

岁月悠悠

回忆童年过年

■夏玲娣文

每当新的一年来临时,耄耋之年的我,就会想起童年过年的过往,印象之深刻,难以忘怀。

在我的家乡浦东过年是:每当吃过腊八(农历12月初八)粥后,主妇们就要开始张罗着备年货了,备年货主要是腌制各种鱼、猪肉及鸡鸭,还要磨糯米粉,做糕团,做甜酒酿,和开油锅炸肉皮,炒花生、瓜子等。那时候过年的一些吃的用的东西,都要自己动手准备。

腊月二十三俗称小年,每家每户都要祭祖,这是一件气氛肃穆的事,我们家由我的祖父把新请来的灶王爷神像贴在灶壁神龛里,然后点上香烛,敬上贡品,伏地叩首,祈求来年衣食无忧。

食无忧。

腊月二十四家家户户都要大扫除,先要清扫房屋和庭院灰尘及蛛网,再用石灰水粉刷墙壁,听母亲说,年前扫尘是扫除一年的晦气,粉刷墙壁、拆洗被褥窗帘、疏通明渠暗沟,这是寄托人们破旧立新的祈求。然后在清扫和粉刷过的大门或墙壁上挂贴上“雄鸡报春”、“五谷丰登”和“龙凤呈祥”之类的年画或窗花,挂上大红灯笼,彰显中国红独有的喜庆魅力。临近年前一两天,家家灶头间飘出蒸糕的米香、煎炸的油香,我们这些馋嘴的小孩终于盼来快吃年夜饭了。

大年夜是合家团圆的日子,这一天子女们不论离家路途多遥远,都会赶回家和父母团聚,亲人们长久离别

的思念之情,此时此刻得以充分释放。大年三十下午,一家老小都要围坐在一起包荠菜馄饨,人们边包馄饨边闲聊,聊乡情、话新春,其乐融融。按我们浦东人的规矩,在吃年夜饭之前,先要敬过世的祖宗亡灵,听父亲说这叫“拜年夜饭”。母亲沿着八仙桌三面放上酒盅碗筷,朝南的那边摆有香炉和烛台,点上香烛后就上菜肴,菜肴上齐后斟酒,酒要斟三遍,三遍过后烧锡箔,点燃锡箔后,全家老幼依辈分磕头,感谢先辈亡灵回到阳间吃上子孙为他们准备的年夜饭,祈祷亡灵保佑全家来年安康吉祥。拜完仪式结束后,拆下碗筷酒盅之类物品进行清洗,所有菜肴均要回笼加热,然后一家人就开始享受盼望已久的年夜饭,这顿年夜饭有鱼有肉,有鸡有鸭十分丰盛,母亲说那条鱼不能完全吃尽的,讨个好口彩“吃剩有鱼(余)”。这年夜饭的最后一道是吃荠菜馄饨,母亲说这荠菜馄饨,取其音荠菜为“聚财”,因而也叫“聚财馄饨”。吃好年夜饭整理好餐桌,我们

在八仙桌上摆上装满各种水果、糖果、花生和瓜子的果盘。然后父亲点亮蜡烛或油灯,大家围坐在一起,和糯米粉搓汤圆,母亲说年三十晚搓汤圆,寓意团团圆圆,讨个好口彩。这天晚上大人们要通宵守夜至天明,亦称“守岁”,象征着我们要把一切邪瘟病疫统统照驱赶走,期待着新的一年吉祥如意。

年初一清晨,啪啪、噼里啪啦的爆竹声迎来了新年的第一天,爆竹声后满地碎红片,称为“满地红”,这时满地瑞气,人们喜气洋洋,互相祝贺新年的到来!然后人们穿上新衣服,打扮得整整齐齐,先给家中爷爷奶奶、父亲母亲叩首拜年,祝长辈们身体健康!寿比南山!长辈给孩子们压岁钱,寓意压住邪祟,岁岁平安!然后人们带着孩子,手里拎着大包小包去亲朋好友家去拜年。

