

往事如昨

猪头是主角

王吉永

我们这一代人经历了新中国诞生之初，国家从一穷二白起步的艰难岁月。那个时期，粮食、粮食制成品、花生油、副食品及日常生活中的轻纺工业品，都需要持票证按计划供应。

供应副食品的票证主要有两种，一种是居民个人购物证，人们称为小证。另一种是居民家庭购物证，习惯上称为大证。这两种购物证尺寸不一样，大证尺寸大于小证，印刷制作则基本是一样的，都是牛皮纸外皮，里面是一些用很薄的纸订成的小本子。每页印着十几张长条形带有三位数编号的购物票，票上只有编号并没写明多少号用于买什么。每个月初，商业局会公布当月供应什么商品及所需的购物票号码。

小证用于凭票购买按人供应的鸡蛋、猪肉及越冬大白菜等，大证用于购买按户供应的商品，如烧大锅做饭和冬季取暖用煤及火柴、面酱等。大证平日用处不多，可是过年的时候用处就大了，因为过年供应的商品多。每年腊月二十前后，百货店和副食店大门口，都用粉红色的大纸贴出过年供应的商品品种和购物票号码。

为了安排时间去排队买年货，我下班后带着钢笔和本子，到商店和副食店门口，把供应商品和购物票号码抄下来。那时供应的商品尽管数量不太多但品种特别全，而且都是平日不供应的商品，像碱料子（也叫面碱）每户2两、苏打每户1两、纸包糖块每户一斤、白砂糖每户半斤、干海米每户2两、木耳每户2两、猪头每户1个，若不买猪头可以买5斤排骨，这些商品都是按户供应，需用购物票排队购买。

碱料子、苏打、白砂糖、木耳等可以不用，因为平日用得也不多。备年货，猪头可是主角，那是一定要买的，买猪头的人特别多，不管什么时候去总是排长队。因为只要把猪头呼出来，春节期间若来客就不用发愁没有上桌菜了。

一个猪头出的菜太多了，猪头肉拌白菜、猪口条（猪舌头）拌白菜、猪耳朵拌白菜也行，那时没有反季节的菜，越冬的蔬菜只有大白菜、萝卜和大葱、大蒜，所以拌菜只能用白菜。猪耳朵还可以和着一些炖猪头的肉汤，打个猪耳朵“冻”，也是一道菜。

我每年都买猪头，从来没舍得买排骨，若买排骨炖好后全家人一顿就吃光了，那么用什么招待客人？那时的客人也就是单位的几个年轻人，结伴到其他同事家拜年。有时凑巧你到他家拜年，他没在家，结果他到你家去拜年了。拜年这个小队伍，走到谁家赶上中午头了就在谁家开饭。反正都是猪头快餐，不论猪头肉、猪耳朵还是

猪口条拌的菜一律也都是白菜。不管在谁家吃午饭，餐桌上的菜基本雷同。

买猪头要有耐性还要抗冻，腊月早晨的气温是一天中最低的时段，天刚蒙蒙亮副食品店还没上班，我就早早去门口排队。猪头大小不一样，大的是小的两倍，早点去排队或许能买个大的。真是功夫不负有心人，连续几年我买的猪头基本都是大的。

买到猪头后要赶紧跑向不远处那个冒烟的地方，那里支着一口大锅，下面烧着木柴，锅里融化了一锅黑乎乎的黄香（学名为松香，老烟台人习惯称之为黄香）。把融化了的黄香浇到猪头上，待黄香稍凉后再把黄香扒下来，猪头上的毛就拔干净了。这道工序只收五分钱的加工费，但是要有耐性，在这里排队的时间比买猪头排队的时间还要长，等拿着猪头回家时几乎已中午了。

猪头带回家后，要烧一大锅温水，把猪头泡在洗衣服的大铁盆里。如果不泡化冻慢。待猪头化了冻，用刷子和小刀把猪头刮洗干净，再把洗干净的猪头从中间劈开，用温水再泡一两天，把血水泡干净后，再洗一遍才能下锅炖。

