

乡村记忆

红火的糖坊

孙玉玲

倚在年的门槛边，耳旁忽闻“糖瓜”“冰糖葫芦”……一声声叫卖此起彼伏。那富有穿透力的诱惑，引得一群垂涎的孩子们跟在卖货人的车后追赶。孩提时的年，就是在这些叫卖声中拉开序幕的。

上世纪70年代末，我村曾在烟台城里做过糖坊生意的孙振萼大爷，与生产队的老少们，摩拳擦掌，跃跃欲试，准备开糖坊。大爷已丢下近三十年的制糖手艺，终于在有生之年又有机会大显身手了。

糖坊坐落在村西，宽大的院子中，架着八口十印大锅。走进院子里，永远都是弥漫着热气与烟气，氤氲缭绕。糖坊主要加工的产品是糖稀，为各糕点加工厂提供原材料。

糖稀如何熬制，让我心中生奇。为了寻找答案，我寻访了大爷的长子，当年与大爷共同打造，如今已八十有三的孙世逊大哥，请他做了初步的概述。

做糖稀前，首先要用大麦或小麦，在泥盆里生芽，一般芽长至一厘米为宜。这边麦芽长着，那边制作糖稀的工序也在紧锣密鼓地进行：将选好的玉米颗粒，在粉碎机上粉成2.5毫米左右的玉米糁，按25公斤为一锅的量倒进锅里，加适量的水，慢火熬粥。熬至玉米糁完全熟透，用手捻一下里面没有生粒，再将生好的麦芽粉碎，按十比一的比例加入锅中，搅拌均匀。为何要用麦芽呢？因为麦芽起着稀释、分解、沉淀的作用。有了它，能使一锅稠稠的粥，慢慢地变成上面是清的水，下面是沉淀的渣。即使如此，仍需滤渣。糖坊有一大缸，在它靠下的部位安有一个水龙头，用来过滤后的原液。在缸的上口，铺一蒸锅用的软篾帘作为过滤网，然后将锅里所有的汁渣依次盛起，倒入篾帘上进行过滤。滤后留在篾帘上的渣，可以用于喂猪。沥进缸里的汁液，就成了做糖稀用的原液。

将原液从缸里放出来，再倒进锅里烧，边烧边用铲子（梧桐木制作的）在锅底及锅边来回铲。这一工序，为的是不使它糊锅。用苏棍（梧桐棍）挑糖稀，看拉丝的程度。如果拉不出丝，或拉出的丝少而短，需继续加柴熬制。若挑起的糖稀能拉出四至六根长丝，这锅糖稀的熬制就算成功了。最后将熬制好的糖稀，装入大铁桶内封好，它的制作流程就此完成。

此时，一桶桶糖稀如同一群十七八岁丰盈待嫁的“公主”，可谓炙手可热。你看吧，来“接亲”的车辆，可以用浩浩荡荡来形容，排出去老远。其中有自行车、小推车、拖拉机、大解放……它们“嫁”的“婆家”分别在解甲庄、初家、埠岚、七乔、福山、西南村，以及乳山、文登等地。

特别是一年一度的中秋节前和临近过年时，糖稀更是供不应求。大大小小的客户，天不亮就赶来排队。做好的糖稀来不及凉透，一装进铁桶，立马被抢走。天渐渐黑了下来，还有没买到的客户。大爷不忍心看着大老远奔来的客户空手而归，便与大商家协商，匀出一点给

那些小客户，以解他们的燃眉之急。大爷的举动，赢得了客商们的钦佩与赞许。

当然了，那些制糖人也是昼夜轮班，打起十二分的精神，挥汗如雨地守候在熬糖的热锅旁。

烟台“北来香”副食品加工厂为了抢占市场，满足供应，主动为糖坊提供玉米、大麦等所需的原材料，并送货上门。同时也将自产的各种点心带进我们村，开设了“北来香”连锁店。那些琳琅满目的食品，不仅花样玲珑精巧，而且口感香甜适宜爽口，令人称赞，更有亲民的价格。一时间，“北来香”如同落在俺村的一只金凤凰，引来八方客，让乡下人算是开了眼。村民们每天如着了魔似的，心里有了放不下的牵挂，有事没事总去“北来香”转转。

