

## 好日酒吃三天

往事印痕

◎施国康

年幼时,农历正月前后,既是除旧迎新的日子,又是男婚女嫁的黄道吉日。清晨,在被窝中的我听到外面传来阵阵爆竹声时,就知道村中今天哪一家要办喜事,不由心中喜滋滋的。碰上自家亲戚结婚时,还能吃上三日好日酒(喜酒),这对我来说,更是如做梦一般。

那时村里人结婚,不仅是那家人的大喜事,也是全村人的大喜事,新郎家会邀请每户派代表喝喜酒。自然,同村人也要送贺礼——多数时候是在结婚前几日,将自家平时舍不得吃攒起来的鸡蛋送到新郎家,有的则从集市买来热气腾腾的包子送到新郎家。

那时正处于困难时期,家家户户生活上并不宽绰,为何新郎家还要邀请亲友喝上三天好日酒?当时年幼的我并不理解,只知道这样的好事让我给碰上了——叔叔大婚前几天就过来打招呼,说是结婚前一天早晨,要我父母去帮忙,并再三关照家中不要做饭,全家人都过去吃早饭。

果然,那一天我去吃早饭时,不仅有近亲,还有村中来帮忙的人。他们都已早早到场帮忙,或去市场买菜,或帮助杀猪、宰鹅的,或向邻居借些羹桶、碗筷等,然后清洗干净。其中最忙的算是厨师,到了主人家后,首先找一块空地,把临时厨房搭起来。接着在厨房的四面放上长搁板,再在搁板上放上一只只羹桶,然后把已经清洗干净的猪肉、鸡肉、鱼等进行简单加工后放在羹桶里……

中饭和晚饭,不但有酒喝,而且菜也与早上不一样。这时将杀猪后的杂件匀出一部分来,做成白切肚片、肠血羹之类的来下酒。我吃上了久违的荤菜,脸上不由喜洋洋。这一天村里的小孩与我一样可高兴了,用父母处要来的几分零花钱,买来一包火药纸,挖下一颗来嵌入自己做的火药枪里,然后找到人多的地方,突然“砰”一声,把周围的人吓了一跳。虽然遭到大人的斥骂,但放枪的孩子和我却躲在一处偷偷地乐。

第二天中午才是吃好日酒的正日。临近中午,每户派来的代表陆续地坐到宴席上,有的上了年纪的人手里还挈个提桶。酒席除了摆在主人家以外,还摆在邻居家,一般有十几桌,且对摆酒的桌子也大有讲究,要用八仙桌。那天上午帮忙的人,穿梭似的把一碗碗冷菜、热炒,从临时的厨房里搬到一张张八仙桌上。

中午时分,摇新娘子的船来了。这时,送娘子(媒婆)等一班人,便到河埠头去迎接。当船靠到河埠头时,我看到新娘子圆圆的脸挺美的,在傧相(伴娘)的搀扶下登上河埠头,送娘子则从新娘子手中接过火熨,而身边的人在新娘子前面铺上新袋皮(麻袋),让新娘子踩着袋皮走。我和同龄人则在一边起哄,扔个鞭炮什么的。虽然说新娘子是我的叔母,但旧习俗认为“新娘子三天没大小”,这时候可以不叫叔母。

叔叔与新娘子拜过天地,好日酒就正式开宴。这时,新娘子要挨桌去敬喜酒。这敬酒也是有规矩的,先敬长辈所在的那一桌,还要按着长辈的年龄大小依次敬酒,敬错了要罚酒,但是有送娘子在旁边指点,敬酒出错的事自然很少发生。

那时吃好日酒也是有规矩的,先将那些羹、浆之类的吃掉,然后才吃肉丸、蹄髈、全鱼、全鸡什么的。有的女眷将蚶子、春卷也省下来,到散席时把剩下的菜一一平分,而掙提桶的人则将分到的菜倒进去,其他的女眷则从怀里拿出预先准备好的手帕,把食物放到手帕里带回家。习俗上把拿回去的菜,叫“烩积下饭”。

