

热火朝天蒸年糕

年糕是很受欢迎的传统美食之一,在许多地方,农历春节的餐桌上总少不了它,除了有“年年高”的吉祥寓意外,味道好才是最重要的。年糕食法多样,可以油炸、烘烤、炒制、汤煮等,作早餐、菜肴、点心、零食皆宜。

在家乡,年糕又称“蒸团子”。用黏性大的糯米和粳米按一定比例混合,将混合后的米用水浸泡一天,再上磨碾成米浆,我们老家人称之为“茨”。磨制米浆是个缓慢而辛苦的过程,沉重的石磨由上下两片组成,接触面上皆有上下合嵌的磨齿,下片固定在木架上,中心有转轴与上片相连。石磨上片有孔,称为磨眼,要磨的水米等由此灌入,石磨一侧也有个眼儿,装有拉磨用的丁字架。磨制米浆至少需要两个人,一般男人力气大,就站在丁字架的横头前后拉动,丁字架带动上片石磨转动,女的则用大勺舀起水米不停地往磨眼里添加。随着两人的协调配合,水米变成米浆,顺着磨槽不断地淌入铺有纱布的竹匾之中,多余的水分慢慢滴入竹匾下的水盆里……磨米浆是枯燥又繁重的劳动,一般从午后开始,到傍晚才能结束。由于家乡人也把蒸团子叫作“小粑粑”(与中秋节的粑粑区别在于没有夹馅),所以民间流传着“粑粑好吃磨难挨”的说法。

“茨”在竹匾里晾着,等到后半夜水沥干了,就可以上锅蒸了。记得小时候,家里蒸年糕时,父亲负责烧火,上下搬蒸笼屉,母亲和奶奶先把灰掰开,揉按成一个个圆形的薄饼,放在铺着纱布的蒸笼屉上,放满一屉就上锅蒸。三四个笼屉轮流作业,丝毫不耽误工夫。出锅的一刻,年糕热气腾腾,散发着浓郁的米香,大人都忍不住要先吃几个。刚蒸好的年糕又黏又软,不能堆在一起,只能摊开晾凉,此时家里的大小竹匾、竹凉床、大方桌都派上了用场。到天亮时,年糕差不多蒸完了,先前蒸好的也已冷却变硬,堆在一起再晾几天,就可以下水“养”在缸里。待要吃时,捞起几个,用水洗净,放进锅里煮开,又软又糯,很是可口。可以淋上麻油、酱醋,也可以加入青菜和盐,再佐以香菜、萝卜干等小菜,确实是爽口开胃的家常美食。

因为年糕的制作太繁琐累人,所以平时很少有人做,只有临近过年,家家才会蒸年糕。随着社会的发展,市场上出现了制作年糕的机器,年糕作坊更是遍布村头巷尾。人们将米泡好了送到年糕作坊去,将米碾碎、煮熟,在专门制作年糕的机器里过一遍,年糕就像玉带一样源源不断地流出来,作坊主用刀将年糕切成小段,放在外面的竹垫上稍微晾干,就可以运回家了。每到腊月,家乡的年糕作坊都开工了,做年糕的人将一担担透透的大米车载船运地送来,加工好的年糕又被车船运回家户户。年糕作坊日夜机声隆隆,蒸汽弥漫,加工年糕的队伍排得很长很长,这样的场景要持续到临近除夕。

如今,很多人想方设法地创新传统美食,有的加入高粱、玉米、荞麦,做出颜色不同的年糕;有的加入红糖、玫瑰糖或者火腿、芝麻、花生等,做成口味丰富的年糕;还有锦鲤、生肖等形状各异的年糕。但无论年糕如何花样翻新,过年吃年糕,图的就是一个“年年高”的好彩头,而我们的日子也在这样的期盼中一年更比一年好了。

舌尖上的年味儿

编者按:

浓年味儿!结在舌尖心头的浓者来稿,感受一下一下凝让我们通过几篇读的乡情亲情中……光中,在浓得化不开的童年回忆中,在片心意中,在念念不忘的童年回忆中,在阖家团圆的温馨时光中,在浓浓的乡情中,在浓浓的乡情中……

甜上心尖腊板糖

师正伟(甘肃)

“一搅搅得锅边亮,二搅搅得满锅香,三搅搅得挂云彩。三翻六转,七环八绕,条条银蛇金龙闹。”临近年关,我不由得想起了传唱在家乡的这首关于腊板糖的民谣。

腊板糖是家乡的特产,为了便于糖凝固,只能在寒冷的腊月里制作,因而被称为腊板糖。记得儿时腊月,家乡的上空弥漫着一股甜蜜的味道,那是制糖人在熬糖呢!沁脾的醇香,绵长的气息,把我肚中的馋虫勾得蠢蠢欲动,不由得垂涎三尺。

