

记忆

笕烟囱

□ 盛忠民

每次看到母亲烧镬窟，眼睛被烟熏得流泪，父亲就知道烟囱堵了，得好好弄一次烟囱了。

或许需要做个解释：“笕烟囱”意为“除烟囱里的烟尘”，“笕”在这里做动词用。富阳民间厨房还有一种用具，“笕帚”，“笕”是名词，即用竹丝等做成的洗涤釜甑的用具。

我家的灶台是三眼灶，灶台上有大中小三只铁镬子，外加两只汤锅。灶台后面镬窟洞也有三个。三只铁镬子，最里面的最大，一般是煮猪饲料、野草番薯藤之类。中间的是煮饭烧粥的。最外面的小镬子用来炒菜、煎饼。开水是在大镬子和中镬子之间的汤锅里。

我家的房子是一间二层泥瓦房。不高，烟囱就在楼板底下的泥墙上开了个洞，连接灶台，用来排烟。

也有烟囱开在屋顶的，比如二叔爷家。他家条件好，房子造得高，烟囱开在屋顶，村里人唤那种烟囱叫“天窗”。天窗的好处是排烟快，且不容易堵。

村里人大都跟我家一样的烟囱。这样的烟囱低，又在泥墙上，加上灶台大，容易积满烟尘。烟囱被烟尘堵塞，烟排不出去，回流，烧饭或煮其他食物时，厨房里烟雾缭绕，呛得人难受。这时，就得去笕烟囱，清除烟囱里的烟尘。

我家的烟囱，大概是村里笕烟囱

次数最多的一个。我外婆在世时，经常数落我父亲。家里连个玲珑干燥的柴火都没有，每次母亲烧镬窟洞，不是毛柴，就是活柴。但母亲从没一句怨言。

毛柴和活柴烧镬窟，烟多，产生的烟尘也多。烧不了多久，烟囱里就积满烟尘。我家的厨房比别人家的真好了，一年到头都烧干燥的桶柴，烟囱也不用笕。

父亲一年里要笕好几次烟囱，每次看着他，拿几根细竹梢捆在一起，搬来一张竹梯子，搁在厨房外开烟囱的墙上，然后把细竹梢捅进黑黑的烟囱，笕起来。

虽然父亲带着草帽，用大手巾蒙住脸，仅露出双眼，但笕完烟囱，还是会成为一个大花脸。母亲笑着说，父亲像个煤黑子。

那些烟囱灰，除了有些被清理在了屋外，大部分从烟囱里掉落到了镬窟洞里。在父亲眼里，这些烟囱灰是个宝贝。可以做菜园里的肥料，据说用烟囱灰施肥，蔬菜长得翠绿鲜嫩。

有件事父亲一直被村里人津津乐道。每年削竹拌料前夕，村里人都会来问父亲讨要烟囱灰。他们用烟囱灰放些菜籽油，调和在一个竹筒里，然后捣碎毛竹壳的底部，蘸着去给青竹捏油。父亲笕烟囱次数多，也算是一件被人称道的。事。

年味

杀年猪

□ 章秋林

上世纪六七十年代，故乡的农村，几乎家家户户都会养一头猪，养到过年前几天杀年猪，其猪肉少部分作为过年的美味佳肴，大部分腌起来作为平时烧菜的油用。杀年猪很受重视，都会当作盛大的节日一样来对待。

那年，母亲辛辛苦苦养了一头大肥猪，父亲选定腊月二十七杀年猪，约好一位杀猪匠。这一天父母亲天蒙蒙亮就起床，我们六兄妹知道要杀猪，也早早地起床了；母亲手脚麻利地烧杀猪用的开水，哥哥姐姐在灶膛添着柴火帮忙；这年我十岁，很开心地跑到门外看杀猪。这头猪有250多斤，又肥又壮，父亲叫了一个身强力壮的亲戚来帮忙，备好专用杀猪凳和大木桶，接猪血的大木盆。开水烧好后，杀猪匠也来了，杀猪匠身材魁梧，虎背熊腰，手脚粗壮，活像《水浒传》中景阳冈上打虎的武松。万事俱备，父亲把猪从猪栏里放出来，只听杀猪匠大喊一声“动手”，随即他迅速紧紧抓住两只猪耳朵，父亲和另一个帮手不约而同，一个抓住猪尾巴，另一个拼命抓住猪的两只后脚，三人同心合力把猪抬到杀猪凳上。猪拼命不停地叫，仿佛在喊“救命啊！救命啊！”，但杀猪匠铁石心肠，只见他用膝盖拼命顶住猪的头部，右手快速手起刀落。开始猪的四脚还挣扎着，几分钟后慢慢断了气。杀猪的场景很恐怖，但不知什么原因，我的胆子很大，一点都不怕，反而觉得特别高兴，尤其佩服杀猪匠高超的杀猪技艺，心中把当作英雄。

