

晚风·龙光塔

母亲做的美食可以治愈一切

| 吴锦娟 文 |

腊月已悄悄过半,人们忙碌起来,年味渐渐浓了。

在浙南山区,过年总少不了黄粿,金灿灿的,软糯香甜,可煎可煮,是一道久吃不腻的美食,据说已经有上千年历史。

相传唐末黄巢起义后,一路挥师南下,一日在山中偶遇猎户,见其口粮有点怪,便问是什么。猎户坦言,每次进山狩猎,媳妇都会给他制作米粿当干粮。因做米粿时加了灌木灰,色泽金黄,数日不坏。黄巢闻言大喜,传令当地民众赶制米粿,以供义军行军途中食用。自此,后人将米粿改称为黄粿。

好的碱水是做好黄粿的灵魂,只有用纯山柃木烧的灰才能泡出好的碱水。小时候,我们为了让山柃木看起来多点,偶尔会掺进一些杂树,但每次都会被眼尖的母亲挑出来扔掉。刚烧好的灰碱还冒着红彤彤的火光,这时扔进几个地瓜,用不了多久就能将地瓜煨熟,邻居们经常这样做,煨熟的地瓜透着诱人的香味,常常馋得我们直流口水。我们也想把地瓜扔进灰碱中,但总会遭到母亲的呵斥,在她看来,煨过地瓜的灰碱,碱力会下降,做起黄粿来就没那么劲道了。

灶膛里的柴火欢快地燃烧着,不知过了多久,锅里的水总算开了。烧灰碱需要滚烫的开水,母亲小心翼翼地将开水舀入布袋里,布袋里的山柃灰一下子就腾空而起,灰碱的味道瞬间弥漫开来。在高温的浇沥下,碱水很快就被泡出来,顺着井字架流入桶里,这时的碱水还是浑浊的,需要时间的沉淀,静置一晚上,第二天就会变成淡黄色。

做黄粿所用的是糯米和粳米,两者最佳比例一般为1:10,糯米放太多,则黄粿太糯,放少了,黄粿又太硬,柔韧性太差,度的把握来源于平时的经验积累。

母亲将碱水倒入淘洗干净的米中,浸泡一个晚上,第二天早上再捞出来沥干,这时的米已经吸够了碱水,颗粒饱满,色泽金黄,米和碱水都分别装好,就可以去小作坊做黄粿了。

随着进城的人越来越多,生活节奏越来越快,纯手工制作黄粿的人就逐渐少了,小作坊多了起来。说是小作坊,一是因为做黄粿的地方不需要怎么装修,简单实用就行,二来是因其面积小,只要能放置下做黄粿的机器就可以。每到做黄粿时节,作坊里人来人往,热闹非凡,机器的轰鸣声、人群的聊天声,此起彼伏。但一切又都显得那么井然有序,装着米的竹筐代替主人排队,遵循的就是一个先来后到,人们则可以趁机在一旁聊天了。

第一道工序是把米磨成粉,刚磨出来的米粉没什么水分,但用手轻轻一捏,还是可以捏成团的。米粉磨好后,进入第二道工序,把所有米粉倒入一个大铁盒里,摊平,再淋上一些碱水,用竹铲来回搅拌均匀,这样每粒米粉都能最大限度地接触到碱水,做出的黄粿更香甜。这道工序特别消耗体力,一推一铲之间,汗水便顺颊而下,因而大家都会互相帮着搅拌。搅拌好后,米粉就可以归置成一堆,等着师傅来装入饭甑蒸了。五六个饭甑靠着墙边一溜排着,每个饭甑底下连着一个蒸汽孔。为了使米粉快速蒸熟,师傅会根据每家米粉的多少决定用几个饭甑,先铲一点米粉铺在饭甑底下,等蒸熟一点了,再加一层,分好几次,直到装得差不多了,再盖上盖子。

