

情趣·健康桥

过年蒸馒头

| 龚得泽 文 |

家乡日常以吃米为主,村民平时几乎不蒸馒头、包子,但为了过年,家家户户却要做一次馒头,而且会做很多锅,足够全家早晚配稀饭吃上半个多月。

蒸馒头对于不常做的村里人来说,是一个不小的考验。那个时候的家乡,农村做饭主要依靠烧秸秆,对于烧水、煮饭、炒菜而言,烧秸秆绰绰有余,但对于蒸馒头、糯米糕来说,光靠烧秸秆有点费力,而且效率不高、效果不好,一般都需要准备点柴火(木柴)、木炭,火才能烧得旺、烧得久。

平原水乡没有成片的山林可供柴烧,柴火只能来自房前屋后、圩旁塘边捡拾的枯树枝,树砍之后留下的树桩、树根和枝枝丫丫,做完家具剩余的边边角角的木板、木屑,无法修复的旧木门、木窗,坏掉的竹匾、竹筐、锹柄等木制、竹制工具,等等。

这个活得提前准备,一般由家里的男性负责,有的时候还需要小孩子搭个帮手,小孩子也乐意参与。锯木棍子的时候,一般是把木棍放在一个板凳上,大人的左脚站立,右脚提起来踩住凳子上的木棍,左手扶住木棍,右手抓住锯柄不停地来回锯,几番下去木棍就会按照大人的意愿变成一截一截的柴火。在这个过程中,小孩可以帮助大人扶住棍子的另一端,也可以帮助大人去捆锯好的柴火。蒸馒头时,小孩也可以到锅堂帮助添柴烧火。

蒸馒头的工作主要由家中的妇女承担,经常几家人或者几代人一起忙活。有的是婆婆带着媳妇,有的嫂子带着姑子、弟媳,不管是婆媳

还是妯娌、姑嫂,协作都是和谐的。

因为不常做,缺乏足够的训练,家乡的妇道们对蒸馒头普遍缺乏信心,即使经验已经很丰富的妈妈们,在第一锅馒头出笼前也始终会有担忧。加水 and 面的工作倒还好,主要难在发面、醒面上。这个和蒸米糕一样。在没有刻度计、温度计甚至没有钟表的情况下,对糕头酵母含量有多少,碱水放多少,发得怎么样,醒多长时间合适,怎么把握上锅蒸的时间,馅的咸淡如何,等等,全凭感觉。一个步骤掌握不好都可能导致馒头扁塌发黄不松软。

等到第一锅馒头出笼后口感不错,妈妈们紧张的神情才会舒缓下来,但还不能掉以轻心。如果口感不行,第二锅就需要继续调整。第三锅可能还需要控制一下火候。摸索、纠正,一屉接着一屉,一锅连着一锅,直到锅屋(厨房)里满是氤氲的蒸汽,暖意增加,年味也在变浓。

早期蒸馒头用的都是竹制蒸盘,土话叫“锅列子”,因为只有一层,一锅蒸不了几个,耗时费力。好在当时农户不宽裕,也蒸不了几笼,倒可以忽略不计。但是就连这个,当时也不是家家户户都有,临到过年需要蒸馒头、米糕时,很多人家经常需要向邻居或者亲戚家借。

老家过去把包子也叫馒头,过年蒸馒头,多半蒸的都是有馅的包子。其中最常见的是青菜、豆腐丁、鸡蛋、油渣混合的馅。到上大学的时候,还感觉这才是最正宗的馒头。萝卜丝馅的包子也有,感觉要高级一点,口感更好一