我还记得第一次吃腊板糖的感觉,糖黏糊糊地粘满小手,轻轻地含在嘴里,甜味瞬间裹住了舌头,满足感和幸福感如潮水般涌来。腊板糖好吃难做。要做出上好的糖,首先要选好锅灶,精选上好的麦芽、小米作原料,先将小麦泡水生芽,几天后,等麦芽长至1寸左右时用石锤捣烂,再将小米浸在水中约七八个小时后捞出备用。制糖人天没亮就起床蒸小米,蒸的过程中要搅拌六次,约莫两小时后,将蒸熟的小米和捣烂的小麦芽混合拌匀,装到大缸之中,让它们度个“蜜月”,大约4小时后,在缸中注入开水,冲成糖汁,再把糖汁筛入锅中充分加热,其间还需不断搅拌,待水分蒸发,糖汁呈糊状,就用勺舀到石案板上,趁热拉扯至发白,再按需要制成腊板糖、曲钩子、芝麻糖、灶糖等各种样式……如此一番流程下来,往往是月升时分。

在腊板糖化茧成蝶的过程中,拉糖是最重要的一个环节,决定着糖的成色和质量。拉糖既要有力气也要讲技巧,没有相当的功力是拉不好的。1995年,我还在乡村小学教书时,曾去一位学生家走访,恰逢学生家长正在拉糖,自持孔武有力的我也跃跃欲试,兴冲冲地挽起袖子尝试一番,结果糖扯断了,自己也累得气喘吁吁、洋相百出。

最用心的不过老手艺,最动人的莫过老味道。腊板糖不但好吃,还一度是家乡人逢年过节、探亲访友的必备品。奶奶在世时,过年前总要买来腊板糖,锁进柜子里,到了腊月二十三晚上,置于灶前祭过了灶爷,才分给我们吃。此时,无论是大人还是小孩,都乐在其中。虽然每人只能分得一拃长、寸把宽的一小块,但那时的确是一种年的味道。

我渐渐长大后,吃过水果糖、奶糖、巧克力等,品种多得数不清。但在我心中,腊板糖才是独一无二、无可替代的年糕。



福运绵延拌菠菜

周晓凡(河南)

小时候,腊月里盼过年,馋的是餐桌上一道道美味的菜肴。即使到了衣食无忧的如今,还是有一道菜让我百吃不厌,那就是父亲的凉拌菠菜。

曾经一到过年,我就喜欢跟在父亲后面看他准备菠菜。先拿一整根莲藕洗净去皮、切成均匀的薄片,倒入沸水锅中,焯熟捞出,再过上两遍凉水,令其更加脆爽,然后沥干水分,倒入一些盐、糖和白醋,再颠盆儿拌匀。之后就准备拌料汁。虽然我们这儿的每家每户都做拌菠菜,但口味儿却各不相同,比如叔叔家的偏甜,大伯家的偏辣,就只有父亲做的最对我的口味。

每次我看着父亲麻利地用刀背拍碎大蒜,用刀刃切碎尖椒,再碾过小葱、姜,总会觉得他身上有一股武林高手般捉摸不透的神秘感。

等锅中的油烧热,几粒花椒顺着父亲的指尖滑进油锅,随后又被捞出,他将这热油浇进刚才备好各种碎料的碗内,香气就在整个厨房中迸发了。将料汁儿泼入菠菜盆内,上下颠簸几次,最后撒上小葱末,一道令我口水直流的凉拌菠菜就完工了。

这时,我总会趁父亲不注意,伸手就拈上两片,慌忙塞进嘴里,先过过瘾。父亲总会拿起筷子佯装要敲我的手,但转身就拨出一份在我的小碗中,让我先解解馋。

一片片菠菜吃到嘴里,酸爽过后,还夹杂着一丝清甜,有少许辣意,却不会呛喉,让人忍不住还想再多吃几片。

小时候喜欢菠菜,并不知道就是它生出了高洁的莲花,只觉得那白嫩嫩还有很多窟窿眼儿的圆片,对于刚学会拿筷子的我来说非常友好,因为我可以只用一根筷子就轻轻松松将它挑起来吃,转着圈吃,想怎么吃就怎么吃。

在我们老家,拌菠菜是家家过年的必备菜之一。起初我认为它是简单易做,又爽脆可口,才会那样受欢迎。年岁渐长,才明白,长辈们早已把对来年生活的美好期许融入了这道菜肴之中:莲藕——“连藕”,好运连连,福气绵延。

过年餐桌上的那一道道美味家常菜,在一年一岁的更替里,饱含着殷切的期盼和祝愿!