进了腊月，糖坊不仅要加班加点儿，还需增加人手，做小孩子喜欢吃、小年供奉灶王爷的糖瓜。

做糖瓜所用的糖稀要盛在泥盆里，因为泥盆的吸水性强。使用前，先将泥盆在水中浸透，这样能使盛在盆里的糖稀不易粘到盆边上，解决了无法清除的麻烦。糖稀凉了还会变硬，为了保持糖稀的温度及柔软度，需将盆放到热乎乎的炕上。

一切准备就绪，糖瓜制作便开始了。做糖瓜的师傅用双手从盆里捧出适量的糖稀，像做拉面似的，两手轻轻地将糖稀伸长，再叠起。经过多次的反复拉长、叠起，手中的糖稀变得松软、喧腾。此时，再将它套在锅边镶嵌的拐子上，徐徐拉抻到一定程度后，另一人迅速将拐子上的一头拿下，两人扯着，轻轻将两片糖料的边缘粘在一起，形成中间空心状的糖条。趁着它还柔软，由专人勒线。勒线是将这一糖条按基本相同的间距，勒成一个个矮矮胖胖的糖块，如一堆小弥勒。这些小精灵的诞生，便是令我们垂涎的糖瓜。为了不使糖瓜粘连，当时的做法是摆一层糖瓜撒上一层粉。

糖瓜做好后，论斤批发。有代销点来进货的，也有个人批发回去卖的。一公斤糖瓜批发价四元钱，一公斤能称近二百个。算起来，一个糖瓜卖家需要二分多的本钱，能卖五分钱，赶上不好卖时，略小一点的四分、三分也卖。一天下来，比在生产队挣工分要翻上一倍还多。一些中学生得知后也觉得眼红，到了放寒假时，纷纷去批发糖瓜，沿街叫卖。如果探听到哪个村庄放电影或演节目，傍晚时，不管天冷路滑，早早就到了场地，几声“糖瓜”的叫喊声，便引来一些馋嘴孩子的围观。

傍年根儿，糖瓜生意尤为火爆。人人都想借此多抢点货，多挣点钱，但是做糖瓜的师傅们使尽了全身解数，也满足不了大家的需求。为了让大伙都能拿上货，大爷提出了人均定量批发的规矩，避免了为此打破头的局面。

糖坊火爆的生意持续了二十多年，后来，随着副食品行业的飞速发展，很快跌进了无人问津的谷底，成了一代人的记忆。

民俗采风

春节话家影

张发山

本文所说的“影”，不是影子的影，而是指春节坊间悬挂的族谱。家影，俗称“老爹老妈”，于除夕下午悬挂，标志着一年一度的祭祀活动拉开序幕。

家影是可供后人供奉、一目了然的族谱，较之石刻墓碑，其内容更加丰富、经济，便于收藏与保管。换个角度说，家影是一幅画，一幅气势恢宏、孩童称之为“爷儿爷儿”的画。它以家庙祠堂为蓝本，采用“中轴对称、纵深布局”的构图方式，“建造”了一座风格迥异的平面祠堂。因家影悬在家中堂屋，故而又被称作家堂。

漫长的中国封建社会，随着宗法伦理的不断强化，祭祀活动逐渐成为家族内的头等大事。于是，便在帛或纸上绘出祠堂平面图形，按世代宗祖的辈分予以书写，最终演变为现在家堂的形制。祖影、支影与家影，记载的都是历代逝去的宗亲，只是，前者是记宗族各支逝者的名讳，后者则记本家一支或五服以内逝者的名讳。旧时，祖影由该族族长保管，支影、家影则由各支的长子或长孙保管；春节期间，祖影在影房悬挂，支影或家影则在长子或长孙处悬挂。如此一来，大年初一就出现了这样的场景：年纪大的叔伯，率本族众亲来到侄子的家影下进行祭拜。历史进入新社会，没有那么多讲究了，只要有孝心，次子、三子均可到市集“请”影，填写后即在自己家里悬挂、祭拜，外人无权干涉。

