



馒头香 年味浓

□余慧

老街的年,是从街边那一屈屈堆得高高的馒头蒸笼里漫出的腾腾热气开始的。热腾腾、白茫茫的蒸气氤氲开来,馒头的香气飘散开来,人们脸上的笑容绽放着,年味也越发浓厚起来。

进了腊月,人们便开始忙年。如果说年是一台大戏,蒸馒头便是这台大戏中的一幕重头戏。蒸馒头,一个“蒸”气,活色生香、热气腾腾,馒头的讲究在于一个蒸字,蒸蒸日上,寄托着人们一年的美好期许。蒸笼堆得高不高、馒头蒸得好不好,不仅关乎这个年,还关乎来年过得好不好。所以,家家户户,无不格外看重蒸馒头。

老街上加工馒头的有好几家,一般都是自带面粉、馅料,店家负责加工。后来,也有店家提供面粉的,但馅料必是自家准备的。或咸或甜,个中滋味是属于自己家独一无二的味道。

讲究的人家,面粉也是自己准备的,有精白富强面粉,有粗面粉,也有玉米等混合面。但老街上的人家大都讲究,即使在物质匮乏的年代。特别是定量户口的人家,都是精白面,那是拿国家计划本才能买到的。

准备馒头馅料是主妇们大显身手的时候。馅料的品种、口味,代表了主妇们的料理能力,女主人自然不肯怠慢。

我们家的馒头一般有四种口味,雪菜肉丁、萝卜丝、虾米、香菇冬笋茶干、猪油红豆沙。进入腊月,妈妈就开始准备了。选一个晴好的天,将雪菜、萝卜等洗净晾干,雪菜是奶奶自己种下的雪里蕻,萝卜必是如皋地产的百日子萝卜,肉必是精选的肥瘦相间的五花肉。雪里蕻提前腌制在一个大缸里,用粗花盐一层一层腌过,上面压上一块大青石。这个工作是奶奶做的。腌制好的雪菜提前拿出来,洗净、沥干表面的水分,切成碎末;萝卜最是难洗,爸爸常说,泥水里洗白萝卜。几次淘洗后,洗出白白的萝卜,用一个长长的刨子,将萝卜擦成丝,这是个又费时间又细致的活儿。这个工作一般是奶奶做的,只见她拿着萝卜在刨子上来来回回地擦,擦出了一条条透明、又细又长的萝卜丝。有时也会吩咐我做,但是我擦了一会儿就会耐不住。接下来要将萝卜丝里的水分榨出来,这个活儿要费点力气,是由爸爸完成的。奶奶将刨好的萝卜丝攒成一堆一堆,用雪白洁净的纱布包上。爸爸架起两张木质长凳,上下各一张,用麻绳固定住,把纱布包好的萝卜丝放在两张长凳之间,用身体压住凳子,上下来回,把萝卜丝里的水分榨出来。当然还不能完全榨干,要保留些许水分,这样才不影响口感的爽脆。后来,不知是谁发现可以利用洗衣机甩水功能来榨萝卜丝,省了不少人力。

雪菜、五花肉、香菇,分别切丁、炒好、拌和,萝卜丝和虾米一锅炒好,香菇、冬笋、茶干也分别炒好拌和。馅料的鲜美和咸淡全凭主妇的经验:盐和味精放的是不是恰到好处,做了这么多年,妈妈从来没有失手过。

最费工夫的就是熬制豆沙了。先是豆子,要选那种皮薄、易煮烂的赤豆,全凭手感和经验。然后是洗豆沙,豆子煮烂后,用纱布包着,使劲揉搓,一点一点挤出里面的豆沙,刚洗出的豆沙是粉色的,就是我们常说的豆沙粉颜色。大土灶烧开后,放入豆沙,家里熬好的白

如凝脂的猪油、细白糖,灶膛内添把柴,奶奶拉着风箱,妈妈用铲子不停地翻动豆沙,不让糊锅。灶里的火慢慢小了以后,不再添柴,利用余温慢慢熬。当豆沙与猪油完全融合,豆沙吸收了猪油的油脂,变得红黑发亮。刚刚熬制好的豆沙,光泽油亮,口感滑爽细腻、甜而不腻。其实,有很多人豆沙是不熬的,只把粗略洗过的豆沙用白糖拌过就好,那样的豆沙馅口感明显糙多了,我和妹妹尝过一次就再也不吃,只吃自家做的馒头。

早一个月前,奶奶就和加工店约好了做馒头的时间。进了腊月日子,家家户户都要做馒头,晚了就排不上号。当然,也要选个好日子,中国人讲究吉祥,总要讨个好彩头。约好日子,提前把面粉送过去。做馒头,发面是个很重要的环节,用的都是米酒做的老酵,面发得好不好,酵母很重要,时间的掌握也很关键,时间长了或短了,发的面都不好。所以,约好时间后,奶奶就在那里一直盯着。面发得好不好,大家都很有意,发面的那天,大人们都很严肃,不许小孩子乱说话,怕说出什么不吉利的话来。如果发得好,皆大欢喜,预示着好兆头,主家高兴了会多给几个赏钱。

面发好后,被搓成一个一个的面团,馅料也被捏成小团备用,师傅们一溜排开,流水线似地忙碌着。馒头包好便可以上笼了,木制的笼屉里铺上白纱布,一个一个的馒头胚子码放整齐,一笼一笼地叠起来,大力的师傅一口气能端上好几个笼屉。笼屉的摆放也是有讲究的,谁家的笼屉多、堆得高,主人就特别开心。那高高叠起的蒸笼,预示着来年日子步步高。