母爱悠悠米酒香

邓素芳(江西)

小时候家乡很穷,连豆腐都是稀罕物,只有到了年底,家家才会做一次豆腐。

村东头有个豆腐坊,每到年底,乡亲们就从家里拿豆子,请做豆腐的师傅加工。我家一般是进了腊月就排队候着,轮到我们家时,母亲就去豆腐坊帮忙,临去前还要给师傅备一点薄礼。豆腐做好后,一整板豆腐被切成几大块,母亲会在师傅的再三推辞下,留下二斤算作酬劳,其余的则挑回家里。

小孩子们早就眼巴巴地向大门口张望,等母亲回来。那时日子再紧巴,刚挑回家的热豆腐还是会让孩子敞开了吃一顿的,剩下的就要留着做过年待客用的年豆腐。

母亲会做很多种豆腐,比如,把豆腐切成方形、三角形放油锅里炸,然后将炸豆腐的芯挖去,塞进或素或荤的馅料,入笼蒸熟后,再放到屋外冻起来。等家里来客人时,把带馅的炸豆腐热透,加入汤汁即可食用了。母亲还有一个拿手菜,就是把豆腐捏碎,同剁碎的香椿或咸菜掺在一起揉制成团,再入油锅炸至金黄色,可以用来炖菜。

简单的做法也有。母亲用白子把蒜捣碎,加入豆腐搅拌均匀,再淋一点酱油,那年头,对于吃不着的肉的人们来说,这已是相当美味的下饭菜了。有时,母亲还会把豆腐放入沸水里煮一下,滴点香油在里面,再准备一份酱油、蒜泥混合而成的蘸料,用刚捞出的热豆腐蘸一下,一家人围着火炉吃一顿这样的饭,颇有点朱自清《冬天》里所写的白煮豆腐的味道了。

后来,大家的生活条件好了,一年四季各种副食品类齐全,豆腐也不再是餐桌上的“霸主”,村东头那家豆腐坊的位置上早已盖起了楼房,而母亲却依旧钟情于豆腐。如今,她仍常常变着法儿在豆腐上下功夫,还研制起了秘制豆腐干——把豆腐切成薄片,撒上调料后放到室外风干,锅内以酱油、葱、姜等多种调味料加少许水烧开,把风干了的豆腐片煮至上色入味,再晾起来,干透就可以吃了。这种豆腐干被侄女称为最美味的减肥小零食。

母亲经常变换着口味为全家人制作各种美味的豆腐菜肴,我们都很喜欢吃。一次,我问母亲为什么能想出这么多做豆腐的法子,母亲有些自嘲地笑道:“过去日子苦,除了豆腐,我们还能吃得起啥呀?天天在豆腐上做文章,留下后遗症了……”

再寻常的食材,只要用心,只要有爱,也能变幻出美味来。临近春节,母亲又精心制作了花样翻新的各色年豆腐,每一口都散发着浓浓的家的味道。

“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚”。每逢过年,家里总有道不尽的浓情。于我而言,新的一年,就是在米酒的醇香中开启的。

从小,我就喜欢喝母亲酿的米酒,她酿的米酒清新怡人,让人难忘。每年腊月,母亲都会精心酿制一坛米酒,等着过年招待客人。

米酒的做法不算太难,但需要细心和耐心。每年腊八一过,母亲便去集市买好糙糯米和酒曲,将糙糯米放入水中浸泡一个晚上,等一粒粒米变得鼓胀就捞出谷壳,这得花上不少工夫。我疑惑地问母亲:“怎么不用精糯米,还那么费劲地淘谷壳。”母亲说:“精糯米出水高,可是味道缺少了一股醇香,用糙糯米费劲是费劲,出酒率也低,但酿出的米酒香醇可口,滴滴是精华。”

接下来,母亲将沥干水分的糯米放入垫了蒸布的饭甑子中铺平,在中间插上一双筷子,然后用大火蒸。

只要蒸糯米,我就会蹲在灶火边,等糯米一熟,母亲一掀盖,我就迫不及待地先尝为快,木桶的清香和糯米香一起在舌尖上蔓延,我一边嚼,一边烫得张口呵气,深冬的清冷空气也瞬间温暖了起来。母亲这时总会佯装生气地说:“你这只小馋猫,看不烫坏你的嘴巴!”说完便自顾自地笑起来了。

