

出盘亦收盘

——柳林盘子会之三

□ 白占全

张榜公布,所以筹集起来困难不大。

从农历正月初十开始,各盘子会都会发上等的白面,于出盘前一两日邀请巧手妇女蒸供品,如果本盘子会社内没有会蒸面供的巧妇,则要到别的盘子会社去邀请。届时,巧妇们围坐案板周围,八仙过海,各显其能,一块块面团,在她们手中经过捏、搓、揉、揪,用小剪刀灵巧地点、切、刻、划,塑成身、手、头面,披上发饰和衣裳,顷刻之间华丽转身,栩栩如生的艺术形象便脱手而成,经笼蒸出锅更是形态逼真,活灵活现,真正达到了“神生形,形成神”的效果。

旧时,盘子会上还要扎花灯和垒旺火。扎花灯必须是提前几天进行,传统工艺的花灯多用纸纱制作,也有用玻璃制作者。灯的种类有挂灯、座灯、壁灯、提灯、走马灯。灯的造型有羊角灯、老虎灯、熊猫灯、金鱼灯、百花灯、荷花灯、白菜灯、九莲灯、木兰从军灯、天女散花灯、嫦娥奔月灯、八仙过海灯、武松打虎灯、西天取经灯等。有的花灯图片大者直径超过了三四尺,皆用五色玻璃制成,上绘山水人物,不仅造型美观,装饰华丽,而且具有浓郁的地方色彩。入夜,月光如水,灯海深处,香风阵阵,锣鼓声声,鞭炮阵阵,送灯挂灯者络绎不绝。花灯上各种人物翩翩起舞,鸟飞花放,龙腾鱼跃,处处流光溢彩,人人笑逐颜开,真可谓“火树银花合,星桥铁锁开,沸地笙歌起,满城吉庆来。”垒旺火则在出盘的当天,与搭盘子同时进行。旧时,搭盘子在农历正月十四日晨,现在十二、十三、十四都有搭者,搭盘子的当日,要事先将盘子的所有部件从神社的仓库里搬到活动点,用细干布擦拭干净,先起梁架,再装斗拱、滴水、脊兽、券口等,再装大间、小间、后尾四周绘画木板,最后装上正面供板、桌裙。旺火选用平整见方的大块炭在旺火架上排成圆形底座,再用棱角方正的炭块,由大到小、依次压紧,垒成宝塔形炭塔。旺火底下留有点火口,中空外圆,里边装有干木柴,便于引燃。每个盘子点上均垒,大盘子点还垒有高达丈余的旺火,可烧几天几夜。小旺火烧完,第二天还须再垒。

搭好盘子,垒好旺火,挂好彩灯花灯,就要给盘子供板上摆放面塑供品,摆放供品是有讲究的,先摆大间主神位,主神位上正中先摆枣山,两侧摆放大枣洞洞两个,枣洞洞上用

箭皮插有面小鸟,中间摆放石榴、桃子、卷卷、佛手、大供,每排摆三摆,每摆垒叠三个,最前面摆放猪羊鱼面三牲。如果是佛教类神仙,则不摆放猪羊鱼三牲,因为佛家是吃素戒荤的。小间神位前只摆放一个枣山和面三牲,也有摆放小枣洞洞者。有的盘子内尚摆放鲜瓜果、菜肴、烟酒。每个神位前均要摆放香裱、蜡烛、香炉,盘子前底下放有烧裱盆一个。

出盘旧时都在正月十四正午,现在则十二、十三、十四都有,但均在中午十二时整进行。出盘时,跟盘子的人家不论男女老少都得到场。主持者仍为盘子会的会首“主人家”,“主人家”及纠首首先把盘子上的各类供品底部各掐一小点放在供板上,掐完接着上香燃裱奠酒,接着三拜九磕,主人家及纠首点完香,其余人等依次跪拜,一时香烟缭绕,鞭炮齐鸣,跪拜的人们一起祈祷神灵保佑来年风调雨顺,合家万事顺遂,其声如潮,绵延不绝。出盘意味着盘子活动的正式开始,从此,盘子活动点吹拉弹唱、扭秧歌、转九曲等活动便一浪高过一浪。

