到了抖空竹道伴后不久,我外孙上了幼儿园,只需早送晚接,剩下的大把时间仍然难以消遣,心里还是觉得挺空虚的。咋办?我左思右想,终于向上海市作协提出转会申请,于是我这个宁夏作协会员变成了上海作协的一员。通过上海作协这条线,我又找到了新的文学界道伴——松江作协的同仁们。因为有同样的爱好和特长,便有许多共同语言,作协又有一些外出采风、文学讲座、年末团拜等活动,我的精神生活又充实了不少。平时还经常会收到文学道伴赠送的新书,看到他们发表在报刊上的文章,心里像打了鸡血一般亢奋。尤其是松江作协在资助会员出版双人合集时,竟把我也安排在内,这无疑是一种鞭策。我重新敲响了键盘,写稿子向报刊投稿,并将过去写了一大半又放下的一部长篇小说重新拾起,两易其稿,在市作协的关照下,获得市

文化发展基金会的资助并得以出版,取掉了我多年来因未出版长篇小说而压在心头的块垒,同时也大大丰富了自己的晚年生活。

“道伴”一词,我想应该是典型的上海方言,泛指伙伴、伴侣之意,即一起工作或生活的人。它与朋友是近义词。但“朋友”一词(酒肉朋友、泛泛之交之类本不该称为朋友),除了一起工作或生活之外,虽然不必拘泥于“同师曰朋,同志曰友”的古训,但还是要志同道合,有一定思想基础的,而且得苦心经营,经受时间的考验。因此,交朋友不易,觅知己更难。找道伴就简单直接得多了,遇到一起了,又兴趣相投,便聚在一道,相互帮衬,相互照应,好聚好散,轻松愉快。所以,我认为老年人应该找些道伴,给晚年营造一个充实愉悦的生活环境。若真有缘,兴许再交上个莫逆之交也说不准呢!

对了,找道伴也长点心眼,否则轧错过给晚年惹出些麻烦来,那就太冤枉了!

吴翼民

老派的江南人家如何备年菜?四个字:“飞盐卧糟”。当然年菜不尽然是“飞盐卧糟”,但“飞盐卧糟”大抵占了年菜的半壁江山。

或许有人会好奇?——盐和糟皆是调味食品,怎么一个会“飞”,一个会“卧”?又怎么跟年菜勾连在了一起?

盐当然不会飞,盐之飞并非笔者杜撰,袁枚的《随园食单》里就确凿有“飞盐”两字。袁子才是这样写的:“越鸡煮熟,飞盐略擦,布包入糟坛,三日可用。”也就是说,越地——浙江这地儿,更确切是绍兴一带通常把鸡煮熟后,先来一个“飞盐略擦”,然后用布包了放入敷糟的坛子,只需三天就可以吃了。有人考证,“飞盐”两字是“微盐”之误,我宁信“飞盐”之说,活泼灵动,也贴切,其实就是快速擦盐,(暴腌)令煮熟的鸡肉迅速吸收盐分,再吸收糟香。这款菜就是绍兴名肴“糟鸡”。须知绍兴是中国一大酒都,绍兴黄酒名满天下,酿酒的副产品就是酒糟,用酒糟来制作美味的糟鸡,实乃绍兴菜肴的特色也。袁枚不愧美食大家,仅十七个字就介绍了著名的绍兴菜“糟鸡”呢。其中“飞盐”是一大要点。

读之,我忽有所悟:苏州人做的年菜“糟鸡”不就是这么来的么?看来此味源自绍兴呢,袁枚早有记录是“越菜”。吴越地域相连,文化相融,习俗相通,口味竟也这般的相像。

实践中,除了“飞盐”,我还总结出了“卧糟”两字,越人将“飞盐略擦”过的鸡布包入糟坛,吴人则将香糟用布包妥后卧入坛子,鸡是赤膊的,岂止是鸡?凡“飞盐略擦”过的肉啊、排骨啊、猪肚啊、猪肝啊……皆赤膊着码在坛子里,相反酒糟是用布包起来的,候这些菜肴冷却后,让包着香糟的袋子敷其上,它们遂安分守己接受香糟的熏陶呢。这时卧着的香糟就主宰了整个坛子,霸气十足、源源不断把一缕缕的糟酒味辐射向这些菜肴。也真是有趣,这些菜肴心甘情愿让酒糟熏染得晕头转向,醉态可掬,糟香入味。数日后它们就成为鲜香可口的年菜“糟货”啦。