随后,母亲会将蒸好的糯米腾入盆里,摊开放凉。糯米浓郁的醇香窜出木桶,溢满整个院子。其间,母亲唤我另拿一个盆,盛上提前准备好的凉水,将酒曲捏碎放入盆里融化,然后慢慢倒入晾凉的糯米中。我一边倒,母亲一边用木铲翻糯米,一粒粒糯米就跟一个个小精灵似的,在母亲的木铲下舞动。糯米和酒曲水和好,还要浇一遍茶叶水,据说这样可以使米酒更加香甜。然后,母亲将糯米平铺于盆中,用手轻轻拍打,将剩下的酒水拍在糯米最表层,再拿筷子在中间挖个出酒孔,盖上一层塑料膜就大功告成。最后放进最暖和的房间,等它慢慢发酵。

在发酵的第二天,我会偷偷舀来喝,这时的米酒没有酒味,只有甜味。母亲知道我爱喝没酒味的甜米酒,便会在第二天,专门舀出一盆留给我喝,剩下的封起来继续发酵。

长大后,我在县城工作,很难喝到正宗的米酒,母亲便会隔三五差五叫人捎一壶给我。倒一杯入口,还是一样的香甜可口。我知道,母亲牢牢记着我小时候的口味,瞬间一股暖流传遍全身。

最近,母亲依然早早开始酿米酒,迎新年,她用一生的勤劳智慧,把并不富裕的生活调和得如米酒一样香甜充盈。

乡情浓浓话鲫鱼

胡建琛(江苏)

自古以来,江南“四大家鱼”约定俗成指青鱼、草鱼、鲢鱼(白鲢)、鳙鱼(花鲢),为农家传统养殖鱼类。青草鲢鳙生长快、个头大、宜混养,是产值“担当”,但有些地方,鲫鱼也能列入“四大家鱼”,比如我们家乡以前老讲“鲫草鲢鳙”。

鲫鱼,湖北人称喜头鱼,东北人称鲫鱼子,在江浙沪称小鲫鱼。明李时珍《本草纲目》云:鲫鱼旅行,以相即也,故谓之为鲫。以相附也,故谓之鲋。所以鲫鱼又称鲋鱼。鲫鱼是云游四海的,除西部高原外,遍布中国各地。有个成语叫“过江之鲫”,东晋王朝建立后,北方士族纷纷南下,当时有人说“过江名士多于鲫”,后来用于形容某种时兴的事物或潮流。

尽管鲫鱼如此之多,我小时候却很少能吃到,每当生产队过年起塘分鱼,家里只得一二尾鲢鱼。鲫鱼究竟哪里去了?听大人说是上交供销社、水产站,卖给城里人吃了。

分年鱼,就是过年的信号。我扳着手指头焦急地等候父亲自上海回乡。终于盼到父亲回家,他却放下行李,立时拿出香烟、食糖等,第一时间去看望奶奶及叔叔们……好在父亲很快回来,他又不容辞地当起主厨,杀鱼煮肉,忙得不亦乐乎。

我参加工作后,时有同仁朋友相约去钓鱼,我是“垂钩之意不在鱼”,无非星期天到乡下休闲活动,就像如今的人们去农家乐一个道理。那时我钓到的鱼五花八门,黑鱼、鲶鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、塘鳢鱼、河豚鱼、小杂鱼……不过钓得最多的还是鲫鱼。

鲫鱼适应性非常强,不论深水浅水、流水静水,高温水低温水均能生存。它是杂食性鱼,最能获取水中丰富的营养物质,因此富含蛋白质,且易于消化吸收。中医认为,鲫鱼具有健脾利湿、和中开胃、活血通络、温中下气之功效。

过去单位帮职工采办年货,除了青鱼,也有鲫鱼,不过年货并非免费的,年后要从个人的工资里扣掉。每当加班、年终工作忙完时,和同事到单位对面的饭店小酌,一道葱油鲫鱼是必点的。还记得有一次,单位组织去马山拓展训练,回家又累又饿,正餐加了一道太湖里的石鲫鱼,这鱼肉质紧致,味道鲜香扑鼻,人人叫好,所有疲劳顿时一扫而空。

鲫鱼价廉物美,菜市场买中小鲫鱼,每斤不过几块钱。小点儿的红烧,大些个的做汤,鲫鱼汤肉嫩汤白味鲜,而且有较强的滋补作用,很适合老人、孩子和孕产妇食用。

每每我到父母处吃饭,父亲的一道拿手菜——烧煮鲫鱼是少不了的,待我到家,往往天色已晚,那张八仙桌上,热腾腾的一锅鲫鱼、几盘蔬菜,两位老人慈爱的目光,这样的场景温馨又难忘。

过年时,家乡人祭祖的年鱼就用鲫鱼。有一年,我曾说做红烧青鱼块吧?父亲正色道:“年鱼必须有头有尾啊,还是鲫鱼好!”我从此谨记心中。

寓意吉祥祥和的鲫鱼,与年味儿有着扯不断的关系。