在新年期间有许多忌讳和规矩。首先,父母嘱咐孩子们不许说不吉利的话,馄饨煮破了要说馄饨煮“挣”了;不小心打碎盘子或碗,要说

“碎碎平安”;看到熟人要说不新年好,年初一那天不能扫地,不能向屋外泼水,寓意财不外流。过年这几天孩子们是最开心的,他们口袋里装满了糖果、花生和瓜子,怀里揣有压岁钱,欢奔乱跳地和左邻右里的小朋友尽情地玩耍,男孩们燃放小鞭炮,女孩子跳皮筋、丢沙包、踢毽子也玩得亦乐乎。我们还到离家不远的小镇去看热闹,镇上有多个小摊贩,有写春联的,卖炮仗的,吹糖人、糊兔爷及扎灯笼和套圈等多种有趣的活动。还有传统的花轿游行,热闹的舞龙舞狮、精彩的踩高跷、惊险的杂技表演使人看得目不暇接,也有表演戏曲的,喧闹的锣鼓声,高昂的唱腔真是热闹非凡。

我的童年时代已过去近80个年头。我们的国家发生了翻天覆地的变化,网络飞速发展,春节期间的玩乐已不一般,但它映衬出的炎黄子孙强烈的大团圆意愿和亲情归属感一脉相承。过年,带着我们对新的一年美好的憧憬和期盼依然一路向前。

旅游日记

在英国吃烤肉

■赖云龙文

去英伦三岛跟团旅行,“出团通知书”上“餐、食”一栏,写“午餐自理,晚餐自理”,如果由旅行社安排则写“中式午餐,晚餐或西式简餐”,至于具体内容、地点无从知晓。

因为我不挑食,所以一路旅行感觉餐、食尚可。行程接近后段,参观完苏格兰北高地的峡谷后返回格拉斯哥市的路上,导游在车上说,晚餐请大家吃烤肉。我一听,兴奋起来。我知道,法国人爱吃鹅肝,中国人钟情烤鸭,印度人喜欢咖喱,而最能让英国人垂涎欲滴、最能唤起英国人对童年时母爱、家庭温馨回忆的是“星期日烤肉”大餐。

导游介绍“烤肉大餐”,或称星期日烤肉,是传统的英式大餐,只在星期日供应。如果适逢圣诞节,则更加隆重丰盛。烤肉大餐一般包括烤肉(如羊羔肉、牛肉、鸡肉和猪肉),烤土豆和各种蔬菜,还会配以约克郡布丁和各种风味的肉汁。英国许多酒店和餐厅都在每星期日供应烤肉大餐,

英伦行中以往一直走在旅游团队后面的我,这次一下车便紧跟导游,很想了解并品尝一下英国这一传统的星期日晚餐“烤肉大餐”究竟怎样。

这是一家不大的名为托比·卡莱特的——“烤肉之家”,独立的一幢房,和我们平时用餐的中式酒店很不一

样。由三个黑框红色的三角形叠加组成的屋顶特别引人注目。大门前竖立着的牌子上告诉你“有五种烤肉可供你选择”,另一块招牌上非常诱人地说:“试试我们的新慢烤肉,使每个星期天都变得特别”。看后令人心动。窗口上还写有“四两烤肉加上你能吃的所有蔬菜”,供你参考,似乎很合胃口。

垂涎欲滴的我走进酒店,只见店内人头济济,却没有喧闹声。我一眼望见长长的不锈钢的厨房上分别放有大块的烤牛肉、羊肉、猪肉、火鸡。只见一个男性师傅戴着老花眼镜,一身清白的厨衣,非常熟练而精准地将肉分割、削片、装盘、送客。此景使我想到“庖丁解肉,游刃有余”的成语。旁边,不时见一位中年男子,手拿装有满满的一只只空心面包的面盆,从里面房间内进出。另一端放着一叠高高的盘子。还有一只落地风扇。一眼望去,很是清洁。敞开式的

