

宁海的冬至圆

□周晓绒

宁海靠山近海,是吃客的天堂。食材丰富,女人手巧,成就别具一格的美食。冬至是一个大节,巧妇们更是挖空心思展现厨艺,烧好吃的糯茭家人。宁海大部分地方作兴吃肉炒圆,这是一种咸的圆,既可当菜,亦可当主食。有些地方也做甜的汤圆或者番薯圆,凭各人口味爱好。

冬至日一早,女人们就忙碌开了,孩子们翘首期盼着吃肉炒圆。主妇先把糯米粉揉成团,揪一团面搓成小圆球,把搓好的汤圆放在米筛里,雪白的汤圆娇憨无比,躺在米筛上无所事事,打着哈欠,米筛用无数个眼睛盯着汤圆,相看两不厌。巧妇把锅烧热,涂点薄油,接着把汤圆络绎放进锅里,慢慢塌熟,汤圆受热鼓胀,外表晕染上高贵的金色,米香四溢。做了很多年的主妇一看,这成色恰好,赶紧关火,出锅。

化身大厨的主妇们,切肥膘熬油,烈火猛油,如火如荼,肉丝冬笋飞蛾扑火,投进热猪油的怀抱,猪油热情拥吻,他们物我两忘。绍兴加饭酒有点嫉妒,在一边醉醺醺等待多时,一股脑儿浇下去,还要加点盐和酱油,再次杀杀他们的威风。肉丝冬笋偃旗息鼓,安分守己。主妇们陆续加入青菜和泡软的番薯面,沙沙翻炒起来,等得不耐烦的油豆腐和香干急得直跳,跳进队伍,大联欢一般欢唱起来,无比和谐。见锅里的菜们无力挣扎,塌熟的汤圆以主角的身份从容进入,吸食各色汤汁,成就自己的荣耀。这一盘菜品丰富的肉炒圆,就是宁海大部分地方的冬至圆。爱吃菜时吃菜,爱吃面时吃面,爱吃圆时吃圆,方寸之内,筷筷有惊喜,时时有厚味。

听说宁海的桥头胡一带的人,觉得山海之县,菜里没有海鲜哪成呢,肉炒圆里要加一些牡蛎,那就更加鲜美了。我觉得食不厌精,索性再剥点新鲜的虾仁,这海鲜肉炒圆更为霸气,独占鳌头。这一碗体量庞大的肉炒圆,就是游子挥之不去的乡愁,是宁海人挂在舌尖上的美好记忆。

我记得小时候还有一种咸的汤冬至圆,大体做法跟下面条相似。用白鲞熬成白汤,放青菜、香干、豆腐皮,加入搓成长条、切成一小段一小段的汤圆,汤圆浮上来,撮进一朵猪油,就可以出锅。这个也很好吃,汤很鲜美。

宁海上路角,靠近台州,冬至圆又不一样。桑洲人冬至既不吃汤圆也不吃肉炒圆,他们吃红豆圆,这个传统桑洲特有,宁海别的地方很少见。传统的红豆圆酷似北方的元宵。冬至这天,主妇们很早就起来煮红豆,把红豆煮成红豆沙,拌上红糖待用。把糯米粉搓成实心的圆子,放进水里煮,煮熟后捞出,沥干水分。实心的圆子在红豆沙里滚来滚去,滚成一个大圆球。

孩子们把圆子戳在筷子上吃,像零食一样,左手一串,右手一串,吃完再来戳。他们自己吃饱,也不忘给老师送一串,像糖葫芦一样拿在手里。孩子们举着红豆圆,挤在讲台桌前,眼巴巴往老师手里递,都希望老师先吃自己的红豆圆。看着挤到眼前的几十串圆子,老师又喜又愁,喜的是学生们心里都想着自己,愁的是“这几十串,怎么吃得完啊”。

现在他们在传统上又进行了改良,去超市买些黄豆粉、芝麻粉等,把圆子在自己喜欢的粉里滚一下吃,很是方便快捷,想吃随时可做。

交通和信息的流通便捷后,使得食物也越来越相同。可宁海的吃食依然很纯粹地保留原生态的做法,大多食材也是就地取材,制作方法也保留原先的工艺。

这花样繁多的冬至圆,你馋了吗?

