学做包子

□陈红连

做梦也没想到，我居然学会了做包子，而且做得那么有模有样。

这件事还得从春节居家抗疫情说起。那段时间里，大伙宅在家中，有的是时间，朋友圈天天有人晒美食，什么馒头、蛋糕、油条、糖糕、包子，应有尽有。作为一名资深食客，虽然天天喊着减肥，美食当前，再怎么胖，也毫无抵抗力。面对美图，早已动心，特别是看到朋友圈里一个个又胖又白的包子发着晶莹柔和的光，掰开来面皮松软，露出的肉馅拌了葱花多汁多酱，不由得两眼发光，当即下定决心：心动不如行动，学做包子！

记忆中，家里做过一次包子，那是许多年前的事情。一天老公心血来潮，买来面粉猪肉，夸下海口：等着吃香喷喷的包子吧。老公的好朋友阿叶，是一家生煎店的老板，他做的生煎包味美，没下锅前跟小包子差不多，老公看他做得得心应手，耳闻目睹，估计学来不少技术吧。这样想着，我这个吃货就喜滋滋地出去洗衣服了，等到从河埠头回来，只见一桌子的面粉，干的湿的，刮起来差不多要浪费掉一碗，地上也有它的踪影，某人身上的衣服黑白分明。包子倒是做好了，小小的，有点生煎包的影子。老公说可以上锅蒸了，于是殷切期待。蒸啊蒸，等啊等，等得不耐烦了，老公揭开盖子看，没熟；再蒸，再等，反复几次，还是没熟。我将信将疑，一把掀了锅盖。哦，天哪！这算什么包子？又平又扁，又僵又硬，粘在蒸笼格上，比上锅蒸前还要小，表皮失色，灰不溜秋的，凹凸不平，丑得不能再丑，如果按上两只鼓眼，活脱脱就是一只只癞蛤蟆转世！很长时间里，这件事成了一家人茶余饭后的笑料。直到今天，回想起来，仍然忍俊不禁。

村里去年举办过一次面点培训班，参加培训班的姐妹们曾经把做包子的配方发到群里，当时忘记收藏，现在想学了，使劲找也找不到。正犯愁间，女儿电话来了，说着说着，说到了做包子，女儿听了我的烦恼，哈哈大笑：“网上下载个APP软件呗，里面各种美食的做法都有啊。”

还有这样的事？我赶紧打开手机下载了小红书。哈，真是太好了，我搜索包子的做法，立即跳出许多小视频，免费看，重复看，看了许多视频，总算明白了个大概。

我决定做个小红书学员，好好听它的话，严格按照视频上的步骤做。不过私底下，长了个小心眼，先做个缩小版吧，用半斤面粉试试样，眼下猪肉贵，仅做几个肉包，多数馅子用咸菜笋丝替代。还有，趁家人不在时单独做，免得又出个癞蛤蟆事件，这次的始作俑者可就是我了。

可是出乎意外的是，这次包子竟做得十分出色，虽然个头有大有小，褶子也深深浅浅，有几个还歪着嘴咧开了口，但是只只饱满松软，味道着实不错。顿时喜上眉梢，电话打得满天飞，唯恐有人不知我会做包子！又连忙拍图上传朋友圈，得意洋洋写下：第一次做的包子。

第二天的早餐桌上，家人一边吃着包子，一边商议着星期天买5斤面粉让我继续做包子。我欣然同意，趁机提出要求：蒸笼重新办置好，馅子你们来做。一副我是大厨，他们都是帮厨的德性。这次老公好说话，特别勤快，蒸笼是阿叶送给他的，不锈钢，五层格。肉馅中加了炖熟剁碎的肉皮，也是阿叶教给他的，这样吃起来汁多馅香味道更好。院子一角，摆上一只简易煤气灶，那是以前办家宴时留下来的灶具，火头旺，适合蒸包子。一切准备妥当，老公上班去了。

我开始做包子，用一只大不锈钢脸盆盛面粉，加入酵母粉，掺温水，拌面，和面，揉面。正所谓“会者不难”，以前碰上面粉老是粘一手湿面，现在拌起面来连脸盆都干干净净，不留一丁点面粉。一鼓作气做满5笼格，正好老公下班回来了，快快上灶蒸，等一批出笼，第二批又可以蒸了，搞定所有，已是中午12点多。闻着肉香，吃着包子，看着三脸盆自己动手做的包子，心里乐开了花。

