老家的厅厦

□殷文谅

厅厦,是在一个自然村中由一姓或两姓以上合建的一个建筑,也有的地方称众厅,是众人的大客厅。它类似于祠堂,但与祠堂又有所不同,它是整个村庄一姓二姓甚至多姓家族的公共集体活动场所和中心,同时兼有宗祠、公祠等功能。我们赣南农村的自然村落里大都建有这样的厅厦,大小规模不等,因赣南大部分是客家移民,客家人比较团结,为抵御外侵,其旧式民居大都是围屋,一排或几排四扇三间、五间的结构,厅厦也一般设在民居的正中央,房屋有几排,厅厦便有几间。但它往往要比一般的屋子更华丽、更气派。

一

我的童年和少年时期是在老家的厅厦度过的,厅厦也是我儿时的乐园。岁月悠悠,沧海桑田。如今,虽然老家的厅厦已苍老破旧,只留残墙断壁,但我对它依旧难以忘怀。正如有一首歌唱的:“你是我一片思乡的情,你是我童年最真的梦……”

老家叫乾窝,因村建山窝,屋门朝东,按占卜术属“乾”方,故名乾窝。老屋是个围屋,是殷、刘两姓人合建的,建于清代乾隆五十八年,已有近230年的历史。围屋分前、中、后三排,均为上下两层楼,除厅厦和四边的房子是青砖外,其余是土砖木结构。前排只有左中右三个坚固的大门,晚上只要把这三个大门关上,外面的人很难进来,里面的人很安全。

围屋四角有四间小炮楼式的小屋,有枪眼,为防外侵。围屋的屋檐和阶沿都用鹅卵石铺成,上下左右有两条巷子联通,若遇下雨天,你到任何一户人家去串门,均不需雨伞斗笠,甚是方便。围屋住着30多户人家,160多人,殷姓占了90%,尽管刘姓人口较少,但两姓居民均以叔伯兄弟姐妹相称,和睦相处。

厅厦居围屋的正中央,前中后三间,约600平方米,前后两个大天井。厅厦里面雕梁画栋,所有屋檐门窗都有木浮雕,雕刻技艺精湛,龙、凤、鹿、麒麟等动物栩栩如生。福禄寿禧,应有尽有。厅厦首先是村里人祭祖、议事和开会的场所,每当村民办红白喜事,在厅厦摆上二三十桌,热闹非凡。厅厦的门口有一块很宽的空坪,像个小广场,前面是两口吕字形的小池塘,也称风水塘。门口大坪是村民室外活动的场所,也是大家晾晒衣物的地方,更是小朋友玩耍打闹的好去处。

二

上厅是祭祀先祖和红白喜事主持仪式之地,也是旧时代家族礼制和执行族规家法的神圣殿堂。在“天子壁”上设置了神台神龛,我们的厅厦因是两姓共建,故神龛里有殷、刘两姓的先祖灵牌,左边是刘氏,因他们先开基,殷氏后迁入,故殷氏居右边,左昭右穆,排列有序,并分设两个香炉,也许因是两姓,就没有挂哪姓的堂号牌匾。

过去每当初一、十五或过年祭祖时,香火旺盛,鞭炮齐鸣。村里人每逢婚丧嫁娶时,都要在这里举行仪式。男子结婚,新娘戴着头盖,遮着米筛由已婚女性牵进厅厦拜天地、拜祖,祈求保佑子孙满堂,然后入新房;出嫁女则要在出嫁前到这拜别祖宗,然后戴上头盖,顶着米筛,哭嫁离开上轿或上车。每当哪家有新生儿出生,三朝那天便要抱到厅厦来拜祖。白事的规矩则更繁杂些。200多年来,岁月更替,生老病死,迎新送旧,这古老的厅厦不知道迎来了多少生命的诞生,也不知送走了多少族亲。

三

中厅是一般的活动场所,没有上厅那么庄严肃穆,也是我们小时候打闹最多的地方。厅两边放着两张五六米长的大板凳,可供人坐也可供人睡觉,木匠师傅来了更能派上用场。中间摆放着两张油漆办公桌,用于生产队计工分之用。桌上有一盏大煤油灯,每天傍晚有人把它点亮,直到深夜最后一个离开厅厦的人把它熄灭。