柜台前早已有人在排队等候。我们因为已有预约,旅游团一行27人,在一间没有门的类似包房的房间内用餐,吃的是皱褶烤肉(牛、羊、猪、火鸡)。每个人都是一样的量。给你烤肉后,可到边上选择你喜欢的调料,及配上不同的酱汁,还有土豆泥、烤土豆、土豆饼、青豆等随便挑选,还有无限量供应的啤酒。

我们的导游事业有成,在英国买了房,还租给留学生。她说,英国烤肉是继鱼和薯条之外的著名传统菜。起源于工业革命时代的约克,只在周日有供应。最开始是礼拜天,大家去教堂之前,把肉放到烤箱里慢慢烤着。等从教堂回来,就能吃了。通常烤的就是猪牛羊中的某种肉,配以约克布丁,几种煮的蔬菜以及土豆,并且浇以勾了芡的肉汁。以前还讲究不同的肉配不同的东西,现在一般情况只是肉不同,配料差不多了,通常是胡萝卜、青豆。一般酒吧经常在

周日卖这道菜,英国的酒吧虽然提供食物,但是酒吧的食物多是微波炉里热的冷冻食物。

夫人和女儿是素食主义者,使我在家里日常买菜时很费脑子。可此时此刻她俩烤肉却吃得津津有味,还用神秘的眼光看着我,然后她们俩人相视而笑,令我无语。我不喝酒,烤肉很快吃完了,便在店内四处走走、看看。餐厅内不见其他亚裔人,没有圆桌桌子,都是能坐2至4人的小台子,椅子式样一般;整个餐厅不像国内那样灯火通明,灰暗的白炽灯下,也颇有情调,英国人似乎很享受烤肉大餐,使我看到了绅士悠闲、淡定、细语,慢生活的一幕。

文苑投稿邮箱:
zfk@yptimes.cn, 欢迎投稿

诗抒胸臆

迎春放歌

■王养浩

卜算子·寒江松

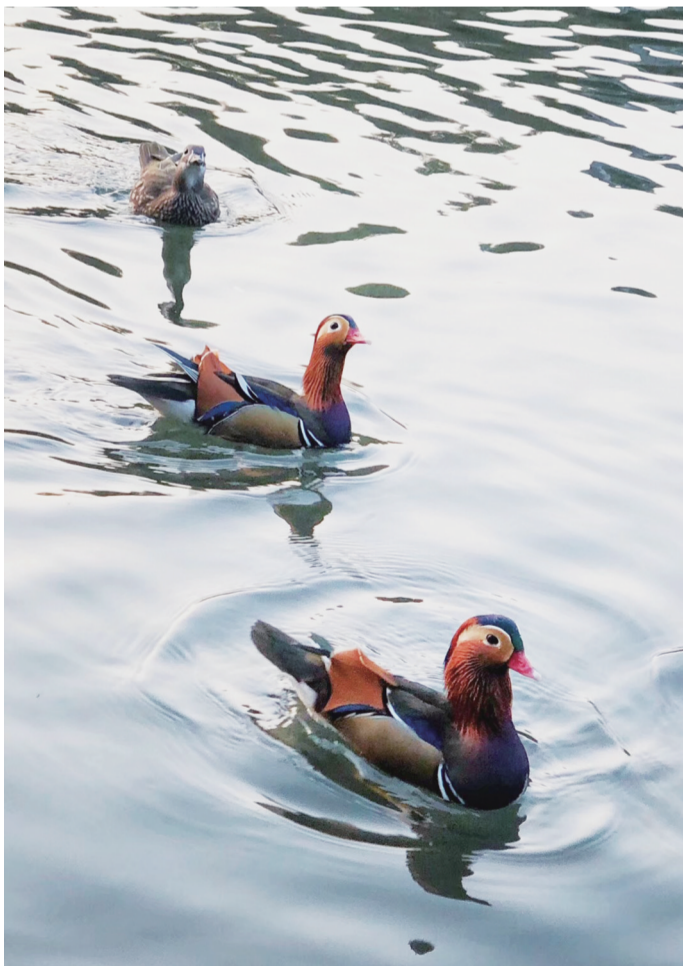
记否酒三盅,
望江诗潮涌。
挥手唤来众诗翁,
吟诵飞雪中。
江心渔火红,
江边凌寒松。
北风吹后春意浓,
笑指日出东。