点。偶尔的时候还会蒸一些芝麻拌糖馅的包子,小孩子更爱吃。

对于孩子们来说,蒸馒头、水糕是寒假期间最激动、最有口福的时段。在锅屋里蒸馒头的时候,一般会在堂屋里放一块一米五左右直径的大竹匾,架在八仙桌上,也可以担在并排放的两条长板凳上。把带着热气装满蒸好馒头的锅列子提过来,倒扣在竹匾里,拿走锅列,撕去纱布,竹匾里剩下的就是热腾腾的馒头。第一锅的馒头是最受欢迎的。大人、小孩,你一个我一个,第一锅的馒头很快就所剩无几了。一天下来要做几十锅包子。小孩都是贪吃的,有的会一笼吃一个包子,一天下来能吃上几十个包子。蒸馒头这一天家里一般不煮米饭,但光吃馒头也够孩子撑的。经常有孩子在蒸馒头这一天吃得太多,导致积食,半夜拉肚子呕吐发烧。

过年是喜气的,准备过年也是充满希望的,保持个口彩似乎很重要。如果有哪个小孩冒失讲了不该讲的话,碰到较真的长辈,那么孩子一定少不了挨骂。

和的面准备多了,备的馅不够时,一般也会做一些名副其实的馒头,当地称为“实心馒头”。过年期间有馅的馒头没有吃完时,大人孩子一般也不会选择吃无馅的实心馒头。到了正月半之后如果还没有吃完,那个时候农户没有冰箱,为了防止馒头因为时间过长变质,一般会把这些实心馒头切成一片一片的,置于竹匾放在院子里晾干。和坨子、青菜等一起煮着吃,或者油炸、油煎,也是别有滋味。

忆旧·古运河

牵磨

| 石惠泉 文 |

吃了腊八粥,依稀洒下淡淡的过年气息。以后是十七十八,掸檐尘;廿四夜,祭灶神。这样,空气中飘动起过年的烟火味。接着,赶紧要淘米磨粉。

米,最好是新米,一般是一半粳米一半糯米,淘干净,放在大笆斗里。吃好晚饭,泼上清水,端起并簸动笆斗,使里面的湿米上下翻滚,直至笆斗底下滴出水。一夜下来,米已涨透,到下午,可以磨粉了。

二十世纪六十年代,村里还未通电。磨粉依靠石磨。石磨直径大约有七十厘米,上下两月。上月厚一点,三十厘米左右,在圆心与边沿之间有一个成人手腕大小的圆洞,用于放米进去。石磨放置在“井”字形的磨床上,磨床下边是专用的牵磨匾,高边沿的那种。上月侧面上部伸出一段硬木,硬木上有一圆孔。牵磨的木架像“丛”字的一半,我们这里称它为“磨夯”,头部的凸头插入硬木的圆孔里。两人握住磨夯的横档,右脚在前,左脚在后。推出去,左脚脚跟踮起,拉过后,右脚脚尖踮出。在一踮一跷之间,上月的石磨便转动起来。一人坐在石磨旁边,从小笆斗里抓

起一把胖胖的白米,放洞中,称“喂磨”,一把米“喂”三四次。随后,雪白的米粉便从磨斗之间洋洋洒洒飘落到下面的磨匾里,很容易让人想起山涧里悠然的薄瀑。当然,如果你能用“春雪满空来,触处似花开”的诗句来形容,就更雅致了。

大概是二三年级,多好奇心,那天夜里,我跟随母亲来到牵磨现场。一般来说,除大磨夯外,还有一个小磨夯,插入大磨夯的头部,与之构成直角,限于一人,可助上一臂之力。我握住了小磨夯,用劲推拉起来。开始时,步履轻盈,一脸轻松,加上被大家一赞扬,感觉自己长大了,能干了。哪料,半小时不到,脚慢慢地酸起来,手臂似乎麻麻的,背心里的汗湿着衣服。结果,败下阵来,在旁边的竹椅上坐下,还气喘吁吁。没多久,迷迷糊糊睡着了。醒来,只见油灯的火苗一跳一跳,昏黄的光,把一个个的影子放大后贴在四周墙上。小磨夯已被绳子吊起,静静的,有点不好意思。石磨在吱呀声中依然不紧不慢地转着,原来牵磨的男子汉不见了,换上了我大姐和隔壁的亚珍,亚珍

的大妹亚秀在喂磨,我母亲在筛粉,头发蒙得灰白。我家的米只剩最后几把,接下来要磨亚珍家的。母亲送我回家睡觉,拉开大门,外面一片漆黑,已是深夜。母亲她们,还将继续战斗。事实上,磨粉,从开始的准备,到最后的收梢,多由女人在安排。锡剧《双推磨》里,不是也由“嫂嫂”在掌控着“叔叔”的节奏吗?

