

利是封 利是錢



少是新年利是封。

近年市面興起了利是封專門店，長年營業，改變過去新春前出售的習慣，專門店着重門面裝飾，擺設齊整，各式各款陳列出來，方便選擇。

以專門店的形式出售利是封，是新興的一門行業，港島方面，灣仔及銅鑼灣較多，羅素街、恩平道、駱克道、鵝頸橋約有四五間，平日出售生日封、結婚封、滿月封、商號開張封、賀禮封，舖租負重仍能生存，可見社會大量需求。

利是封可提供的選擇越來越多，「百家姓」最為常用，陳、李、張、黃、何……，將姓氏印在利是封面，若特別訂製，可將個人或「全家福」照片印上，選用個人喜愛的字體，王羲之、顏真卿、柳公權都可用上。

一般是福字封、生肖封、吉祥封，雞年以雞為主圖，配上桃花、爆竹或「新春接福」、「財運亨通」的揮春。送利是的，接利是的，像運動場的接力，大家將節日的祝福傳送，家庭融洽，社會和諧，這是中國人自古至今追求的生活，利是習俗，西方社會沒有，是中華民族的優良傳統文化。

利是封的用料，隨着物料豐富變得款式更多，在專門店可以看到不同紙質製作成紋理及色調，聽店東介紹，知道紅色便有多種，如拉絲紋紅、皮紋紅、珠光紅……，以紅色為新年主調，分以不同層次的紅色，其中珠光紅比較鮮艷明亮。以前單一紅色為主沒有更多選擇。

如有收藏利是封的愛好，從中看到社會習俗變化和經濟發展，香港五十年代的利是封，用揮春紙製作，紙質薄，體積約兩吋，甚至用紅紙包利是。利是錢一毫至二毫硬幣，到中期，增至硬幣二毫，接到五毫硬幣，稱為「大利是」，孩子高興得跳跳蹦蹦，趕快放入錢囊。反映五十年代初社會經濟不發達，市民生活水準低。至七十年代初，工業初

興，五金、橡膠、塑膠人造花、假髮廠出現，市民就業改善，收入提升，利是錢開始出現一元紙幣，仍有五毫硬幣，交錯運用。此時，社會流行一句話：「硬嘢」、「軟嘢」，互相問：「你收到硬嘢還是軟嘢？」「硬嘢」是五毫硬幣代名，「軟嘢」即一元紙幣，小孩子都希望收到大人送的「軟嘢」。到七十年代中期，硬幣利是逐漸消失，最少利是錢起碼一元。

將要迎來雞年的利是行情，相信變化不大，普遍二十元，所謂「公價利是」，再少自感「不像樣」，也有十元利是，一般送給大廈看更人，村巴司機、清潔工人，公司派給員工開工利是一般為一百元。許多人有興趣知道，富豪利是錢多少，相信親疏有別，直屬親人，會是「金牛一隻」（一千元），關係不深「紅衫魚一條」（一百元），其他如常二十元，這與屬下員工衆多有關。

利是封賀詞，今年加入「潮語」，即新潮語言，以投資人士為對象的有：財息兼收、入市即賺、荷包滿滿、發過豬頭……以打工仔為對象的有：升職加薪、升呢



◀在內地普遍稱利是為紅包

資料圖片

發財、唔洗OT、符符碌碌、準時收工、醒目精叻、六合常中……

其他五花八門，如：有拖欠、百毒不侵、肚痛冇嘔。也有封面只一個立體「掂」字，意即事事順景，心想事成。利是封售價若以一百為單位，約六十五元至二百二十元

，視品質而定，有些專門店設送貨服務，需買滿四百元。

中國第一次出現利是封約為光緒末年，印刷技術進步，在紅紙上印上黃色油墨，未乾時灑上金粉，至一九三〇年，七彩利是封面世。若有收藏，成為今時珍品。

一九四九年的春節

馬承鈞



雞年春節即至，這是共和國第六十八個春節，天南海北一片歡騰。

歡樂時刻也會憶起過去。遙想一九四九年新春，正值新中國誕生前夕，國內形勢焦灼，這個「年」什麼樣子呢？

一九四九年春節是一月二十九日。筆者從一份回憶錄中讀到江蘇南通一位工商業者寫於一九四九年二月二日的日記：「今天是正月初五，財神日，晨七點解放軍列隊開進南通，全市鞭炮齊鳴歡呼解放，餘親眼目睹……本店今日生意極好，有幾位解放軍來買帳簿、彩紙和文具，均彬彬有禮按價付款，還留下《三大紀律八項注意》的傳單。傍晚老闆來家提親，欲將其女小翠嫁給我，報答我多年勤勉及勸其留南通之功，家父備酒相待，其樂融融……」一個文具店夥計的描述，讓我們窺到六十八年前的春節一幕。對這位小夥計而言，祖國新生、婚事臨近，可謂雙喜臨門好事連連，怎一個「好」字了得！