喝了喜酒后,邀请长辈到新房去喝茶,我也钻到新房看热闹。这时做长辈的不管家里多穷,总要从口袋里摸出一个准备好了红包,送给新娘子,作为见面礼。

傍晚,做阿舅的(新娘子的兄弟)来了,习俗上又把阿舅称为“毛蟹”。请阿舅的菜,是婚宴中最丰盛的,但是毛蟹不能上桌。晚上,阿舅们回去后,旧习俗还要吵新房。曾听大人说起有个顽皮小孩预先躺床铺下,当新郎新娘上床熄灯后,那小孩抱得新郎新娘的新衣服溜了出去。然后,大人们在新房外把门擂得震天响,使新郎新娘狼狈不堪,但不能发作,因旧习俗认为越吵越发。

所谓吃第三天好日酒,还是那些近亲和帮忙人。这天叔叔携新娘子做回头女婿去了,而那些帮忙的人,则把从邻居家借来的物件清洗干净,然后一一物归原主,同时不忘在归还时奉送上一包喜糖,或一条毛巾、或一块肥皂。在那个年代,毛巾和肥皂都要凭票购买,这些可是珍贵的礼物呵。

到中午时,大家该还的都还了,该忙的也忙好了,便轻轻松松地坐下来再喝上最后一顿好日酒,下酒的菜自然是大婚那天吃剩的回锅菜,或是厨师从厨房里找出一些用尽的“边角料”,新做出来,热气腾腾地端到桌面上。虽然吃的是“戳落羹”(吃剩的各种菜肴倒在一起做成的羹),但大家吃起来仍是有滋有味的。

## 我的岳父岳母

有所思

◎王伟标

以前岳父母在的时候,每逢周末我和妻子都要去北仑看望他们二老。自从前年至去年底,一年余内,两位老人先后逝去后,每逢周末的时候,心中总是空落落的。

我是外省人。上世纪80年代初,经我的同事——后来的小舅子介绍,认识了现在的妻子,从而成了岳父家的女婿。岳父,山东人,早年参加解放军南下,五十年代转地方工作。成天乐哈哈,酷像弥勒佛,对别人的意见和说法大多说“好、行、可以”,但对一些不良现象嫉恶如仇、不依不饶。岳母,小学高级语文教师,以教学严谨著称。在我与妻子相识恋爱的八十年代,岳父母家已是北仑一小自然村的“名人”了。我加入这一集体后,听到、看到一些关于他们的琐事令我深有感悟。

一是对孩子不溺爱、严要求。岳父是南下干部,长期在物资、商业部门担任领导,后离休;岳母高级教师,收入也丰,但从不多许多花钱、乱花钱。据说,一次岳母叫小舅子去买酱油,路上碰见卖冰棍的,忍不住用2分钱买了一支糖水冰棍,回后在酱油中多报了2分钱,理所当然地被大人识破,从而挨了鞋底板子。姐弟俩外套整洁,但内衣裤几乎都有补丁,有的是外套破旧了替作内衣的,直到参加工作每月的

工资必须上缴,零花钱偶尔还要报出处。二是公私分明。岳父岳母从五十年代搬进这幢民国时期的小木屋后直到逝去,没换过房。记得上世纪80年代初岳父在镇海担任某商业机构党总支书记时,单位要分给他一套100平方米的成套房,当时由于房源非常紧张,申请人较多,岳父见状主动提出放弃。岳母家属中享受公费医疗的只有他们俩,有时,弟妹家人生病,要顺带些药,那是决不会答应的。三是从不参加公款吃喝和庸俗礼尚往来。岳父经常对我与小舅子讲要管住嘴、管住手,防住糖衣炮弹的攻击。岳母对我妻子常说:“我和你爸爸都是‘精打光’起家的,现在吃穿不愁知足常乐,你一定要当好管家,当好贤内助。”