我家就住在厅厦隔壁,跨个中间边门就进来了,所以小时候我几乎每天都在厅厦玩耍。每餐把饭端来,和小伙伴们争抢位置,中午晚上也睡在厅厦的大板凳上不肯回家。

上世纪七八十年代,村里请来的木匠、裁缝、铁匠、理发等师傅都在这里干活,展现他们精彩的技艺。而每天生产队做工回来后,男人们都在厅厦聊天吹牛,冬天围着火盆在一起烤火,谈天说地,欢声笑语。天暖的时候,尤其是夏天,一到午后傍晚,男人们有的打着赤膊穿着短裤,摇着蒲扇,躺在凉椅上;有的则提一桶热水,在厅厦的天井街沿上洗澡,这里成了天然澡堂。晚饭后,生产队的计分员吹哨,大家带着工分簿来把当天劳动的工分计上,等年终结算,队长则乘机把小队第二天劳动的分工提前布置。记得那时中厅还挂了个广播喇叭,那是最早的村村通了,我最喜欢听的就是“新闻和报纸摘要”节目,晚上睡在中厅的大板凳上听广播,有时一直听到“今天的播音到此结束”,直到大人们计工分结束了,父亲把我抱回家。

记得那时,剃头师傅是来得最勤的手艺人,每十天来一次,每人全年的费用在2元左右,全村男丁的名字用红纸贴在墙上,那是为方便排饭,每次师傅在哪家轮饭一次,便在其名下画上一个“0”,理发先来后到,不管老幼自觉排队,未排到的则在大板凳上坐着等候。

有时来了一两个唱古文的盲人,晚上拉起了二胡,父亲便会装好两钵饭菜叫我端到厅厦给他们送去。饭后大家都来听古文,有梁山伯与祝英台等,大都是古代才子佳人的故事,古文师傅边拉边唱,一直到深夜。

四

下厅比上、中厅要低两个台阶,装饰也简单些。左边放着一座石磨,右边有一个石臼,每逢节日,特别是过年,这两件宝贝抢手得紧。那时没有电,全靠人工操作,乡亲们用它磨米粉,磨豆做豆腐,打麻糍做米馃。年关时候,排队等候,一天24小时,十天半月也停不下来。

厅厦最热闹的时候,是在过年。除夕当天,大家要在这里杀鸡敬神,香火蜡烛,三牲供品,一应俱全,届时爆竹喧天,通宵达旦。

大年初一,村里要举行拜年活动,大家打锣敲鼓前往村口拜社官,祈求新年风调雨顺,五谷丰登。拜年结束后男人们全部集中在厅厦喝酒,往往是每家提一壶米酒,三两个最好的菜,比一比谁家的酒菜更好,比一比谁家的妇娘子更巧手能干。

年初二大家仍然要去厅厦杀鸡,因为要祭祖。祖德流芳,宗功世泽,客家文化传承了忠孝传家的儒家思想。年初三之后便有龙灯狮子表演上门,那又是另一种热闹……

岁月流逝,乡亲们陆续搬离了围屋,在外盖起新房,只剩下古老的厅厦,孤孤单单地矗立在荒野之中,厅厦也逐渐不再热闹了。每次回老家,去厅厦拜一拜,看一看,欢乐热闹的场面,一幕幕仿佛就在眼前。最近几年,老家厅厦成了危房,东倒西歪,令人心疼。今年,村民们决定集资重修厅厦,我也积极参与其中,也许过不了多久,厅厦便能焕然一新,我多想它能回到从前的模样……

爱吃鸡酒

□袁胜元

霜降水返壑,风落木归山。

冉冉岁将宴,物皆复本源。

白居易的《岁晚》,寥寥数语,描绘了霜降时节,水流入深涧、残叶落山林、万物复本源,不觉中一年已行将结束的景象。

每到这个季节,自然会想起鸡酒,尤其是周末,只要有做鸡酒的邀约,总会积极响应。想象着那白里透黄、细腻滑嫩的鸡肉,那醇厚香甜的米酒,还有那带着酒肉香的红枣、枸杞,不觉已舌下生津。

“一碗鸡酒,吃尽定南鲜。”鸡酒既是酒又是菜,是食补的上品,是客家美食中极具地域特色的一种。冬日里,与几友人,走进岭北圩场餐馆,在大堂随便找一桌子,点上一份鸡酒,与端着一样的碗,吃着同样鸡酒的赴圩人,天南地北,谈古论今。吸溜与咀嚼声中,很快就将一盆鸡酒一扫而光。当一个个搁筷抹嘴抬头,互相望着面红耳赤的对方时,一个说,此番享受,真美!一个说,此种美食,解馋!有的说,此刻快意,带劲!