最心疼猪的是母亲，因为一年365天与猪为伴，给它喂食，把它当作自己的孩子一样，与它建立了深厚的感情。当杀猪匠等三人把猪抬上杀猪凳时，只见母亲的眼泪无声地往下掉，表情十分悲伤，她在一旁烧着纸，口中低声喊着猪的小名，叫它来生还要投胎到我家，继续与母亲为伴。母亲眼泪不停地流着，我心里其实也很难过。

杀猪后，把猪放入盛有大半桶开水的大木桶里，浸透猪毛后，杀猪匠褪好毛，把它放到杀猪凳上，修干净细小的猪毛，接着剖肚、取内脏，很有条理地斩好猪腿、切好条肉、取油、翻肠等，这一系列事项完成后就到上午十点左右了。父亲客气地留杀猪匠吃午饭，两人对酌，心情愉悦，痛快地干上几杯；我们兄弟姐妹乘机解馋，将香喷喷的红烧肉好好地吃上几块。

第二天晚上，父亲请主要的亲戚、要好的朋友到我家吃杀猪饭。吃过午饭没多时，母亲忙前忙后准备做饭，红烧肉烧了三大碗，其他猪血、猪肝、猪心、腰子、肠、冬笋炒肉等共有十多个菜，满桌佳肴，十分丰盛。客人到齐后都围坐在八仙桌前，父亲十分好客地向客人敬了一杯又一杯，客人频频敬；席间有说一年收成的，有天南地北吹牛的，有说笑话的，气氛很热烈。我们兄弟姐妹乘机，又好好地饱餐了一顿，我爱吃红烧肉，夹了一块又一块，吃得心满意足为止。

养猪其实很辛苦，由于粮食紧缺，养猪的饲料主要靠猪草，母亲既要到生产队劳动挣工分，又要花大量的时间去采猪草，起早摸黑既苦又累；我们六个兄弟姐妹从读小学开始，下午放学回家就自觉拎起篮子，手握小镰刀，结伴而行，到田间、山上去采猪草。春夏季节万物葱茏，各种草本植物生长旺盛，采猪草最省力，去采一个多小时，可采满满一篮猪草，兴高采烈地回家后就就可玩捉迷藏、老鹰抓小鸡等游戏了。采猪草最困难是冬天，万物凋零，多数草都枯死了，北风呼啸，为保证每天猪的饲料，我们兄弟姐妹硬着头皮出门，穿着单薄的衣服，顶着凛冽的寒风，手脚冷得发抖。到了田间、山上找猪草，但冬天猪吃的草品种很少，只能很耐心地搜寻，东采一株，西采一株，一个多小时过去了，回头看竹篮里的猪草还少得可怜。此时，只能默默地给自己心里打气，心想最冷最苦也要坚持。为了多采些猪草，我们像猴子一样，一会儿跑到这儿，一会儿跑到那儿，农田找了一丘又一丘。天跑已慢慢地暗下来，回家已是夜幕降临，三四个小时，仅采了半篮猪草，好在父母亲很心疼我们，一点也没有责怪。

日复一日，春去冬来，猪在母亲的精心饲养下，依靠全家人齐心协力，克服了猪饲料困难的状况，它一天天长大，到年底终于变成了一头又胖又壮的大肥猪。

若说除夕是过年的高潮，那杀年猪这番热闹，便是高潮来临前最饱满的铺垫。

饮食

父亲烧的叫花鸡

□ 陈耀

1989年2月，我家从大寺弄杭州人造纤维厂家属宿舍搬到康复路杭州人造纤维厂。那个时候，家家户户烧饭都是煤饼炉，最早的煤饼只有鸡蛋大小。煤饼要到富阳煤饼厂去买，就是现在龙浦街的位置。