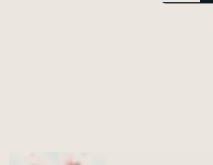
一位曾任解放軍營長的老革命告訴我，他珍藏有一份一九四九年元月海南區黨委發布的「過節通知」，上寫：「茲定於舊曆新年黨政軍民放假三天，除夕、初一各機關每人每餐加肉四兩、雞半斤。環境允許可舉行娛樂，以增熱鬧。」海南島是一九五〇年五月一日解放的，讀此「通知」可

以悟出：當時雖戰事緊急、生活清苦，解放區軍民過年的心情卻很不錯。再看四面楚歌的「蔣家王朝」。

雖然一敗塗地已成定局，他們也不忘「勞軍」。《炎黃春秋》雜誌曾披露一份「國民黨廣東省特別黨部」一九四九年「春節勞軍決議」，該「決議」記載：「慰勞品定豬肉二百五十斤，酒二百斤，煙五百盒，面巾一千條，發放範圍為駐粵之團旅。」一個團有上千人，區區這點慰問品，足見當時「國軍」之窘況。筆者還從河南省圖書館找到一疊塵封的《民國日報》，翻開民國三十八年一月二十七（一九四九年一月二十七日，農曆臘月二十九）報紙，頭版有一條消息：「南京各機關首長昨晚出席春節酒宴，共襄盛舉，行政院長闡述春節聚餐之意義……」當年四月二十四日南京就要解放，風雨飄搖的蔣家王朝劫數已定，潰亡之際仍不忘「公款吃喝」，其不敗才怪！

對於北京（當時叫北平）人來說，一九四九年春節更是翻天覆地的雙喜臨門！除夕之夜北京還在傳作義部隊控制之下，到正月初三，人民解放軍就浩浩蕩蕩開進古城，北平終於和平解放！「解放了，過年了！」成為那年北京市民的流行語，敲鑼打鼓扭秧歌成了全民參與的盛事，以至紅綢脫銷、鞭炮告罄，不得不從天津、石家莊緊急調運……

回憶過去是為了珍惜現在，喜慶之時更莫忘開創未來！



當我們聆聽着這首「聖誕神單」《Last Christmas》，仍依舊沉浸在尚未遠去，闔家團聚的聖誕喜慶氛圍中時，這首歌的原唱，英國歌手George Michael卻靜靜地在家中離開了人世……猝不及防的悲劇在二〇一六聖誕節當天襲來。唱着「上一個聖誕節」，結果卻成為了自己「最後的聖誕節」，這個命中注定有些殘忍。

實話講，我真不希望以悼念的文字來懷念這位影響了一代人的歐美流行樂啟蒙式人物。從起床得知這個噩耗到現在，我的腦袋都是蒙的……二〇一六年，絕對是歐美流行音樂的「災年」：從年初的David Bowie，年中的Prince到年末的George Michael，我們在這一年中失去了太多富有創新精神的旗幟型音樂天才。如果上帝想舉辦一場巨星演唱會的話，他如願了。留給我們的，只是腦海中揮之不去的旋律，以及因旋律所回憶起的美好往事。

我相信，很多人根本就不知道這首《Last Christmas》是誰唱的。或者說，由於近年來包括Ariana Grande、Taylor Swift、Carly Rae Jepsen、BoA等新生代歌手都翻唱過這首歌，版本層出不窮，也間接導致年輕的一代壓根兒分不清到底誰是原唱。但這並不妨礙這首由George Michael創作的經典給全球樂迷帶來無以倫比的節日氛圍。每年，無論在任何公共場所聽到這首歌，你的大腦總會條件反射般地給你一個明確的信號：聖誕節又要來了。

說起我初識George Michael的音樂，卻並非從《Last Christmas》開始，而是他年僅17歲譜寫的那首紅遍全球的《Careless Whisper》。身為八〇後的一代，當時還在牙牙學語的我們肯定無法在一九八五年四月十日親臨工人體育館觀看Wham！（威猛樂隊）的演唱會。

提起布袋雞，在我的老家山東東津，乃至整個魯北地區，其知名度絕不亞於北京的全聚德烤鴨。而且在魯菜的排行榜上它也絕對是坐頭幾把交椅的。曾有外地朋友好奇地問我，雞怎麼能和布袋扯到一起去哪？難道是雞塊做好了再把它裝進一個布袋裏嗎？這也難怪，因其名而得此解也在情理之中。其實非也。

