

瞻岐米馒头

在象山港畔鄞州瞻岐一带,有做米馒头的食俗。村民造房子上梁、婚宴、女儿给母亲祝寿等生活大事,都会备上一篮篮的米馒头。上梁用的中间敲上蓝色圆点,而婚礼、祝寿一律盖上红印。给母亲祝寿的米馒头比脸还大,俗称“望娘馒”,一只估摸有一斤多,就算壮汉,一餐也未必吃得下。这种风俗一直延续到今天。如果纯粹作为一道乡间美食来享用,显然不必加印,保持原色就行。

以前当地很多上点年纪的妇女擅长手工做米馒头,技法各有巧妙。早稻米、粳米、糯米都可采纳,有些还会加上些许冷饭,于是成了冷饭糕。而酵母可以用“白药”(用蓼草汁和米粉做成,乡间当作酵母使用)、酒曲或者浆板。到了冬天,巧妇就会在发酵桶的旁边塞几只灌满热水的玻璃瓶并拿棉被裹得严严实实的,温暖的环境里发酵才能顺利进行。如果发酵欠佳米馒头的味道会过酸、过硬,甚至失败。

从干硬的生米转为白白胖胖的米馒头,一般需要经过12小时,个中曲折复杂不言而喻。年近花甲的朱平飞在瞻岐大嵩的家里,做了20年米馒头,自然轻车熟路,并无多少奥妙,做多了自然就熟能生巧。她家米馒头用早稻米搭配浆板做成,弹性好,松软适口。

米粒用清水浸泡透后,拌入酵母,碾成米浆。静静放置若干个小时,桶里的米浆产生很多小气泡,慢慢“爬高”。发酵时间要根据温度和湿度来把握,到了冬季,就要搬到空调房里去进行。

等发酵完成后,米浆就可一勺勺舀到蒸笼的模子里。每屉蒸笼均匀分布着20个“小圆坑”(就是馒头模型)。舀的过程须把好分寸,生手操作,米浆容易溢出,且馒头大小不匀。熟手拿起勺子,稳稳地舀满20个小圆坑只需20秒,蒸熟后米馒头个头均匀,一般一两一个,基本八九不离十。

接下去就可开始隔水蒸煮。生的放在底部,熟的一屉一屉往上。每屉上架时间不一,蒸煮时间凭感觉把握。

刚出笼时热气腾腾,米馒头全连着蒸布,手一拎快速抖动馒头就散落在盘子上,快速凉透。如果热乎乎的叠放在一起,容易黏连,直接影响品相。等凉透后就可打包售卖。

除了打磨米浆可用机械代劳,其余都需手工操作。发酵、舀、蒸……一家人熟谙各个环节,忙而有序,而且练出了一手绝活,朱平飞管发酵,她家儿子舀功非常好……如果来要货的人多,或者遇到上梁、婚庆等大日子,一家人就会从早忙到夜,手工操作的辛劳可见一斑。

谢昭艳 文/摄



1. 朱平飞正在淘米。



2. 早稻米浸透后拌入浆板用机器研磨成米浆。



3. 发酵完成后就可准备舀到模子里。



4. 朱平飞的儿子专心舀米浆,又快又稳。



5. 朱平飞的丈夫负责蒸。刚舀好的蒸笼放在最下面,然后一屉一屉自然往上挪。



6. 蒸熟后轻轻一抖,粘在蒸布上的米馒头自然洒落。

宁波人文地图

责编 乐建中 美编 雷林燕
2018年12月9日 星期日
照排 马喜春