过二十多分钟,米粉蒸熟后,倒入夹黄粿的机器里,黄粿就从另一个出口汩汩而出。在机器的两侧,剪黄粿的人和装黄粿的人随时准备开工,只听见剪刀“咔嚓”响,一段段黄粿就被飞快地装入塑料袋中,扔到一边的竹匾上,配合之默契,速度之快,往往令人眼花缭乱。这时的黄粿热气腾腾,冒着香气,摘一块放入口中,那味道绝了。

千层糕因其“糕”与高同音,有步步高升、蒸蒸日上之意,因而也成为春节餐桌上的宠儿。

千层糕的前期准备工作跟黄粿差不多,也需用好的碱水浸泡粳米,浸泡一个晚上后,再将米磨成米浆。灶间的大铁锅放满水,猛火烧,等水烧开后,蒸气慢慢上升的时候,放上蒸笼,蒸笼内铺白色方巾,再在蒸笼边上各放置两块竹弓用于出气。水烧开后,舀起两勺米浆铺满第一层,盖上锅盖,第一层往往是最难熟的,因而花费的时间会多一点。此后,每隔六七分钟,就再倒入一层米浆,以此类推,直到米浆用完,蒸屉也刚好铺满。

蒸千层糕是对耐心的考验,必须一层一层地浇淋,一层一层地蒸熟蒸透,倒米浆的时候还要防着蒸汽烫手。炉火烧的水热腾腾,水蒸气的热度把米浆蒸熟。一层熟透了,可看到一个凹点,犹如雨打清池,波光粼粼,散发着香味。

农家豆腐、走油肉、各种卤味……但凡母亲能做的,她肯定会不遗余力地做一遍。天下母亲貌似都一样,只要子女开口,就没有她们做不来的美食。

年,更像是一场奔赴美食的约会,不管在外的游子有多忙、多累,都会如期赶回家,因为母亲做的美食可以治愈一切。

忆旧·古运河

一元压岁钱

| 陈建琪 文 |

临近春节,我母亲就会准备好红包装压岁钱,红包其实就是用红纸自己做的,红包里装的是崭新的一角、两角、五角,很少包一元钱的。也许现在的人觉得不可思议,上世纪五六十年代,直至到七十年代末八十年代初,我母亲的工资是23元2角6分,我父亲是63元左右,要应付八个人的日常开销,父母亲,兄弟姐妹六个,分摊到每一个人就是月开销只有10元钱多一点。可以说家里每一分钱的支出,都要精打细算,真是一元钱捏在手里都要捏出汗来的。

那时候发工资,基本固定在每个月的15号,而且是雷打不动的日子。每个月工资到手,我母亲就先做好两件事情:一是把家里的米买好,还有一件事就是帮我父亲的香烟买好。那时候买米要粮票,买香烟要烟票,都是计划供应。家里有了米,吃饭就有保障,至于搭饭的菜就只好有啥吃啥了。香烟我父亲是只抽飞马、前门,牡丹香烟是要逢年过节才买的。前几天看到好友的一篇文章里有对当时物价的确实描述:“1982年,猪肉一斤1元,青鱼一斤2元,火油一斤0.33元,赤豆棒冰一支0.05元,雪片糕一条0.20元,每条还要收粮票2两。”可以想象五六十年代的物价相对来说还要低一点,紧巴巴的日子勉强过。

那时的生活不易,工作挣钱更是不容易,我们当时还住在现在江溪街道前进花园的沈桂桥附近,母亲在缙丝一厂上班,走路要

近一个小时,我父亲要走更远的路,要到现在的盛岸路上的白金汉爵附近上班,完全靠双脚步行。早上两三点钟,我母亲就要起床烧早饭,早饭基本上都是米粥稀饭,偶尔会有米团子。前些日子,我特意去了前进北路上的沈桂桥,在桥上用百度导航,到白金汉爵附近步行要三个半小时。如果是早上四点钟天还没亮出发,步行到白金汉爵附近的地方,刚好是早晨七点半左右。吃的稀饭想想也给消耗掉了。不知道我父亲当时是如何在上班的情况下饿着肚子,坚持工作到中午吃饭时光的。