醉中天·渔家乐

此行向何处?
举目觅海趣。
万顷波涛泛寒雨,
登舟扬帆去。
放眼满舱鲜鱼,
新年祈福,
年年有余。

醉中天·春梦

春联挂门前,
童叟笑声喧。
瑞雪纷飞落山田,
几枝梅花艳。
梦里遥问乡贤,
柳枝飞燕,
一泓清泉。



江槛俯鸳鸯 ■罗倩

世相百态

百姓餐桌上的变化

■陆春炎文

改革开放40年中,百姓感受最深的莫过于餐桌上的变化。这个变化折射出了中国社会的快速发展。

上世纪五六十年代:吃饱饭是人们的第一需求。记得上世纪60年代初,小孩子最盼望过年,因为过年的时候可以吃几顿饱饭而且菜肴比较丰富。过了大年初一,就得要精打细算过日子了。那时候吃饱饭成为第一需要,至于吃菜基本不讲究,有萝卜、白菜就很满足了,有时就着咸菜下饭也没人抱怨,即使一点菜都没有,但只要饭里拌一点点酱油也可以吃得津津有味。为了多点油水改善伙食,人们买肉时都喜欢挑肥的。那时候最企盼的是能够有一天可以放开肚子吃饱饭。1963年初,我参军到了部队,吃饭的时候问老兵:一人可以吃几个馒头,得到的回答是不定量随便吃,只要不浪费就行。一下子感觉幸福无比。这样的感受是现在的年轻人难以理解的。

上世纪七八十年代:白面白米是招待客人的食品。那时候粮食供应不仅凭票证,而且粗细粮搭配。经历过那个年代的人,都有过吃玉米面、窝窝头的体会,粗粮吃起来难以下咽,吃到肚子里感觉难以消化。多数家庭平时基本以粗粮为主,吃细粮算是改善伙食之举,白米白面是招待客

人的食品。到了80年代后期,全国实施了菜篮子工程之后,彻底解决了副食供应紧张的局面,逐步做到商品敞开供应。老百姓的餐桌也渐渐丰富起来,蔬菜、瓜果、蛋、禽、肉类成为平常食品,粗粮逐渐淡出,细粮成为主角。

上世纪90年代:“下馆子”成时尚,粗粮反倒受宠。到了上世纪90年代,物资供应更加充足。无论春夏秋冬,市场上都能买到新鲜蔬菜、肉蛋鱼等副食品。人们已经不再满足于家常便饭,下馆子也成为平常事。天天都吃大米白面,偶尔吃点粗粮也颇受欢迎。小孩子在家里吃腻了饺子、肉包等,下馆子的时候专门要父母点窝窝头、蒸红薯、黑面发糕等食品。一度让人们吃得发愁的粗粮,受到人们的青睐,重新成为餐桌上的宠儿,有的还成了亲朋相互馈赠的礼品。

进入21世纪:饮食讲究健康。不爱下厨的年轻人,不是下饭店,就是叫外卖,手指一动,美食送上门。然而随之而来的是肥胖、三高等各种“富贵病”。于是,人们开始崇尚饮食养生,注重“早吃好,中吃饱,晚吃少”,从以前的“好吃,吃好”,转变到现在的吃健康,讲究清淡、营养、多样化等。

不同年代的餐桌,有着不同的记忆。40年来,从米袋子到菜篮子发生了巨大变化。