家影的尺寸一般高约2米，宽约1.3米，以工笔重彩绘制而成，用色鲜艳，人物栩栩如生。画面自上而下分为三部分：顶部绘门头、门楣、帐幔等。两位容貌慈祥的老年夫妇，象征本族祖先，端坐于宗祠之中，俯视、荫庇着子孙后代繁荣昌盛。面前置一供桌，当中牌位上赫然写着“三代宗亲”四字。中部的甬道设在中轴线上，两侧分列20行左右的长方格子，每一格代表一个已故先人的牌位。一行一代，辈分愈小格位愈低。牌位均以楷体工整书写，男左女右，夫妇对称呼应；旧时女人没有大名，去世填影时，前冠夫姓后缀本姓，即张李氏、刘王氏了。家影下部彩绘是祠堂外景，五、七层台阶，台阶上矗立着一座高大的门楼，门楼上张灯结彩，正中金匾行书“某氏宗祠”四个大字。大门两旁各蹲一只高大威武的石狮，左（以出门方向）雄右雌，雄踩鞠球，雌抚幼狮。门左侧绘的是一组明朝装束的族人，小童手提灯笼，老者拄着拐杖，壮汉抬着盛有供品的食盒；右侧一组族人则是清代打扮，揖让有礼；他们都是春节期间同去祠堂祭拜的。石阶或甬道上，头梳发髻的童子，一袭新衣，有的在燃放爆竹，有的在

堵着耳朵，有的在手举花灯……随后，拾级而上，门内影壁一幅“海天浴日”的画图迎面而来。转过影壁，映入眼帘的是祠堂“慎终追远”的匾额，意思是要慎重地办理父母终了之事，虔诚地祭祀远代祖先。堂内红毡铺地，供晚辈祭拜的跪垫分行排列。祠堂庭院植有树木花草，从而使得庄严典雅的祭祀场所充满和谐祥瑞的氛围。

在家影的两侧，还辅有长条画幅，此谓之配轴。配轴画多为荷花和牡丹，象征荣华富贵；当然，也有配以楹联的，联句为“祖功宗德诗书千载，子孝孙贤福寿万年”或“思祖德修己德唯德有得，叙宗功立新功无功不公”。字里行间，皆透露着教诲晚辈如何做人的良苦用心。

家影挂好，就该在供桌上摆放供品了。供品并非千篇一律，根据家庭条件、食材的多寡，量体裁衣；何况五里不同风，十里不同俗呢！记得生活困难时期，爷爷将影悬好后，先把空影盒放在供桌靠墙处，上面等距离放着三碗斜插筷子的蒸米饭，还有斟满酒的酒盅；影盒前竖立着数双筷子，以供先人取用。供桌正中，五个徒有虚名带有枣鼻的大饽饽（外皮用白面，内里是地瓜面），底下仁上面俩，宝塔式叠放；然后是几碟水果，有花红、苹果和橘子。至于菜肴，说出实在在寒酸，除了鸡头鱼尾，其余大白菜垫底，几片猪头肉封顶，反正“老爹老妈”不嫌乎，又无人进门验收，心诚则灵吧。

随着社会的进步，而今供影的菜肴也大有讲究，什么吉（鸡）祥如意、珠（猪）联璧合、步步高（糕）升、连年有余（鱼）等；菜盘表面还要撒上翠绿的茼蒿，取“事事顺遂”之意。供桌前排，以香炉为中心，两侧各摆香桶和烛台。香炉一旁，压着业已化为扇形的烧纸，两只烛台，高高擎起红红的蜡烛……祖影供品摆放妥当，后面一系列的祭祀活动，是要等请回列祖列宗之后才能进行。忙年中，不知不觉夜幕四合了，点上蜡烛焚上香，刹那间，家影堂前烛光闪烁，香烟缭绕，原本朴素无华的堂屋登时变得庄严、神圣，极富年味儿。村街上，噼啪作响的鞭炮声此起彼伏，那是恭请“老爹老妈”先行一步的本家本族，催促迟到者快些出发的信号，更是预示除夕夜普天同庆的高潮愈来愈近。

供奉家影不是封建迷信，而是中华民族延续了几千年的传统习俗，是除夕夜的重头戏，是传播孝道文化的有效途径。通过春节悬挂家影及其祭祀活动，可以看出整个家族的繁衍情况，让后辈们获得一种归属感、认同感，从而同心同德、和衷共济，共建美好的家园。