将鸡和酒合二为一,独辟蹊径成鸡酒,起源于何时,虽无从考证,却“食出有门”。据村中老人口口相传,吾乡人自中原南迁,因不适应南方潮湿、多雨、湿冷的气候,在寻觅食材时,遵循先贤“医食同源、药膳同功”、以养生保健来治未病的理念,从食物性味上加以辨别,来认知不同食物与人体的对应关系,强调食养、食节,形成了一套独特的养生方法。

吾乡人做鸡酒,注重“精致、悦目、健康”,既绞尽脑汁,又推陈出新,尽可能寻找、搭配上等的食材,再施展独门绝技,让鸡酒烹饪活色生香,韵味悠长。做鸡酒的功夫在“煮”,大致有四道工序。第一步,选一只四五斤重的家养线鸡,去毛去内脏洗净后切块;第二步,把鸡肉倒入没有放油的热锅中充分爆香;第三步,放少许茶油,翻炒鸡肉至色呈金黄,加适量冷水,煮一段时间;第四步,当锅中水汽蒸腾时,加入酒娘,并把枸杞、红枣一起放进锅里,盖上锅盖,封住鸡和酒的元气,文火慢煮。直至起锅前放入红糖,再煮片刻,以提升功效和口感。此刻,火烧热水锅,把高温传给了酒,沸腾的水汽和酒气钻进了鸡肉、红枣、枸杞体内,逼迫各种食材尽可能地释放自身的味道。鸡酒上桌,远远地就闻着一股鸡肉酒香味,碗中鸡酒,没了鸡汤那层厚厚的油珠,酒色暗红透黄,肉色白嫩,水灵灵、红艳艳的枸杞和枣,眨巴着眼,诱惑着你的食欲。浅尝一口,微微一颤,唇齿间荡漾着一种难于言喻的香味,久久不能散去。两碗鸡酒下肚,五脏六腑似温水沐过,全身暖烘烘、热融融的,酣畅淋漓,飘飘然有一种说不出的惬意。

定南乃客家人聚集地,深谙“最好的养生莫过于饮食”的内涵,懂吃会吃善吃。似鸡酒这样的美食很多,薯酒、酸酒鸭、灰水粄(又称壮阳糕),叫得上名的,叫不上名的,这村的,那镇的,不一而足。

时序轮回,秋冬时节,我爱吃鸡酒,吾乡人爱吃鸡酒,可能是一种传承,可能是返璞归真,亦可能是钟情于它的“润物细无声”。就如喜欢一个人、一座城,有了感情,爱在心底,不用理由,水到渠成。



吉祥客家

钟向东 作

遇见梁晓声

□温谈升

大致是我走出校门后的上世纪八十年代中期,习惯泡书店的我看到了梁晓声的小说《今夜有暴风雪》,是反映知青的作品,里面情节大都是艰苦和蹉跎的农村岁月,我很喜欢读,一下子把我带进了那个万顷沃土的“满盖荒原”。要知道,这个时候,我正在用写作冲淡落榜的困惑与感伤,《今夜有暴风雪》可以说是我那段最落魄之时的精神食粮,从此,我记住了小说的作者——梁晓声。

后来,一旦我发现哪里的报刊发了梁晓声的作品或出版了他的小说,我都会千方百计找来,读得多了,心中充满念头——要是能接触这个大作家就好啊!这虽然很难实现,但心念总是挂在那里。

空山新雨后,天气晚来秋。三十几年晃过去了,一支秃笔相伴左右,抽刀断水水更流,无意间就成了小城里的一名作家(自嘲),来来往往,也见过了不少名家大家,唯独珍藏在年少记忆里的梁晓声无缘谋面。庚子年的岁末,收到一份从京城发来的邀请函,“中国散文年会”组委会把我的一篇原创征稿评上了奖,请我到北京参加年会。似乎来得有点不相信,获奖?年会?我笔耕三十载,头发写白了,还从来没有片言只字在国家级平台上获什么大奖,也没有谁邀请过我去北京开过什么与文学有关的会议。而此时此刻,这满满的好运从天而降,怎不令我疑点重重?我将邀请函左瞅右瞧,猜忌里面的套路。因为,曾经有过类似教训,早年,某丛书说恭喜我列入了“当代中国人才库”,通知我整理简介和照片发送过去,然后出高价订购几本有我“传略”的丛书,谓曰“国家人才”。对这个要钱的买卖,我是最反感的,最终我放弃了这个“国家人才”殊荣。我在媒体工作,倒是隔三岔五能收到函件,说去某某城市培训,汇集了一批专家名家大咖授课,一看,盘缠自己出不算,居然给你提供了几十位阿拉伯数字的银行账号,非得你将白花花的银子打过去方有资格前往。

眼下的邀请,我多了一份警惕,第一时间电询函件上提供的联系人,她是《海外文摘》和《散文选刊·下半月》的副主编兼编辑,中国散文年会是由这两家权威杂志主办的,一直坚持了13年,这次是第14届。