牵磨,它曾是“过年”的一个重要节点,曾是必须经历的关键“行动”。它需要恒心,需要耐力,不急不歇,循序渐进。推出去,聊家长里短,拉过来,说风调雨顺。不经意间,在疲惫的身体里灌满了对新年的期许。

眼下,米粉已磨好,不管是石磨的还是机器磨的,接下去要做的是蒸糕做团子。用糖水掺和的米粉在蒸笼里一层层添加,满了,熟了,蒸笼从铁锅上端走,滚滚蒸汽裹挟着过年的气氛腾涌而上,容纳不下,便从门窗里冲出去。此时,年味积聚得饱和,跟蒸汽凝结而成的水一起滴下来。如果你屏息静听,也许能听到新年的脚步正款款走来。

众生·人民路

买盆年花过大年

| 吴仁山 文 |

春节愈加近了,每年到了这个时候,我和老伴就开始采购年货。而这其中,到花店或花卉园逛逛,挑上几盆心仪的年花摆放在家中则是必选项。过大年时,有了花儿的衬托,不仅家中充满了盎然生机,而且更能营造出浓浓节日的氛围。

前些年,我家住在东亭街上,我与那里的好几家花店老板较熟悉,即便不是逢年过节,我也会抽空去那里的花店走走、坐坐,不全是为了买花,也是为了赏花和识花,甚至是为了养养眼。若是遇到不认识的花,我欢喜请教花店老板或伙计,让我感觉既增长了知识又愉悦了身心。后来,我家搬进了市中心,虽然离东亭远了点,但我闲暇时仍爱到那儿的花店逛逛。

虽然我平时爱逛花店,但我最喜欢在腊月中去买年花,因为此时的花店,犹如一个鲜花的海洋,特别令人赏心悦目。立冬后,由于天气相对温暖,鲜花不仅长势好,而且品种很丰富,年花生产遇上了“大年”。在一家门面较大的花店,只见摆放着水仙、金橘、红掌、牡丹、富贵竹、映山红、蝴蝶兰、大花蕙兰等年花,大概有五六十个品种。这些花卉部分是从安镇街道的锡山国家现代农业产业园花卉生产基地运来的,还有一些是从云南、浙江、福建等地采购来的。听说,春节前卖得最好的花是蝴蝶兰,蝴蝶兰的品种多,颜色也多,价格从几百元到几千元不等。为了招揽顾客,生产基地将蝴蝶兰培育出了各种各样的优美形态,婀娜多姿、鲜艳夺目。

那天,我和老伴特地避开双休日,开车到这家花店买年花,进店后不一会儿就人满为患。于是,我们索性离开了这家花店。又在街上对比了几家花店的花,最后除选购了一盆含苞待放的水仙外,又买了两盆心仪的蝴蝶兰作年花。平时较节俭的老伴觉得今年的年花价格似乎卖得贵了,可以跟花店老板砍个价。我虽与这家花店老板较熟悉,但我横看竖看这两盆蝴蝶兰的造型和花色的的确确很漂亮,便爽快扫码付款。我对老伴说:“人有人缘,花有花缘,这做生意要让卖的人也图个心里高兴。因为我们买了花,也带了一份欢喜回家!”回到家后,我把这3盆年花摆放在客厅里作点缀,家人觉得非常喜气、吉祥。

我想,买几盆年花,不只是给我们的家里增添了节日氛围,也是提前把春天搬回了家,祈望今后的生活繁花似锦、幸福美满。



插枝梅花便过年

插画 戎锋