出盘的当天晚上十二时,所有跟盘子的人家都带着自备的香裱供品来到盘子跟前,疯抢着点头香。此时,是盘子点最拥挤的时候,人们为了点头香,让神灵记着他,早早地守候在盘子跟前,提前掐好面供,整理好香裱,时辰一到,蜂拥上前,生怕没有磕头之处。而此时也是许愿还愿的最佳时期,因此磕拜的人群到神前时,总有说不完的话,许不完的愿,还愿之人也有说不完的感谢话。这时也是求子妇女们祈求神灵赐送子男的大好时期,在盘子上求子叫“偷鸡鸡”。夫妻双方在盘子神前虔诚磕拜,默默说出自己的愿望,尔后偷面供,纯粹未生育的要偷枣洞洞上的盖子,叫“揭盖子”;只生女不生男者要偷枣洞洞上的鸡鸡;只生男不生女者偷枣洞洞上的面花;孩子生下后体弱多病要偷大供。所偷之物或取其谐音或取其象征意义。偷到“鸡鸡”的夫妻,要揣在怀里,一路不能回头,回家后吃掉。如果生下一男半女,夫妻双方要于次年盘子会上去还愿,一般是偷一还二,还要敬送红灯笼一对,上书“有求必应”字样。然而,更多的祭祀人群则是祈求天官赐福,每个盘子的檐前都会挂有许多许多的锁,三五毛钱的东西,一经过盘子神灵的拜渡,即升值为

五到十元,买的人仍很踊跃。一拨一拨的善男信女们领着子孙来到盘子底下,点几炷香,烧几张裱,卖锁的人把锁在燃着的香炉上空绕几圈,再给孩子们戴在脖子上,孩子们就会健康成长,长命百岁了。

有盘子必有旺火,城区盘子的旺火,一律用柳林产的优质主焦煤垒砌,旺火的火炉一天要烧掉两三吨炭。而在山村则多用柴火点火,如果能砍下几捆酸枣树的话,那火是相当壮观的,一刹时,大火能把一个院子乃至一个村庄照得通红透亮,火头稍过,大人、小孩儿纷纷从火上跳过。等柴火渐渐冷清下来,主妇们要把祭过神的供品掰开,放在火上去烤。煤垒着的火燃烧时间长,烤卷卷只能在次日的早晨进行。夜晚则围着旺火转圈,叫转旺火。人们欢快的唏嘘声,朗笑声,装点着太平盛世。

正月十七或正月二十七,盘子的“主人家”及众纠首均要聚集盘子跟前,烧香、磕拜、鸣炮,恭送各位神灵归天,送神时尚念“奉送天官老爷、三界界岳,神仙上玉境,玉帝归金阙……”送神完毕,收拾盘子内所有面供,切成小块,按跟盘子的户数分成份子,尔后,拆盘、卸盘,小心翼翼地把盘子的各部件送到固定的保管处封存起来,份子由各位纠首分工送往各家各户。卸盘前要举行移交仪式,这一届盘子的纠首、“主人家”要把盘子会活动的账簿、钱物带上,然后把盘子正中间的枣山头掰下来放在木盘内,由纠首端着,敲锣打鼓送到新的“主人家”家中。然后新旧纠首、“主人家”聚拢一块吃顿饭,活动便告结束。灯火辉煌的盘子会只能等下一年进行了。



年三十那天,也是忙忙碌碌。吃过早饭,开始贴对联。父亲熬一小碗热腾腾的浆糊,拿一打废弃了的油漆刷子,在对联的背面上下一开工,之后贴到墙上,即便风吹日晒也很难掉下来。那时家里还喂着鸡,于是父亲便在红纸上写上“鸡肥蛋大”之类的话语,也裹上浆糊贴到鸡舍边,寓意着喜庆和祝福,看得心里暖洋洋的。

中午照例是隔天面条,这一天母亲总是特意多和一些面,之后把剩余的面条放起来,让过了年吃。母亲说长长的面条,预示着来年的日子依然红红火火,长长久久。说起来,也算是一种风俗,也是人们对美好生活的一种期盼吧。

到下午的时候,父亲已经剁好了肉馅,黄色的胡萝卜,粉色的猪肉,配合在一起真是恰到好处。之后放葱姜油,放各种调料,一切就緒后,又开始张罗晚饭了。

有的人家也会“垒火塔”,就是用大炭块垒成塔的样子,从中间点燃,根据外形特征,称为塔塔火、生肖火、狮子火等,意为来年的日子风风火火,更上一层楼。父亲说“垒火塔”也是有讲究的,要将炭块由大到小一层层垒起来,炭块间留通风孔,以便放柴草引燃,这样,火塔才算是垒成了。

儿时的我对于年的认知,没有父亲看得那么郑重,也没有父亲那么认真而虔诚,父亲除了尽到一个做父亲的责任之外,更多的是对我们殷殷的爱。如今回想起来,总会有别样的感慨。如今超市里、商场里,吃的、喝的、玩的、用的应有尽有,可是感觉年味却越来越淡了,不由得又想起了小时候过年和父亲做皮冻、栽蒜苔、炸丸子的那些美好时光……

父亲心中的年

□ 郭雪萍

皮的方向割下去,眨眼间肉与皮便已分离,看着父亲娴熟的手法,我们姐弟三个不由得赞叹了起来,感觉父亲真是厉害!

