

春节家宴

□余国定



上世纪六十年代末七十年代初，每年春节，老家的父母都要叫上亲戚来我家喝上一顿酒、吃上一次饭。

春节请客吃饭从那时起，便成为我家保留节目，年复一年，年年传承。

老家请客吃饭时间安排在正月初三以后，基本上在初五、初六、初七这几天。请客先要叫上辈分大的，舅舅、舅妈、姑丈、姑妈，接下去是哥哥、姐姐，我的同辈。如果有上海、嵊泗、定海的亲戚正月里来衢山走亲，那热闹的日子自然会多几天。

当年，老爸在观音山山脚下的一个渔业村——衢山太平乡黄沙村工作，担任村委员、会计。那时每年冬汛渔业生产期间，舟山渔场特别热闹，全国各地沿海渔船都要齐聚在嵊泗的嵊山镇，在嵊泗外围渔场进行作业生产，在嵊山进行渔货交易。村干部每年一到冬汛都要去嵊泗的嵊山，支援那里的渔业生产指挥部工作，老爸在渔业村工作，自然每年也要去嵊山，帮助从事村子里的渔事活动。

这样一来，每年快到年底的时候，老爸人还在嵊山，各种鱼货已通过村子的回港渔船顺路先带回来了，带鱼、大黄鱼、海鳗、螃蟹、墨鱼……基本上上海上的鱼都齐了。这些鱼货中，最显眼的还要算蟹黄饼。蟹黄饼由冬季捕获的肥膏蟹制成，将蟹中的蟹黄挑出来，用筷子彻底打烂，用火蒸实做成，由此做成的蟹黄饼颜色金黄，样子浑圆。中间用一根细绳子串起来，平时不吃先挂着，吃的时候用刀切成一丝一丝蟹黄片，先放置在冷水中浸泡，然后放在要炒的各种菜品里作为佐料，或做成蟹黄羹，味道特别鲜美，成为正月里我家招待客人的一道特色菜品。

请客前一天，老爸会安排给我一个任务，那就是上门去通知各位亲戚，明天中午来我家喝酒、吃饭。姑丈、姑妈家住同一个村子，去一趟很方便，来回也只有半小时多一点。几个舅舅、舅妈住在岛斗岙，距离我家塘吞大约5公里路程，那时没有电话，也没有自行车，又不通公交。接到老爸指令，我就打起精神，大清早一路步行，从家出发，经过太平村，来到热闹的岛斗岙，舅舅、舅妈十分客气，热情待我，叫我回去路上小心，告诉爸妈，明天会来的。

第二天一早，天还漆黑，父母亲就起来了，忙着准备家宴的酒菜。太阳刚刚露出观音山山顶，堂前间吃饭的桌子、椅子以及桌上的杯子、筷子都已经摆放整齐，冷盆菜也已经准备好。

房间的四面大钟咚咚敲过十下，客人却一个还没到，心急的父亲就坐不住了，要我立马动身再去亲戚家一

趟。我知道昨天亲戚们都答应会来，肯定会来的，但父亲的话又不敢违抗，只好匆匆动身一路小跑，到了舅舅家，舅舅、舅妈见我大汗淋漓，责备我不用来，叫我先回去，他们马上来了。我第一步回到家，只见老爸、老妈站在塘吞水库墩上，头抬得老高，远远地望着村口等待着。于是，我也加入等待亲戚的队伍，在焦急的心情中，等到了亲戚们的到来。

开饭时间一到，父亲自然坐上席陪客人，老妈当大厨，阿妹当伙计，我呢，老爸给了我一个“艰巨”的任务——煨老酒。

请客的老酒是我家加工的天然米酒。米是塘吞村里一块最好的稻田生产的，听村子里年纪大的人讲，解放前这块田是塘吞最大的地主家的，稻田紧靠盐田，土壤肥沃，水质咸淡适宜，生产的稻米粒粒饱满。做酒用的水取自观音山山脚下的一口古井，井水清冽甘甜。酿酒依靠的是父母亲传统手法工艺，制得的米酒色白、味醇、不上头，胜似市场上的一般米酒，是招待客人的上等好酒。

那个时候没有煤气灶，记得煨老酒用的是煤球炉，正月里天气冷，父亲对我煨老酒下了一个命令，老酒要煨到烫，但不能沸腾起火。

由于煤球炉的火候不能控制，初次煨酒，经验欠缺，当听到老酒发出滋滋的声音，恐怕马上要起火，我提起酒壶就往堂前间跑。不一会，父亲提着酒壶来到煤球炉边，说了一句“不够热”，要我继续煨。我就把酒壶重新架到煤球炉上，估计是求热心切，时间过长，忽见酒壶上方窜起火，我立马将火吹灭，再次拿到堂前间。但最终没有骗过父亲的嘴，父亲酒龄长、喝酒经验丰富，起过火的酒口味已经不同，他完全能分得出。父亲把起过火的酒从酒壶中倒出，重新灌进新的米酒，嘱咐我管好，不要再起火了。