我记忆最深的是用煤饼炉烧的叫花鸡，那个美味真的让人耐人寻味无法忘怀，特别是父亲当年做的叫花鸡。父亲前一天到菜场买一只1斤半或者两斤重的鸡（公鸡母鸡都可以），鸡的大小根据家里人数而定，我家就父母、我哥和我共四人。两斤的鸡，我们四人最多吃两天，因为家人胃口都比较小。父亲叫卖鸡的师傅杀好鸡，然后回家把鸡毛再仔细清除干净，去内脏，只留鸡心、鸡肝，洗净后，把鸡放在阳台上晾着。

第二天早上7点，父亲把鸡一块块地切好，放入带手柄的砂锅里，再放好生姜大蒜，油盐酱醋少许，加入1/5左右冷水。父亲叫我把煤饼炉点着，

因为煤饼炉很多时候都是归我点的。点煤饼炉需要刨花或者纸张，再有小木块。我先把刨花或纸张点着，再放一到两个小木块，等小木块烧着了，再放几个小木块，再在小木块上放上两个鸡蛋大小的煤饼。那个时候点煤饼炉还有高帽子烟囱，还需要小扇子。

父亲在我点着的煤饼炉上放上一个破铁锅——以前烧饭用的，用了几年后就破了。父亲是废物利用，他把装有鸡肉的带手柄砂锅放入这个破铁锅里，再盖好盖子。5分钟后，父亲看煤饼也燃了起来，就再放两个鸡蛋大小的煤饼，然后把煤饼炉风门关了，只留一丝丝缝，用慢火烧叫花鸡。

半个小时左右，父亲会去看下，因为煤饼快烧完了，需要再加三个，接着烧。

一个多小时后，一阵阵叫花子鸡香就会扑鼻而来。父亲还是每隔半小时，就去给煤饼炉加三个煤饼，再接着烧。如此循环，一直烧到下午4

点半，我们吃晚饭为止。母亲再烧一个青菜，就是很丰盛的晚餐了。要知道，那个年代，一家人能吃上一只鸡，是莫大的口福。

父亲这样烧的叫花鸡，虽然外表不是很好看，但鸡肉特别鲜美可口、鸡肉肉质很嫩，入口即化。因为烧了8个多小时，就连鸡骨头都变得酥软了。父亲说，其实这样烧5个小时就够了，但那时候没有保温设备，只烧得时间长点。后来，家里买了保温大盒子，父亲这样烧五小时，就把带手柄的砂锅放入大盒子里保温。等我们吃晚饭，里面的鸡肉还是热乎乎的。

后来，我问父亲烧叫花鸡是从哪里学来的，他说是从叔母那里学的（父亲5岁寄养给叔叔和婶婶，父亲尊称他们叔父、叔母）。那个时候，父亲还没有上学。有一次，叔母准备了一堆小麦收割后留下的麦秆子，是一小捆一小捆捆好的。叔母在一个烧猪

食的大铁锅里，放瓦罐，瓦罐里面是叔母已经切好的猪肉块，大半罐，猪肉块里有大蒜生姜、油盐酱醋等。再把大铁锅盖子盖好。叔母叫父亲把火点着，等一小捆麦秆子烧完快了，再放一个接着烧。随后，叔母和大人们去织布，织布好了，拿去买掉换点钱或口粮等。

等捆好的麦秆子烧了一半，那阵阵肉香，早已让父亲流口水了。等所有捆好的麦秆子烧完，差不多有五个小时。

父亲说，叔母还让他用这样的方法烧了好几次叫花子鸡、鸭肉等。所以父亲就慢慢摸索出了一套烧叫花子鸡的独门秘诀。

父亲说他第一次吃叔母让他烧的肉，那个香，那个味道，让他一生都忘不了。那天晚饭父亲破天荒吃了两大碗，吃得直打饱嗝，肚子滚圆。叔父叔母都笑了，说以后还会再给他烧的。

世相

把家的人

□ 徐军

中午和门卫Z师傅聊了会天。Z师傅说他女儿今年30岁了，过了年就31岁了。只是还没结婚。我问他不着急。他说怎么会不急。可急有什么用？有时催一下女儿，女儿会说这是她自己的事，跟别人无关。再问，她就说：“你们有本事的话，就帮我找一个。”