猪头下锅后，妻子把用纱布包着花椒大料的料包放进锅里。我不管烧火，锅里的水翻滚了一段时间后，妻子又让我慢慢拉风匣，歇息着烧就行了。我觉得我这个火头军的工作不那么紧张了，就拿了一本书边烧火边看书。妻子一看我在全神贯注看书，左手一搭无一搭地拉着风匣，立马警告我说：锅里的水一直要保持沸腾，绝对不能把火烧灭了，火若烧灭了猪头可就炖瞎了。

妻子边说边朝锅底门瞅了一眼，幸好火没有灭。我赶紧把书放下，真怕把猪头炖瞎了，因为我不知道把猪头炖瞎了的后果是什么，可能就是不好吃了吧。不过真若把猪头炖瞎了，那排队买猪头和拔猪毛的时间岂不都白搭进去了？每烧一段时间，妻子就掀开锅盖，用筷子戳一下猪头，最后这一次她说：再烧个十分八分钟就行了，火大了猪头就化了，俗话说就是“猪头烂在汤里”。妻子又说：炖猪头有炖猪头的学问，火大了猪头肉就化在汤里了，火小了猪头的骨头就扒不下来。火停了一会儿后，我很轻松就把猪头的骨头扒下来了。别说，妻子对炖猪头还真有两下子呢。

如今我们的生活发生了日新月异的变化，物质产品极大丰富，买什么都不再需要凭票证供应。去一趟超市年货一应俱全，不再把时间浪费在排队备年货上，备年货猪头是主角的时代已成为我们这代人对过往岁月的温馨回忆。

民俗采风

地瓜棋子

崔启昌

大年夜的烟花似乎还在眼前，二月二“龙头节”便匆匆来了。

“二月二，龙抬头，大仓满，小仓流。二月二，吃棋豆，蝎子蜈蚣要露头……”每年的这个时候，唱不厌、听不烦的童谣之声好像照例颇为悦耳地回荡在老家村子里的街头、巷口和天井里外。

老家人是很看重二月二“龙头节”的。传说这一天是主管云雨的龙抬头之日，也意味着在这之后雨水会渐渐多起来。老家人把农历的二月二称为“春耕节”，也叫“龙头节”。俗话说，“二月二，龙抬头，大家小户使耕牛”。从二月二开始，老家人便着手准备农春耕活计了。

对孩子们而言，过二月二“龙头节”是一件开心的事。我小的时候在村里住，离过“龙头节”还有些天呢，整个村里的同龄小伙伴们就都亢奋起来了，有时大半夜醒来，还会冒冒失失地问爹娘，天亮了是不是就过二月二呀？

小时候盼过二月二，最得意的是能吃到香喷喷、甜滋滋的地瓜棋子。昔时，村人们日子过得大都清贫，豆子和精面不宽裕，用主打口粮地瓜炒瓜子过二月二“龙头节”颇为普遍。大人常对孩子们说，豆子炒了吃硌牙，精面做的炒瓜子黏牙，只有用地瓜炒的地瓜棋子香、甜、脆。大人们很是认真的“善意谎言”，竟让那些年代一茬茬的孩子们信以为真。生活拮据呀，要不，谁能特意跟天真的小辈们撒这样的谎？

老家人二月二炒地瓜棋子都是家中“女掌柜”忙活的营生。这个营生得分好几道工序。从室内福棚上的地瓜口粮中挑出少疤痕、没冻伤、个头匀称的地瓜，洗净、去皮、切片，继而摆放于早在天井中架好的苇箔上晾晒至软蔫，取下再斜切成大小均匀如拇指肚儿般的菱形块，用草烧文火缓慢烘炒。这期间，心得静、手得慢、续草烧火得柔，火大火硬地瓜棋子易糊，火过于轻则容易夹生或“闷熟”，烧火者唯有听从执铲的“女掌柜”的指令并认真照做，当烧则烧，该停则停，炒出一锅焦黄、酥脆、香甜的上好地瓜棋子才有可能。试想，这样的“细营生”，大大咧咧且不太擅长厨艺的男人们哪能弄得了？