有一年做馒头的时间在凌晨,我非要和奶奶一起去,半夜没撑住,还是睡着了。等我醒来的时候,我们家的馒头已经开始出笼了。做馒头的大妈敞着嗓门喊着“楠儿奶奶,你们家的馒头好啦,今年馒头做得漂亮呢,发得又好又大!”(楠儿是我妹的小名,楠儿奶奶的名气比较大。)

“好的,大家尝尝啊!”奶奶愉快地应和着。馒头做好了,被摊在院子里架好的竹帘子上,等稍凉后,表面的水汽散去,才可以装袋。那时没有塑料袋,都是棉布袋。

我们家的四种馒头,为了区分开,各自做了记号,雪菜馒头是长圆形的,萝卜丝馒头是圆形的,香菇素馒头顶上有个褶子,豆沙馒头上面有红点。听到馒头好了,我赶紧上去,拿出奶奶带来的一种叫作“洋红”的颜料,往豆沙馒头上点去。白乎乎、圆胖胖的馒头,抹上红点,像白里透红的少女的脸颊。

老石庄人有句话:“落笼的馒头,炉边的烧饼。”刚出笼的馒头口感是最好的,热腾腾、软乎乎、筋道耐嚼,一口咬下去,如果是豆沙馅的,那一股幼滑软甜的豆沙,在嘴巴里翻腾着,满口香甜。馒头出笼后,邻居们是要互相交换着品尝的,哪家的面发得好、哪家的馅料讲究,都是大家议论的热点。我们家的馒头常常是最受欢迎的,为此,妈妈每年都会多做一些,送给邻居和亲戚朋友们。不仅邻居们夸奖,家里的亲戚朋友特别是小辈们到时候都会念叨我妈做的馒头。

馒头出笼的时候,小小的院子里弥漫着热气腾腾的气息,夹杂着馒头的香味、嘈杂的说话声、欢快的脚步声,忙碌、热闹而欢喜。扑面而来的热空气中,是温暖的、真实的生活。一年的忙碌,一年的欢喜,都在这热气中升腾着。

河蚌

□李晋

天冷了,饭店的菜谱上多了不少明炉菜,点上一份,看着炉下窜动的火苗,闻着诱人的热香气,心头猛地一热。吃到最后时,炉内食物的滋滋声渐无声息,炉火也慢慢熄灭了,温暖很顺利地过渡到体内。

河蚌咸肉汤是很热门的明炉菜。软滑鲜嫩的河蚌,肥瘦相宜的带皮咸肉片,配上清脆的冬笋、霜打后的青菜、布满蜂窝孔的老豆腐,汇在锅里,好比天南地北的能人为了共同的理想聚到一起,推河蚌和咸肉为首领,群策群力,奉献出雪白鲜美的汤汁。品上两口,眉毛没有鲜得掉下来,但眉头明显向上跳了跳,这是典型的眉飞色舞,一切拜美食所赐。

河蚌生在河泥里,取它的人会带一只椭圆形的木澡桶,推到河里,然后潜到水底,把河蚌从泥中抠出来,高手花个把小时就能收获一大桶河蚌江蚌。河里怎么会有江蚌呢?原来有的活河可通江达海,江蚌就顺势“移民”过来了。江蚌比河蚌大很多,大的江蚌壳子近乎一只大脚盆。江蚌的肉质粗老,劈开来的壳被用来舀水,蚌肉斩碎后被用来喂鸡鸭。

劈开壳的河蚌柔软,含水足。有经验的主妇劈开河蚌后,去掉泥肠,拿锤棒反复拍打,这样使河蚌肉烹制时易熟。接着用盐反复地搓洗蚌肉,一去黏液、二除寄生虫。特别要小心蚂蟥,它喜欢依附在河蚌身上生存产卵。

家母注重卫生,搓洗后的河蚌她还会用清水洗上好几遍才放心,不过这时的河蚌已严重“缩水”,满满一桶河蚌只剩下一小篓子。清理后的蚌肉和猪肉块同烧,这是我家每年春节都要吃的菜。肉最好选用码了盐、晾晒过数天的风干肉。红烧过后,河蚌软烂而丰腴,小儿喜将河蚌的韧带用筷子挑出来慢慢吃,他觉得这样颇有食趣。和河蚌同烧后的肉块吃起来有些绵、粉感,这是河蚌的黄散溢出来所致,红汤汁也“沾光”后变得黏稠,胜过勾芡的效果。

我习惯把河蚌烧肉的红汤搅拌在米饭里吃,米粒裹上红汤后,它的清新气息与肉的荤香、河蚌的鲜意交替一处,水陆的连绵美意在味觉上无限放大。不用搭配菜肴,米饭就能轻易地穿肠而过。

吃河蚌红烧肉、河蚌咸肉汤,都要先加胡椒粉,这是大家的习惯。盖因河蚌为大凉之物,暖性的胡椒恰能补充它的不足。很多在饭店吃到河蚌菜的时候,我看到服务员都会在上菜后主动撒上胡椒粉,这样的约定成俗从我第一次吃河蚌时就有,这大约是餐饮江湖中人人可以掌握的武艺了。

有个成语叫作“病蚌生珠”,原意就是河蚌在痛苦中孕育出珍珠。我有一次吃河蚌还真吃出了珍珠,那是我十岁时在一婚宴上碰到的,后来吃了很多次河蚌,但再也没有这样的运气,希望日后还能有惊喜降临吧。