首先它不是切塊，但又不是整雞，裝盤上桌後，因其狀如口袋，故名「布袋雞」。其實這道菜還有一個比較洋氣的大名，叫「海味什錦雞」。但魯北人還是更喜歡叫它「布袋雞」。第一、好記，第二、形象，接地氣。就像人的小名，叫着順口又無比親切。

布袋雞源於元初，盛於乾隆，係夏津傳統特色名吃。既然此雞名曰布袋，那不妨就先從這布袋說起。

布袋雞

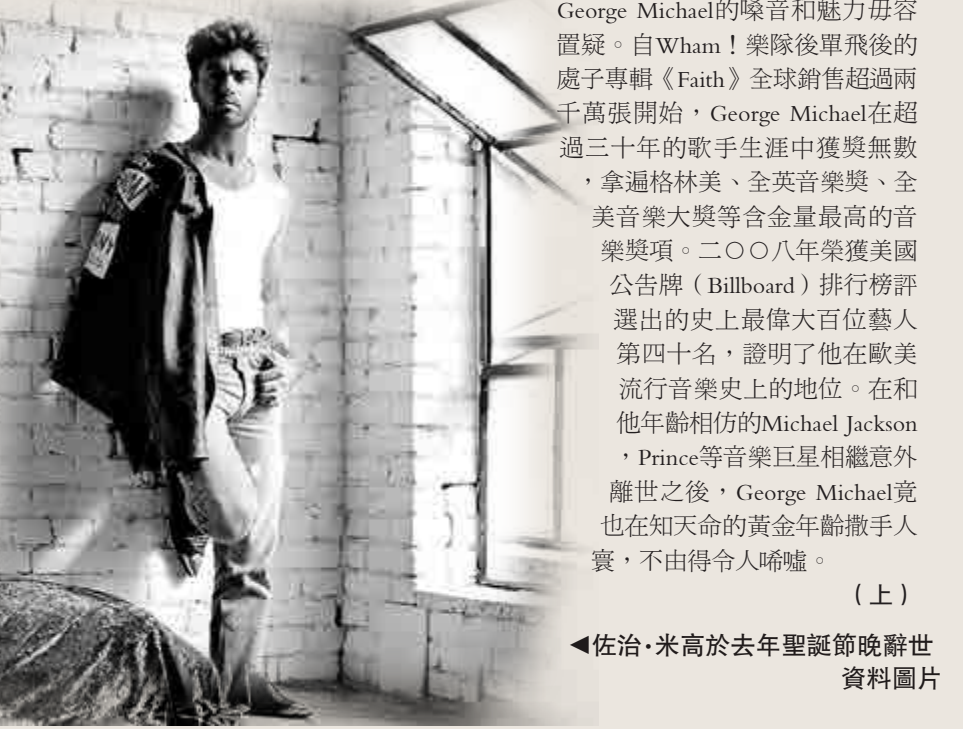
劉世河



提起布袋雞，在我的老家山東東津，乃至整個魯北地區，其知名度絕不亞於北京的全聚德烤鴨。而且在魯菜的排行榜上它也絕對是坐頭幾把交椅的。曾有外地朋友好奇地問我，雞怎麼能和布袋扯到一起去哪？難道是雞塊做好了再把它裝進一個布袋裏嗎？這也難怪，因其名而得此解也在情理之中。其實非也。

首先它不是切塊，但又不是整雞，裝盤上桌後，因其狀如口袋，故名「布袋雞」。其實這道菜還有一個比較洋氣的大名，叫「海味什錦雞」。但魯北人還是更喜歡叫它「布袋雞」。第一、好記，第二、形象，接地氣。就像人的小名，叫着順口又無比親切。

布袋雞源於元初，盛於乾隆，係夏津傳統特色名吃。既然此雞名曰布袋，那不妨就先從這布袋說起。



（上）

◀佐治·米高於去年聖誕節晚辭世 資料圖片

說是布袋，其實跟雞還是脫不了干係的，因為它原本就是「雞布袋」。不過這「雞布袋」的製作絕對是個技術活，非有庖丁解牛的本領不可。

首先選雞，必須是散養的當年長成的小笨母雞，而且要活雞現宰，普通的白條雞根本不能擔此重任。雞宰殺褪毛後，於咽下切一豎向寸許小口，從脖子處開始向下撿皮。待雞皮褪至胸部後，用刀開始分離雞架和雞骨，將頸骨、翅骨、身骨、腿骨及內臟全部剔除，使其成為一個空芯的「雞布袋」，最後再加料醃製入味待用。