我母亲炒地瓜棋子认真得很，每年离二月二还有几天，她就开始自个选地瓜。记得当时地瓜主要有“一窝猴”“徐薯七号”“青农”等几个品种，母亲每年只选“一窝猴”地瓜。这个品种的地瓜有面不说，还皮薄少筋，用其炒地瓜棋子格外香甜，成色也比别的地瓜要好。炒时，母亲不用别人帮忙，她一人在灶台前一会儿起身翻炒，一会儿又蹲下身子有一搭、没一搭地往灶膛里续一两撮煨草。等到

沁人的香气盈室时，便停了明火，只靠草灰中的余烬提供热力。母亲觉得，这样虽多花工夫，但炒出的地瓜棋子两面不焦不糊，家人吃，或用来待客才拿得出手。

其实，村里不是所有的“女掌柜”都有如母亲一样的炒制能耐。我读初一那年的“龙头节”，村西崖杨叔家新迎的挑担推车颇能干的儿媳妇在家担纲“女掌柜”炒地瓜棋子。孰料，一道道工序忙着，细汗随之一遍遍挂满脸颊。炒制时，自己认为也没烧旺火呀？也学着别人用草灰中的余烬煨锅了呀？咋就小半锅地瓜棋子还没到盛盘的时候就差不多变成“黑炭”了呢？末了，还是母亲听说后急三火四地帮她重新起火炒了一些，才得以免遭公公、婆婆的责怪。

生活条件好些的村人，炒地瓜棋子还有一个法子。地瓜蒸熟后去皮，调和面粉、酵母、鸡蛋、糖精水搓揉到恰好时，将半发酵的面团擀成薄饼并切成菱形小块儿入锅文火烘烤，细烧煨草，执铲勤翻，直至熟透且香酥后出锅。虽然也叫地瓜棋子，但地瓜血统并不纯正，不过，两厢比较，这种食材的棋子比之纯正的地瓜棋子口味要好得多。

二月二“龙头节”吃地瓜棋子令人得意得很，一家人在家各忙各的，但不时从口袋中掏得几个搁进嘴里，那“嘎嘣、嘎嘣”咀嚼的脆响格外动听。一年的光景里，居家能有这样温馨的一幕，拮据的日子也充盈着惬意呢。

地瓜棋子装进兜里带到课堂上吃，这是我小时候跟同学们二月二都有过的经历。老师在讲台上讲课时，教室里鸦雀无声。转身板书时，冷不丁就有几声咬碎地瓜棋子的声响在教室里弥散开来，还有缕缕熟悉且诱人的香味儿沁进老师和同学们的鼻息。不过，我那时所在的班级，各科老师每每遇到这事都权当啥也没发生，任由他们的学生打牙祭、解馋。后来我想，那些清贫的年月里，类似地瓜棋子这些好吃的东西太少啊！不光学生们，即使为人师表的老师们，肚子里又何尝不缺哟！

恍如昨日，盼吃地瓜棋子的岁月尚未走远，昔年嘴馋的孩子们却已至壮年，进步的时代早已物阜民丰。可是，人们的味蕾时时处于悦动着的当下，村里已少有村人会如前辈们那样娴熟地炒制地瓜棋子了。过“龙头节”的时候，村人们脑海里依稀记得儿时溜熟的童谣，但却少有人再花工夫细心捣弄嘎嘣脆、香喷喷的地瓜棋子了。

真希望时光可以倒流，让自己在趋老的年轮上能折返回童年，再尝一尝老家人炒制的地瓜棋子。