

玻璃纸灯笼

◎文 黄筠娣

我 出生的地方，霹雳州安顺胡锡康路，是昔日玻璃纸灯笼生产重地。是全国最大的出产地，还出口到其他国家呢。

可惜如今玻璃纸灯笼不再流行，大部分作坊都后继无人。

胡锡康路的前身是移民路，估计是许多移民聚集地故得名。

养猪种菜，经营小生意是居民的主要入息来源。灯笼制作坊后来成为了其中之一。

我同一条小巷的邻居就有几个家庭式灯笼制作坊，他们都是亲戚。

制作玻璃纸灯笼头家都是全年生产，因为我隔壁邻居就是灯笼坊，所以对他们的流程非常熟悉。

每年农历四五月，就会有收购商驾著货车来收购灯笼。

因为灯笼是易损货品，所以在上货方面都会小心翼翼。中秋节前后，灯笼坊休息几天，中秋后又开始一年的忙碌。

我老妈（当年快80岁）在退休后就开始在家制作灯笼赚取微薄的工资。

像她这样心灵手巧的「work at home」工人在贫穷的胡锡康路是灯笼坊林立的原因之一。廉价劳动力容易获得。

灯笼头家自己箍好铁线模型，然后再分批让工人带回家糊灯笼纸。简单的小灯笼如小鸡、小鸭、小松鼠只要两面糊糊就算了。如果是大鲤鱼、金鱼、龙等就会分成多道工序。

老妈的工作是糊玻璃纸，她领了浆糊、还有头家剪裁剪好的玻璃纸、铁框后，在家一有空就制作。

上世纪九十年代，老妈糊一个鱼头或者是小鸡才马币两分钱。一天可以糊到一块多。

头家会用555牌小簿子记录老妈的成绩，出粮是每年中秋节前。

老妈每年领三四百令吉工资，加上头家送的一盒月饼和一只龙灯笼（龙灯笼是价钱最贵的），她的欢喜是非笔墨能形容。

原本我认为老妈每个月赚那三四十元，实在没有必要，不过几次看到老人认真对待，把糊玻璃纸当作重要事件的生活状态后就觉得自己不该打搅她的生活。

还有几次我感到她糊纸的样子好像禅定似的，就越发不敢阻止她了。

也许，一个老人还有机会赚钱，还有工资可领，还有头家认可，是该感恩的事。

玻璃纸灯笼非常美丽，摩登灯笼根本没有办法攀比。

在家乡的玻璃纸灯笼有四五十种款式，都是灯笼师父们自己揣摩、发明创造的作品。我们的童年中秋节都是他们给点亮的。

感恩所有制作玻璃纸灯笼的师父和像我老妈一样的工人。

但愿你们永远幸福美满。



文章提供

人间烟火: <https://laiguofang.com>



EN703



红麴米酒 悠悠我心 ◎文/丁丁

母亲是个典型的客家妇女，硬朗、刻苦耐劳、能干、任劳任怨。没多少时候是见她闲著的，时不时会给人家做点心吃，肉包子、鸡蛋糕、葱油饼、算盘子、芋头糕...还有还有，母亲还酿得一手好酒。

每隔几个月，母亲就会拿出蒸笼、大托盘、龙锤大瓮，大阵仗地在前一晚彻底地清洗干净，把好几公斤的糯米滤洗干净，用清水浸泡待用。第二天清早，当大家都还睡意正酣的时候，蒸笼已经不安分地在炉上咕嘟咕嘟作响，当时用的还是风炉，大清早它已被熏得黑头黑脸，这也太折腾了，还好，即使再不情愿的样子，却也把工作给做好，不稍片刻，厨房里已热气腾腾，弥漫著淡淡的糯米饭香，沁人心脾。

蒸好了的糯米饭粒粒饱满，被摊开

在大托盘里放凉。由于年纪尚小，加上话多，母亲不太让我搅和。为了打发我，母亲会给我支擗面棍，让我把乒乓球大小的酒麴捣成粉末备用。傍晚时分，糯米凉了，母亲就会在糯米上加入泡好的红麴米和冷水，再撒入之前捣成粉的酒麴。母亲的双手俐落地搅拌著糯米，好让酒麴可以均匀地分布在每粒米饭之间，一丝不苟。接著，把调制好的糯米放入瓮中，间中不时地撒些酒麴，最后，在瓮口盖上一块布，用尼龙绳系紧，把瓮摆放在阴暗通风的地方，大概就已完工。不过三四天时间，就可以闻到浅浅的酒香。

说到我话多这回事，原由是这样的：那个年代，小孩们不该问十万个为什么的。尤其是酿酒啊，做年糕、鸡蛋糕啊，是有很多pantang（忌讳）的。大人总会



说照著做就行，进行时千万别问太多问题，否则，做出来的成品会不好。上一回酿酒时，母亲让我在旁帮衬，当中我就问了好多问题，结果，那回酿出来的酒有点偏酸，把母亲酿酒的好口碑差点儿给砸了。如今把当年的十万个为什么逐一请教了谷歌（Google），虽恍然大悟了，却还是缅怀著一心想问个明白，却常得到答案后仍百思不得其解的年代。

大约一个月后，家酿亦已熟，大瓮终

于可以重见天日。几经酝酿，之前的糯米已经形成层次分明的酒糟酒酿，母亲拿个勺子轻轻把酒糟拨了拨，只见底下有金黄透澈的米酒。母亲小心翼翼地把瓮里的米酒舀出，过滤。我也没闲著，不徐不疾地拿了个勺子舀了半杯往嘴里送。米酒进了肚子里后不一会儿工夫，就感觉到一股热流贯川全身，脸蛋红彤彤，小脑袋天旋地转。此时回想起，竟有点晕眩，有醉了的感觉。