「雞布袋」的製作最見刀工，要做到「三不」才行，即：雞骨不帶肉，雞肉不帶骨，灌水不漏湯。做好後不但要確保雞形完整，而且用手將頸頸一拎，仍是渾然一體。

「布袋」備好了，接下來就要往裏邊填東西了，也就是餡料。這餡料更為講究，它是由海參、乾貝、魷魚、火腿、冬菇、冬筍

、蹄筋等十六種山珍海味以及二十六味中草藥精心配製而成。餡料入肚後，將切口封住，入油炸至金黃色，再上籠蒸製，裝盤時配以青、紅、黃等色蔬菜拼成各種圖案加以點綴。如此，一道色澤黃中透紅、雞身完整的布袋雞便大功告成了。打眼一瞅，就好像一隻活雞正蜷縮在那裏酣然入睡。如此養眼，包你尚未入口，便先自醉了幾分。

食用時，只需用筷子輕輕撥開雞肚，即露出其中包藏的餡料，一股鮮香隨之撲鼻而來，不過切記，即便你肚子裏再怎麼饞蟲亂動，也不宜大快朵頤，需先夾一小塊雞肉入口再用小勺輕輕舀一勺餡料就着，然後細嚼慢品，絕對是肉嫩餡鮮，香而不膩。而且更美的既是能吃到純綠色的小笨雞，同時又可品嚐到各種海鮮，真可謂一吃兩得！

晚清時曾有一巡撫途經鄆城（夏津古稱），吃過此雞後，讚不絕口，並欣然寫下打油詩一首：「折翅彎脰睡姿酣，渾身無骨卻豐滿，食時用筷輕一按，當衆即可下『雞蛋』（餡料）」。雖屬笑言趣語，卻十分形象地道出了布袋雞的絕妙之處，至今仍盛傳於魯北坊間。

陪母親洗澡

王健梅



自二〇一三年冬季開始，我一直堅持着每周陪母親到澡堂洗澡。

每次在澡堂給母親搓背時，都能發現母親窄窄的後背肉越來越少，根根筋骨赫然鼓凸在外面，讓我不忍心使勁去搓，唯恐弄痛了母親。

母親今年七十多歲，至今仍堅持每天在田裏侍弄菜地。長期的勞作讓母親比同齡人老了许多。看着母親花白的頭髮，我心中不禁升起一股悲涼，同時眼前浮現起兒時她給我在洗搓澡的情形：「媽，慢慢給我搓，我怕痛。」

如今母親已不再年輕，洗澡時總要彎着腰，手扶着牆壁，嘴裏不停地念叨：「梅，你稍微搓洗一下就行了。」

洗好後，我領着母親到更衣室的床邊坐下，幫她擦乾身上的水，再一件件地將衣服遞給她，時不時地幫她抬一下胳膊，挪一下腿，捋一捋衣角，梳理一下頭髮。時光彷彿一下回到了過去，只是我跟母親互換了一個位置。以前洗澡時母親幫我，現在輪到我幫她了。

記得小時候，洗澡是冬天裏最頭痛的一件事。

那時居住的村子附近沒澡堂，洗澡要跑到很遠的礦區澡堂，當時礦上澡堂還沒完全對外開放。每次要等到礦上的工人和家屬都洗好了，才能輪到我們去洗。洗一次澡至少要花費半天才能返回，但是母親依然堅持定期

帶我去洗澡。

上了小學之後，母親從街上買來一頂粉紅色的浴罩——那種用塑膠薄膜做成的，像不透氣的蚊帳一樣，能將整個澡盆罩在裏面，以減慢熱量朝外散失的速度。那時家裏沒有任何取暖設備，進出浴罩時，總感覺太冷。於是母親先吊好浴罩，然後往浴罩下面的澡盆裏加熱水，等到水蒸氣充滿整個浴罩時，母親才讓我在裏面脫衣服。那時，我特別瘦小，害怕搓痛，每次母親都是用手慢慢地給我搓洗，搓洗乾淨，給我穿好衣服，才肯讓我從浴罩出來。

我出來時，水也不再熱乎了。可是母親卻用我洗過的水匆匆給自己洗一下。那時年幼，沒想到給母親搓背。

參加工作後，就在單位澡堂洗澡。也沒機會和母親一起洗澡。

結婚後，家搬到了市裏。母親還在鄉下，冬季依然各洗各的。如今母親年紀越來越大的，每周我將抽個時間陪母親洗澡。每次和母親從澡堂出來，發現母親都很高興。見到熟人總愛炫耀是女兒帶她來洗澡的。

其實，在我們未成年時，父母總會無怨無悔，傾其所有幫助我們長大。如今，父母漸漸變老，我們為何不為父母做出自己力所能及的一些事呢！

天冷了，做兒女的抽個時間帶着我們年邁的父母一起去澡堂洗個澡，幫幫他們搓個背吧！我想，他們一定會很開心的。