我想了一个办法，稍过一些时间，倒出一小杯，喝一口试一下，看看有多少热，烫嘴不烫嘴，就这样，多次试验，酒没有再起过火。父亲是满意了，而我因年纪小，多试了几口，酒量实在有限，不知不觉，坐在椅子上，两只眼睛开始上下打架，头慢慢往下沉。

这时，堂前间，父亲和亲戚们还在高谈阔论，互相敬酒。见我如此，妹从灶间出来，身兼二职，当起了煨酒新管家，而我自然梦游见周公去了。

光阴似箭，旧时春节老家请客喝酒、吃饭、煨酒的经历和记忆一晃已经过去了半个世纪，但每当新春佳节来临，忆起往事，仿佛还在昨天，近在眼前。

油菜闪亮 越来越“有”

□鱼享

我们村里人很能干，给看起来都是“青菜”的菜，根据叶柄长短、叶面颜色深浅、植株高矮大小等特点，都给一个叫起来顺口的名字：黑油筒、白大覃、油菜、小青菜、脱裤菜……这无关学术的菜名，是因为乡亲们觉得“青菜”们各有味道和最合适的吃法。“油菜”，因为谐音“有”，就被人们寄予了“日子越过越好，越过越有”的美好寓意，承担起了“送年菜”的使命。

廿三祭灶后，人们便陆续开始送年了。我妈家的“送年菜”有五荤五素（但是正所谓十里不同风、百里不同俗，公交车30分钟车程外的婆婆家，却向来用六荤六素），现在的我们贪图方便，素的菜，比如香菇，整盘都是香菇。但是我们小时候不这样，香菇和其他的素菜，比如油豆腐、香干，只是盖在上面一层，底下是炒瘦了的油菜垫的。当然，“五素”中还必须有一整盘的油菜。送了年，即使过去的一年很多辛苦、波折，但好在都已经过去了，相信来年一定会旧貌换新颜。

油菜，天生高颜值：个子高，长成了能有半米高；匀称，菜帮子和菜叶子差不多高，都不胖不瘦；色泽怡人，菜帮子犹如白玉，菜叶子犹如翡翠，叶面闪亮，就像抹了一层油，村里人叫它“油菜”，真挺形象。

承担着“特殊使命”的油菜是过年前特地播种的。算准了日子播种，不能太老了，也不能太嫩了，最好是刚刚长成。肥水管理自然不在话下，最重要的是不能长虫子，万一叶子被虫子咬破烂了，这油菜就得“下岗”了。用来送年的油菜和用来“相喜”的喜猪一样，一旦被赋予“特殊使命”后，它们的长势就备受关注——人们总是喜欢从它们的长势来预测主人家未来的境况。

妈妈是个刻苦、好强的人，那时日子虽然过得又累又苦，可是在她的账簿里，一年是可以长三岁的，因为她的三个女儿一年都长一岁，三个女儿一年就长了三岁，这是她引以为豪的收获和坚持的动力。对于日子，对于未来，她总是鼓足了干劲。这些寄予着美好愿望的油菜，自然也成了她的心头宝。

我家自留地的一头是专门留给油菜的。因为在地的一头，空气流通特别好，不用担心菜蔬叶子之间相互遮蔽。每天一到地里，第一眼就能察看到它们的长势。一旦发现虫子迹象，妈妈就得蹲下来正面反面，里里外外，每片叶子都翻遍。在地的一头，蹲着还能宽敞点。

那些长相体面的油菜一年一年履行着“特殊使命”，我们的日子也像妈妈希望的那样在朝着好的方向发展。我们都长大了，有工作了，独立了，有家庭了。于是，每逢过年，妈妈不仅要自己过，还要顾着我们这几个小家庭。油菜照旧培植，我们打算廿几送年总是要提早问清楚的，因为在送年的前一天，妈妈要把地里刚拔来的“带活灵”的油菜送到我们这几个小家来。这样我们的送年仪式才算圆满。

其实我们也知道，现在的年，早被过得五花八门了。但总有坚持习俗的人，记得去年底在竹屿菜场碰到一个人，50来岁的样子，说是在外面城市落户的，只在过年时回老家来，她家就一直坚持用油菜送年，可是她找遍菜场都没有买到真正的油菜，满脸的着急失望。刚好我家还有剩下的，我连忙骑车回家，给她拿了俩棵。她多次道谢，看她松了口气的样子，我的内心也很愉悦安宁。

这也正传递了我妈妈这位乡村老人朴素而美好的新年祝福，祝福大家的日子都越来越“有”，越来越好。

请您关注天气预报

市区天气：今天晴到多云。明天多云到阴，明天夜里转阴有阵雨。今天气温：1-10℃，有霜冻。明天气温：2-11℃，局部有霜。市区风力：今天北到西北风4-5级，傍晚转东北到东风4-5级。明天东到东南风4-5级，明天夜里增强到4-5级阵风6级。今天蓝天指数为二级，天色淡蓝。今天森林火险指数为四级，容易引起森林火灾，林区严格控制野外用火。
舟山市气象台2024年1月27日18时发布