苏州人把这样的坛子叫作糟缸,传统的苏州人家都备有这样的糟缸,在过年前几天“飞盐卧糟”一番忙碌,因是年夜岁毕,天气寒冷,从前没有冰箱,放上十天半月也没有问题。过年时和新春头上随吃随取,随取随切,拼装盘子,颇见“卖相”,人来客往都拿得出手,一直可以延续到元宵时节。与这样的荤糟缸并列着,苏州人还有一只素糟缸,糟的是黄豆芽,黄豆芽炒熟后冷却,同样卧只糟布袋,隔日便糟香扑鼻。吃腻了荤菜,糟黄豆芽是非常爽口受用的。

到了正月半,家家户户会“清理门户”,把糟缸里的货色全部吃尽,余下的糟卤通常用来滚豆腐汤吃呢,大蒜叶一撒,满屋子的香味。吃过这碗糟卤滚豆腐汤,看过元宵夜灯会,听过元宵夜爆竹,我等孩子便明白,寒假过去了,要背着书包上学堂啦。

虽然如今生活经过日新月异的变化,我仍效仿着老派苏州人“飞盐卧糟”备年菜的传统,有意思的是我的女儿,甚至我的外孙都喜欢这样的传统年菜,遂知代代相传的美食还是具有生命力的。

『飞盐卧糟』备年菜

蜀山峡谷属祥云

刘邦彩作



忆当年

彭小华

每年春节,免不了要回老家团聚,乡下的外孙、外孙女们,乖巧得很,总要围在身边,“外公长外公短”叫个亲热。“压岁钱”自然少不了,这是小孩子过年时最开心的事。看到他们我又回想起自己的童年,回想起自己曾经也有过的一次压岁钱。

生长在乡下,又遇困难时代,我的童年生活之艰苦可想而知。那时,油荤很少沾,只有到了大年三十,才见到桌上摆一碗肉。

难忘儿时压岁钱

七岁那年,我吃完午饭,照例到邻居家串门。邻家小孩穿了一身崭新军蓝布衣,很令我羡慕,很想用手去摸一下。可邻家小孩不让摸,怕弄脏。他还得意地告诉我,一个上海亲友送了他这套新衣,还给了他压岁钱。说着把一个小红包当着我的面拆开,里面有一张崭新二角钱。回家后,我自然向父母提出压岁钱的“非分要求”。没等我说完,父亲那宽厚的巴掌,已落在我脸上。我委屈地哭了,父母也跟着哭了,从此我再也不去想压岁钱的事。

过了几年,有一年除夕夜,我正在

帮母亲做饭,父亲把我们兄妹三人叫到面前,双手颤颤地递给我们一人一个小红包。他低声说:“今年你们大考成绩不错,爸爸奖励你们压岁钱。”那声音,在我们听来格外苍老。我心里很不是滋味,但还是激动地接过小红包,展开,里面是一张用饭粒粘拼好的五角钱,我的眼睛顿时模糊了,分不清是幸福的泪水,还是难过的泪水。

后来,母亲告诉我们,这些压岁钱是父亲大清早步行到县城卖了一针筒血得来的,当时我的心犹如针扎般地痛。如今我想起它,心中仍无法平静。

推磨水浆盼新年

虞荣舜

移动电视推介的一则“汤团”广告,香香糯糯不黏牙,唤起我旧时在石库门天井里推磨水磨粉的那段回忆。

每当快过年了,“养兵千日,用兵一日”,我家静卧在楼道角落的那台小青石磨就开始闲不住了,左邻右舍早已跟我家打招呼排队借好了。

父亲把石磨冲洗干净,就和浸泡好几天的上等糯米一起端到天井里,两只方凳作底基,上垫毛巾布块,我

与父亲把石磨搬上置放好,在磨盘出口处扎紧一米袋以接盛水浆。然后我与母亲等轮番上阵,右手执木柄,神清气定,顺时针方向转悠起来。左手舀一勺晶莹饱满的糯米与水,适时往磨盘洞眼里倒入,但不宜多,以免水磨粗涩。但见浓黏的水浆汨汨地由石盘出口慢慢流入米袋,右手转悠累了,就换左手,米袋渐渐沉甸鼓足了,在咕噜咕噜的水磨声中,我看着丰实的劳动成果,心里不由乐滋滋的。

把鼓鼓的米袋挂起来,沥干水分,再揉成米粉团做皮,然后包上馅

心,搓成球形。母亲包的黑洋酥汤团备受欢迎,把黑芝麻打磨成粉状,与白糖、猪板油揉合成黑洋酥。当时上海猪油紧俏,我就从安徽农村带来新鲜的猪板油,使馅料更地道。我的插兄插妹来我家尝尝热腾腾的宁波汤团时连声说好吃,让我颇有成就感。

光阴似箭,当年风头十足的那台小青石磨早已不知去向,那慢工细活的手工水磨粉也罕见踪迹。如今,每当我吞咽汤团时,就常常回忆起,当年在寒冷的天井里推磨水浆盼年关的那段辰光。