我跟Z师傅说，当下大龄青年不结婚，已成为一个家庭的大问题，更是一个社会问题。这不仅影响到一个家庭的幸福指数，并且，孩子将来的养老也是个问题。

Z师傅说，去年我国新生人口只有800万左右，太少了，要有1500万左右，才行。门卫师傅对国事还是挺关心的。

“孩子的婚事，你作为家长是有责任的，也是有发言权的，你不能听之任之。”我半开玩笑半认真地跟Z师傅讲。

“我也没有办法。孩子长大不听话了。我又不能动拳头。”Z师傅举起拳头苦笑着说。我看看时间差不多了，想回到办公室去。没想到Z师傅把我拉到一旁，悄悄跟我说，他要跟我说话事。

Z师傅跟我讲，他女儿近期其实是谈过一个男朋友的，可惜现在分手了。他们相处了半年，女儿最后说不合适。我插话说，现在的女孩子真是太挑剔了，自己都30多岁了，还这个瞧不上那个瞧不上。

Z师傅说，她女儿是嫌那个小伙子能力不行。去年10月份的时候，小伙子嫌工资低，不去厂里上班了。可过了一两个月，还没找到工作。没工作，没能力，以后生活怎么办？女儿的顾虑，也不是没有道理。“可工作是可以找的”，我又插了一句。

Z师傅说，他其实是默认了这个小伙子的。可这小子实在太老实了，相处都快半年了，还没跟女儿在一起。他其实多次暗示小伙子胆子要大一点。他说女儿也不小了，早点嫁出去，也了却了一桩心事。这小子缺点也确实不少的。他最大的问题是精，就是小气。Z师傅的老婆是衢州人。去年年末，小伙子提出要到衢州去一趟。Z师傅问他礼物有没有准备好。小伙子说准备好了。可最终拿出来的只是一盒蓝莓，大概100多块钱。

Z师傅叹气说，第一次去未来的

外公外婆家，烟酒总要带一点去的。真是太精了。去之前，小伙子的汽车油也没加满，还是到东方茂附近的加油站加的油，400多块钱。小伙子也没付钱，还是Z师傅的老婆付的。去的路上，Z师傅给了小伙子3包香烟，一包花利群，两包硬壳利群。Z师傅说衢州老丈人家在街上，左邻右舍亲戚朋友很多，他当年去的时候，口袋里装了六七包香烟，一包烟一下子就发完了。

“你怎么还给小伙子香烟？他家里条件是不是很差？”我又插了话。“条件还挺好的。他妈在一家餐厅上班，月工资有七八千，他家又是拆迁户，一两百万的存款应该有的。”Z师傅回答我。

Z师傅说，真没想到，小伙子到了衢州那边，只拆了一包硬壳利群，递了一圈就到楼上坐好看电视了。看电视也不去说他，他竟然忘递香烟给未来的外公了。Z师傅说他老丈人后来说连这小子的一支烟也没抽到，还倒给了小伙子500元的见面钱。

衢州回来后，大家是在富阳街上的一家小餐馆吃的饭。饭后，餐费也是Z师傅的老婆结的。小伙子坐在

那边没有动。

“可能是小伙子口袋里实在没钱吧。一文钱难倒英雄汉。”我提出自己的看法。

“怎么会没钱？是小气的缘故。他除了我老丈人给的500元，还拿了我另外两家亲戚的几百元见面钱。我衢州那边的亲戚，条件不是很好，给的钱不像我们这边有800或1000，但每家几百元还是有的。”Z师傅叹气说。

听Z师傅这么一说，我开始站在Z师傅女儿这边，觉得这样的男朋友确实太抠门了，太不懂礼仪了。找对象么，总要想找一个心仪的，至少大体要过得去。

今天的阳光很好，金灿灿的。也没有风。我在太阳下和Z师傅围着她女儿找对象的事闲聊着。临走的时候，我强调了一句，这个小伙子确实不好，你女儿和他分开是对的。

“这倒不一定。也许这样的人过日子可以的，是把家的人。”远远的，我听到Z师傅这样说了一句。

回办公室的路上，想想Z师傅的话，好像也不是完全没有道理。



踏遍青山人未老 蒋念文 图