

长寿碗

作者：吴剑扬 李秀瑾（下）



周老捧长寿碗

1958年2月11日，全国人代一届五次会议通过《关于汉语拼音方案的决议》，周有光（1906年1月13日—2017年1月14日）是汉语拼音方案的主要设计者和制定者。

初学汉语拼音的小学生称周老是“拼音爷爷”。周有光对中国语文现代化的理论也做了全面的科学的阐释。2016年1月13日是周有光先生111岁寿辰。1月12日常州市委书记、统战部长专程赴京看望周老，并向他致以家乡人民的祝福；还特地为周老送上常州风味的生日蛋糕，并给周老披上寓意吉祥福气的红围巾。《中国剪报》社怀着崇敬的心情赠送一个特制的长寿碗给周老！正是：

**生日蛋糕乐融融，
暖暖围巾红彤彤；
祝福寿碗福绵绵，**

赴京看望情浓浓。

周老已于2017年1月14日终老仙逝，福寿全归，享年112岁。祝寿、祝愿的祝福寿碗，成为怀念、缅怀的纪念珍品。正是：

**白碗白边白暗暗，
长寿红花映眼来；
睹物思人人不在，
后学后辈永缅怀。**

周有光先生是江苏省常州人。常州向有“抢寿碗的风俗：就是给高寿老人拜寿后，拿走寿宴用过的碗，以此祝福寿星，也借以沾寿星之福。”*往昔我俩无缘参加寿星寿宴

抢寿碗，今时有幸荣获姚先生盛情厚意转赠长寿碗，沾点老寿星的福气，实是三生荣幸，终生难忘。正是：

长寿玉碗兆吉祥，

**双花寿碗寓安康！
吉祥安康欢相伴，
缅怀追思常仰望！**

*2016年12月20日
甘肃日报 马步升《周有光先生的寿碗》。
(完)



市委书记与周老亲切交谈

赤道人谈食忆趣 难忘咖喱香（上）



香味四溢的咖喱鸡

如果说“荷包鸭”是我家传统中式菜，那么“咖喱鸡”便是我家的传统印尼菜肴。昔日寄居印尼，逢年过节或在喜庆日子的宴席上，必有这道佳肴；及至上世纪50年代，举家回国定居，每逢年节或有客人来访，餐桌上仍少不

了“咖喱鸡”。这道“番人菜”成为我家的传统菜肴，可追溯到我的祖母及其前辈那几代人，至今已有百年历史了。

“咖喱鸡”虽是我家传统佳肴，但它在咱们那个大家庭里，并

没有取得“合法”地位。原来爷爷传统观念和乡土意识很重，他不认同“咖喱”，认为咖喱是“番人菜”，说咖喱“又臭又辣，有什么好吃的！”因此每年除夕的晚宴和他的寿宴上，“咖喱”类的菜肴是上不了主桌的，只能摆在女眷和小孩的地下围席上。

我家制作咖喱鸡的“菜谱”是由外祖奶奶口头传授给奶奶，而再由奶奶传给母亲和我们这一代人的。外祖奶奶是从唐山“过番”到南洋，还是当地土生土长的“番畔阿嬷”，

我未曾听说过；但在我的印象中，她是相当“番化”的，我们从未见过她穿“唐山衫”，她一年到头穿的是莎笼；喜欢吃槟榔、楞叶，因此像印尼“老馁馁”（老奶奶）一样，经常口吐血红的唾液；讲话是三句不离印尼语，“沙央”、“打比”、“马那”（即可惜、但是、哪里）常挂口头；她喜欢吃咖喱、沙嗲、拉克沙、辣椒虾糕酱等印尼菜肴。奶奶则不同，她虽生于印尼，但年轻时回家乡住过一段时间，接受过中华文化的熏陶。她是“唐山衫”、莎笼都穿；能煮咖喱

鸡，也会炖“荷包鸭”。但做印尼菜，她仍不及外祖奶奶权威。每次奶奶或母亲煮咖喱鸡时，必先舀一小碗让外祖奶奶试口，只有她老人家感到满意后，方能上盘。

煮咖喱鸡，首先要调制好咖喱料。在我记忆中，母亲调制的咖喱料，其用料不下十来种，主要有小茴香、豆蔻、芫荽子、黄姜、肉桂、干辣椒、丁香、孜然、月桂叶、香茅等，先将这些原料捣碎成粉末状，即所谓的“咖喱料”。