小时候,收到的压岁钱,一般都是二角钱、五角钱,记得在十岁时收到的压岁钱是一元钱,五张两角面额!那时候的一元,对一个小朋友来说,已经是很开心的了。2024年元旦,吃喜酒时候抢到一个红包有20元钱,回家给我外孙,他打开一看才20元,就不高兴了。现在的一元,可能连一张报纸都买不到。那时候一元钱,可以买一斤多的肉,可以吃十碗肉馄饨。可以很多次去南长街上的书摊看小人书。现在给压岁钱,一般都要三五百元,自己家的孩子都是在三五千元,甚至是上万元。小时候的我很是节约,虽然只有两角、五角、一元的压岁钱,我还是舍不得花,放在一本集邮册里,保存了几十年。每年的大年夜,取出来看看,见钱想双亲。回忆一下少年时代的清贫生活,却是有很多的快乐时光。

情趣·健康桥

酒糟

| 蔡亚春 文 |

立冬过后,老家几乎家家开始酿米酒。挑选刚入仓的糯稻,轧成白花花糯米,架在蒸笼上蒸熟,加酒曲、注入水,过段时间,一缸清丽香甜的米酒就勾兑出来。米酒表面,浮着一层残渣,这是饱满沉甸甸的糯米粒,贡献出所有精华后,剩下的空壳残滓,俗称酒糟。

新捞出的酒糟,湿漉漉的,需要摊在匾子里晾干。晾的过程中需经常翻动,让阳光充分渗透进每粒米壳的肌理,慢慢挥发完全部水分,蜷缩成硬硬的小粒。如果不经常翻,米壳容易结成团团,外表干,里面湿,影响口感不说,还容易发霉。那年要来的酒糟,父亲晒在匾子里忘了经常去翻晒,结成了团团块块,父亲费力掰,可是小小的团团捏不住,很容易滑落,父亲无奈用秤砣一点点砸,才将团团敲成碎末。

这些小粒子盛入竹筲箕,盖上荷叶,悬在梁上。几天后,筲箕散发出酒香,说明酒糟做成了。接下来,轮到巧妇们发挥聪明才智了,酒糟搭配新鲜的鱼和肉,在慢火中徐徐炖煮,肉和酒糟在相互拥抱中渗透进彼此的身体,水缓缓退潮,灵魂合二为一,成为酒糟肉或者酒糟鱼,撒上一些蒜叶,

便是绝佳大餐,酒香醉人,回味无穷。

我家把酒糟炒来当成早餐的小菜。母亲把油锅加热,舀入一勺菜油,倒入乳白酒糟,来回翻炒,酒糟收缩成一小团一小团,撒入葱花,再翻炒几下,就可出锅。夹一筷小米大小的酒糟团,在唇齿间咀嚼,酒糟中残留的酒香味,混着香葱的清香微辣味,在舌面化开,丝丝缕缕的肥腻感、微醺感,抚慰了肠胃无法喝到正宗米酒的遗憾。

在我们看来,酒糟是一道“多出来”的美食。糯米酿出的米酒,是成年男子的专宠,妇女和孩子几乎不能沾边。越是吃不到的东西,越想吃。那就退而求其次,吃点酒糟吧,好歹也是糯米做的,与酒有关呢。酒糟,这种酿酒的下脚料,除了做成美食,用对地方,还是一宝呢。李时珍在《本草纲目》中对“酒糟”评价很高,说其:“藏物不败,揉物能软”。说酒糟有活血止痛、温中散寒的功能,能治冻疮、风寒湿痹、蛇伤、蜂蜇等疾病。而大批量的酒糟,当仁不让是喂牛好饲料,还可以养菌菇、美容……夹一筷酒糟,和一口热粥,我这顿早饭吃得酣畅淋漓,意犹未尽。