在我看来,处理猪毛是个麻烦事情,一根一根就那么立在猪皮上,看着就有些不耐烦。特别是那些白色的毛,要仔细端详才能看到,真是又费眼又费神。

之后把猪皮放入开水锅中煮10分钟捞出,刮掉里面肥膘后,再切成小长条,放入盆内,加开水烫一遍洗净余油。父亲说这样做出来的皮冻不油腻,口感更好一些。

下一步上锅,将生姜、花椒、葱段、八角用纱布包好扎紧口,放入切成小长条的猪皮,加水烧开后撇去浮沫。之后改为小火,熬2小时左右取出调料袋,加入盐、味精,加盖焖十来分钟,倒入盆中晾凉即可。

冷却后的皮冻黏黏的,软软的,带着温润的光泽。最有意思的是从外面望过去,还能看到里面细丝一样的猪皮条,这种朦胧的感觉就像捉迷藏,好玩极了。用手指触摸时,会感觉到特别的有弹性,吃起来更是别有一番风味。有时父亲也会在熬制的时候,加入一些核桃仁,白白嫩嫩的,立马就有了高大上的感觉,光是看着就想吃得不要不要的。很多时候,我总是忍不住要偷偷抠几个核桃仁出来,放到嘴巴里用劲嚼一嚼,哈哈,果真是和平常的核桃仁

不一样,然后又去抠一个。结果好好的皮冻被我弄得千疮百孔,伤痕累累,直到被母亲发现后,才吐吐舌头,一溜烟跑掉了。

吃饭的时候,父亲会在盆中取一些切成均匀的薄片,装到盘子里。把蒜末、生抽、醋、葱花混合调成味汁,淋在上面或者单独放一个小碗里蘸着吃。肉的爽滑,料的清香,两者配合在一起,真真是大快朵颐,一饱口福的感觉啊!

那时,我们在解家坪住着,记得年前那里会有一次集会,大家都在这个时间赶集、置办年货,锅碗瓢盆旧了破了,就换些新的,再买一些零碎东西和年画什么的。年画看着很是吸引人,有花开富贵,鲤鱼跃龙门,芝麻开花节节高,还有笑嘻嘻的胖娃娃,买几张带回家贴在墙上,看着心里就亮堂。还有秦琼和敬德,手持各自的兵器,威风凛凛地把守在大门两侧,认真履行着自己的职责。

除了置办年货外,父亲还喜欢自己动手写对联,买了红纸回家后裁成长条,然后找出毛笔和墨汁就可以大显身手了。看着父亲在红纸上挥毫泼墨,我和弟弟觉得好玩便叫唤着也要写,结果字没写几个,手上和脸上弄得全都是墨汁,只好乖乖去洗手洗脸了。对父亲来说,过年很多事情都应该亲力亲为,自己动手写对联才更有过年的气氛,才更有仪式感。

记忆中,父亲做什么事情都很认真,过年也是,差不多从进入腊月就开始忙乎了。那时的节日总是带着庄重,一板一眼地在农历中行走。墙上的挂历,桌子上的台历,就像陈年的好友,相依相偎,陪伴着人们走过世间的风雨。

年味是从腊月二十三开始的,这天又被称为小年,父亲会从集市上买回来糖瓜给我们吃。糖瓜粘粘的,甜甜的,一口咬下去,好吃的真是不得了。

二十四是扫房子的日子,父亲一大早就和母亲开始忙了,我和姐姐弟弟在一边帮忙,所有的家具都挪动位置,把积攒一年的尘土都清理出来,打扫干净之后,再把家具放回到原位。记忆中的这一天不能睡懒觉,吃饭也不像平常那么有规律,总之感觉又累又饿,一点活儿也没有放鞭炮有趣。

倒是腊月二十六这天,父亲会炸一些土豆、红薯、豆腐之类的东西,香甜的味道透过窗户一路蔓延到院子里,光是闻着就让人馋得流口水。不过,我最喜欢吃的还是枣夹核桃这样的枣丸子,做法也很简单。红枣洗净去核夹核桃仁,外面裹一层用蛋液和面粉配制的芡糊,之后在油锅里炸一下就可以了。

刚出锅的枣丸子看着很是漂亮,松松软软,透着晶亮。吸鼻子的时候,会闻到枣子的清香和油的香甜,抓几个放进嘴里,胃瞬间就被融化了,唇齿间余香缭绕,回味无穷。

炸好丸子之后,父亲还要做一次皮冻。每到这时,我就心急火燎地守在一旁,盼着能赶紧做好,因为这道美食可是我最喜欢吃呀。

父亲把买回来的猪肉洗干净,再用镊子将残留的猪毛处理掉,之后拿一把刀,顺着猪