12月10日,我即启程赴京。北京的冬天内暖外冷,12日还迎来了入冬以来的第二场大雪。报到后,我获知高洪波、梁晓声、刘庆邦等大咖明天会与大家一起参加活动,心里很是兴奋。是日,酒店会场内暖意融融,来自全国各地的60余名作家汇集一起,把2020年度的中国散文年会烘托出热热的气氛。高洪波、梁晓声、刘庆邦、鲍尔吉·原野等已在第一排对号入座,被来自各地的作者“包围”着,有的聊得甚欢,有的排着长队等候签名题字,有的则挤入他们的左右抢着留影……差不多的时候,我趁机占到一个最佳位置,自报家门:“梁老师,我是江西赣南老区来的作者,我准备出一本书,请您题写书名。”说罢,我又将第11期的《散文选刊》递给他,指着刊登我小文的标题接着说:“另一条路。”梁晓声侧过脸对我点了一下头,很利索地照着标题将“另一条路”写在纸笺上。题写好后,他站起来与我握手:“我当年在北大荒走的也是另一条路,希望你的另一条路也能成功!”

中午,我们的用膳是“自助”,梁晓声吃饭很慢,他说今年都72岁了。我打内心敬佩梁晓声,他是中国文坛的常青树。2019年,他115万字的长篇小说《人世间》(上中下)获得第十届茅盾文学奖 。他不时与我聊些文学,问我爱看什么书?我实话实说,告诉他爱看历届茅奖的作品。我问他到过赣南没有,并邀请他择时来走一走,他说:“肯定会的,有一条京九线拉近了南北的距离,赣南很红,新中国就是从赣南走过来的。还有,赣南脐橙好有名气,在北京各大超市都有卖。”

光盘行动

□肖大庆

城西的桃江街是一条老街。街道的中段,有一排平房改造的店面,其中一间开了家小面馆。小面馆热气腾腾,门庭若市,与这条街的冷清形成了强烈的反差。

面馆老板是一位年近四十的女人,身材凹凸有致,身段匀称,穿着大方,脸上整天带着笑容。这是小面馆最亮眼的地方。食客们很多都是冲着老板娘这张真诚的笑脸进店的。是的,她笑得那么自然,自然得看不出一丁点的矫揉造作,完全就是一副“清水出芙蓉,天然去雕饰”的从容。

这天,来了一位拄着拐杖的老太太。老板娘热情地迎上前去:“大娘,您这边坐。”她扶着老太太坐定后,问:“大娘想吃点什么?”老太太咂咂嘴,说:“汤面。”又说,“我吃不了一碗,给我下半碗可以不?”就两秒钟的迟疑,老板娘爽快地答应:“可以的。”她向厨房吆喝一声:“半碗汤面。”厨房传出师傅的疑问:“半碗?”女老板应声:“没错,半碗!”拉起的腔调那么动听。

很快,“小面馆会下半碗面”的消息不胫而走,这条街乃至别条街上的老人都被吸引了过来。小面馆的生意开始火爆,排着长队等下面的场景成为常态。

一年后,小面馆变成了小餐馆,两间店面连为一体,名曰“天天美食”。餐馆虽小,但名声渐大,店里的六张餐桌常常爆满,有时要预约才能订到位子。

老板娘每天依然站前台,亲自接待前来就餐的食客,笑脸相迎的金牌表情一如既往。

“天天美食”从开张那天起,就推出“每天三道半价菜”的营销策略。这也是受到“半碗面”的启发。因为实惠,餐馆天天车水马龙。

到了第三年,桃江街被列为棚户区改造项目,开发商拆去老旧平房,沿街建起一排新店铺,上下两层楼。店面装修得古色古香,颇具唐宋遗风。走在街上,有一种穿越时空的幻觉。

首先入驻老街的,是“天天美食”。老板娘租下五间店面,门口“酒”字黄旗在风中猎猎飘扬。服务员穿着统一,服饰仿古。瞧这架势,就能猜到,餐馆上了一个档次。

店里继续推出“每天三道半价菜”策略。老食客继续前来捧场。开张那天,宾客盈门,高朋满坐。

可是慢慢地,老板娘发现,生意不如以前。环境变好了,服务也规范了,待客的真诚也没减,为什么食客会不增反减呢?她反思。

某日,客人走后,老板娘走进包厢,服务员此时正在收拾杯碗,一盘一盘没吃完的剩菜径直往泔水桶里倒。“浪费啊!”老板娘自言自语。她知道下一步该怎么做了。

第二天,“天天美食”门前换了一块新的牌子。牌子上换了两行新字。两行新字吸引了过路的行人驻足引颈。不到十二点,十个包厢就客满了。

牌子上写着:菜量减半,价格减半。原来老板娘实施了大受欢迎的“光盘行动”计划。

店里的生意重又火爆起来。