前些日子,我对二老的遗物进行清理,发现二老除了近年子女为其购置的少量稍像样的衣服外,全是一些我们送去的说是分发给人的穿戴了十年、数十年的衣物,家具是我们换下来的,电器也是十几年前买的。最让我们感动和自责的是台板玻璃下压着的纸条和抽屉里的一本笔记本,纸条上写道“人老体弱,今不如昔,少管闲事,不添麻烦”。笔记本记着近期写的一首小诗:“天光天暗,日复一日,喜忧哀愁,墙角小门”——岳母家自己一小院子门角开一小门,她盼望着子孙们能多去看望,殷切之情尽在诗中,读之令人情难自禁、潸然泪下。

## 蒿菜牡蛎羹

私厨日记

◎周晓斌

我丝毫不掩饰对蒿菜蛎肉羹的偏爱,甚至溺爱。

岁月匆匆的人世间,一碗绿意葱茏的蒿菜牡蛎羹是绿雪诗意的生活。

亲手做这道菜是在无意间。

好多事和人,无意间相逢邂逅,才让人心心念念。在思念中咀嚼,在咀嚼中回味。那味道就显得醇厚绵长。

女儿住校,半月才回家一趟。她爸恨不得把菜场里好吃的都搬来。平时冷清的餐桌,一下子就挤挤挨挨,喧闹不已。

元旦放假,就想让女儿补补。买鸡、鸭、鱼、肉。这样连着吃了几餐,反倒吃得没了胃口。

吃了午餐,女儿要回校了。她爸又跑到菜市场。手里拎了几只塑料袋。我一看,没啥东西。一小株剥好的冬笋,一袋蓬蒿菜,一小袋牡蛎。

我呆呆地说,烧啥菜啦?

他说,蒿菜牡蛎羹。用鸡汤,把鸡肉撕成细丝放进去。

烧菜有点像写文章,需要灵感,需要心情。好文章不一定是处心积虑的结果,那样的文章就算是好,看着也累。

从来没烧过,就按照他的说道。慢慢琢磨着烧了起来。我想汤里放点干蘑菇味道或许不错,就发了一点蘑菇。

那把海宁买来的周顺兴菜刀真是名不虚传。用它来切冬笋,要多细有多细,毫不费力。一根根银针似的。再切成三厘米长。发好的蘑菇也切成细丝状。

我犹豫着是否把冬笋在热水里氽一下,间或在锅里放料酒炒一下。

跟他爸一商量,决定不氽也不炒。氽了,冬笋的鲜美大打折扣。炒了,不免有焦糊味,还有酒味。汤的最高境界,是让各种食材保有天然的香味,各自相安无事,和谐融洽地存在。而不是各种香料掐架的烟火味。

锅里放鸡汤,放冬笋丝、蘑菇丝、鸡肉丝。开大火烧开,再慢慢炖一下。这样笋丝就不会涩口,蘑菇的味道也会更赞。

锅里烧着,我去把母亲磨的番薯粉泡上冷水,准备一会用来勾芡。

我极其用心地切着蓬蒿菜,梗有点粗,就多剃几下。叶子就轻松多了。

开大火,让锅沸腾。我放了一点点猪油。放猪油,为的是让蓬蒿菜更绿,看着更有食欲。

在沸腾的锅里放进蒿菜和牡蛎。搅拌几下。放薯粉勾芡。

蒿菜的香,蘑菇的香,鸡汤的香,淡淡地氤氲在餐桌上。碧绿的蒿菜,黑色的蘑菇,白色的笋丝和鸡丝,还有那一只只肥肥的圆嘟嘟的牡蛎点缀其间。怎一个惊艳了得!

没吃,我们三人闻着看着就流口水了。

一尝,味道果然非同凡响。

乡情如梦(水彩)

谢光领