冬至时节看芦花

□任启铭

时至冬至时节。天下着毛毛雨,在无风的时刻,虽有些冷,也很温柔。傍晚,在龙子湖公园里闲逛。遇一位年轻人手里拿着一把芦苇,芦花毛茸茸的,干枯似草,与他的形象有些不符。他皮衣、金边眼镜、白净的脸庞……一看像个久居书斋的青年知识分子。况且,这边离大学城不到两公里远。做这样的猜测,也是合理的。

他手上的芦苇应是在湖边芦苇荡采括的。芦苇一般生于湖边水岸,在龙子湖边多生芦苇,芦苇飘荡,把整个湖的轮廓都扶摇得清晰可见。在观景台上休息,远处大桥,汽车驶过轰鸣,这里却更显得静谧。湖边的芦苇,在现代的城市对比之下,更有了诗意。于是,我想到了《诗经·蒹葭》:“蒹葭苍苍,白露为霜。所谓伊人,在水一方。”想到了关于芦苇的诗句:“纵然一夜风吹去,只在芦花浅水边。”其实,在满目萧然的冬日,这是难得的美。

芦苇是关于这个季节的传奇之物,还有很多时光中的故事。再过几天就是冬至了。我记得上个世纪八九十年代,在这个时候,皖北老家小镇的集市上,早早的就有人卖芦苇了。小镇基本不产芦苇,芦苇多是从淮河之滨等地运来的。卖芦苇的人推着板车,竖起一捆,芦花飘飘。其实,市场热销的是留很短芦苇杆子的芦花。这芦花有何用?用处大了。在物资匮乏的年代,芦花是编织“毛翁”的好材料。“毛翁”是当地的土话叫法。它是用芦花编织的鞋,在冰天雪地里穿可暖和了。

冬至前的一些日子,家乡的人结束了秋收的农活,也播种了冬天的小麦,玉米棒子也脱粒得差不多了,闲下来,就为过冬做准备。棉袄棉裤要提前做好。当地有句按农历的俗语:“九月棉裤十月袄”。穿的衣服有了,鞋就是家家编织的“毛翁”了。户户做新“毛翁”在冬至前,要提上日程。毛翁又俗称“木底窝子”,顾名思义,底是木底。记忆中,父亲会很早选好几段柳树干,在冬至前叮叮当地制作“毛翁”的木底。柳树干结实,吃水也好,用来做“毛翁”的木底被父亲认为是好料。这木底有点像日本人常穿の木屐底。它中间凹,两头凸起,大约有十公分高,这是为了便于在雪地行走。木底边沿打上小孔,以为稻草、芦花编制预备。编制“毛翁”当然是女人的活了。手快的女人一天就能编制一个。手巧的女人,在“毛翁”上用彩色的布条编织出花纹,立刻显得“高人一等”。

冬至那天,条件好点的家里会吃顿狗肉,条件一般的喝碗羊肉汤,再不然就包顿饺子……冬至这一天开始数九,也就是“数九寒天”开始了。一年中最冷的时段,新“毛翁”就派上用场了。我一个邻居家有三个孩子,条件不是很好。他们一般都是先穿破“毛翁”,大的穿过给小的。到了冬至这天,也是小的“扬眉吐气”的时候,他要穿新“毛翁”了。当然了,他要等两年才有一双新的。其实,我是不喜欢穿“毛翁”的,尤其是泥泞路,穿起来走路太费劲。然而,棉鞋一般要留到新年或者走亲戚才会穿。还有一个原因,妈妈纳的棉鞋“千层底”是不好走雪地与泥路的。相比之下,“毛翁”的优势就很明显了。

芦花之妙,还在于做床铺。没有席梦思,在硬硬的板床上铺几层芦花,软软的、暖暖的,还透气,睡上去舒舒服服的,睡着睡着就“窝”过了冬季。一晃就二三十年过去了,眼前景物都有些不真实了。我想,虚幻的不是时光,是内心的清澈与眼前仓促空间的距离。看着这个年轻人,他拿着芦苇是因记起了年少的回忆,还是觉得芦花美,放在精装地公寓房里作装饰?他身边的孩子抢过一束,对着芦花吹了起来!

断了芦苇根的芦花是没有生机的,沉睡在湖边的芦苇只是在等待一个冬季。行至南回归线的太阳,已经开始回归,阳光的长度会一寸寸的催绿芦苇。当然了,还有人的记忆!

总第6579期
配图 汤青
投稿邮箱 essay@cmb.com.cn