好东西要懂得分享，老公送几只给他大姐，小女带一些给公司同事，我哈哈笑着，数一数，自己还剩30只，够吃一个星期了。

星期一上班去，老板娘夸我包子做得好，她也想学。这时门卫师傅过来了，看见图片，掩嘴笑，说“我以前是开点心店的，专门做包子”。我的天，半个包子师傅遇见了包子高手，连忙俯首请教许多细节问题：怎样做褶子好看？怎样才能皮白？怎样的火候最合适？

学做包子的故事还在继续中……

立夏的豌豆饭

□王蕙利

儿时的饭桌，始终是不少人长大后回忆往事的主角之一。譬如本人，每年一临近立夏，就会想起当年那锅喷香的豌豆饭。

精于厨事的乡人，历来有吃各类菜饭、豆饭的嗜好。这在物质贫乏的早年，既是一种不得已而为之的俭省，同时带来的益处也很明显。一来省时，免去了繁琐的烧菜程序；二则省钱，腌腊制品是过年备下的，菜蔬又是自家地里现成有的；三是耐饥，一大碗掺杂了各类瓜菜的咸酸饭落肚，下午干农活连点心都可省了。

每年的立夏日，照例是吃豆饭的日子。但通常情况下，这个豆饭多指倭豆（蚕豆）饭。因为此时的倭豆，正值一年中最嫩的黄金期。然就个人看来，还是首选那更为小巧玲珑的豌豆来烧豆饭，不仅可口，格调也高。

豌豆，吾乡称为“细倭豆”。从乡村走出来的人，对它们肯定不会陌生。每年深秋收完山芋之后，就要开始种豌豆了。作为一种蔓生植物，豌豆在绝大部分时间都藤藤蔓蔓、婀娜多姿地匍匐在地上，很低调，很随和。只有到了初长成那会，方才显露出点小情调。那鲜绿的叶尖，似弱不禁风的少女，颤悠悠，柔弱而妙曼。

而此时的绿油油豆荚里，已有了不甚饱满的小豌豆，掰几个来嚼一下，有种随季候应约而至、宛如不谙世事少年般的青涩味道。

等到了倭豆开始与它们交汇的立夏，原本嫩生生的小豌豆已粒粒饱满如少妇，用来做菜吃，口感已然偏老，本应退出舞台，为倭豆让路了。但要是结合以糯米饭，再加上几小块流油的咸肉碎（香肠亦可），三大剑客共同携手演绎出的一锅饱满晶莹的豌豆饭，却堪称暮春时节的舌尖盛宴。

我记得当时家里每每烧这饭，都是往糯米里掺上少许（约四分之一）粳米，淘好后先煮饭。然后借着米饭开煮的间隙，将肥瘦相间的咸肉切丁，用沸水烫两遍，滗去水后和剥好冲洗滤干的豌豆一起下油锅爆炒。

豆绿的豌豆一下锅，不过炒个三五下，就会变成透明的翡翠色，关火后加入食盐拌匀。等到灶上的米饭开始咕嘟咕嘟冒泡了，将炒好的豌豆咸肉丁放到米饭里拌匀，继续煮上两分钟，一锅香气四溢的豌豆饭便大功告成矣。

烧成的豌豆饭，雪白的米饭因吃透了咸肉与豌豆的气息变得精神饱满，泛出珠玉般的光泽，鼓胀开来的莹绿色豌豆则像一粒粒镶嵌在白璧上的翡翠珠子般惹眼，再加上暗红油亮的咸肉丁隐显其间，看上去极为诱惑地袭击着视觉和味蕾。

吃豌豆饭，无需什么配菜，只要搭碗汤。趁热吃一口，豌豆的清香和咸肉的腊香，让米饭也跟着愈发软香起来。那种咸香适宜的口感让人越吃越想吃，越嚼越醇厚。往往一不留神，便狠狠地撑着了。而吃完以后，留在唇齿间的那股子满满的清新惬意与土地馨香，恰如回味眼前这暮春气息。

时间的车轮默默转动，一晃已有多年未吃过豌豆饭了。直到去年，收到老同学送来的自家种的还带着清新露水味道的豌豆。面对如此佳材，当日中午，我又烧了一次豌豆饭。一则重温下往昔记忆；二来在这不冷不热的日子里应个景，也算和即将逝去的春天挥手告别了。

但或许是用了电饭锅的缘故，这次烧的豌豆饭，吃起来少了过去用大灶铁锅烧出来的那种特别的香气，不能不说是件遗憾的事。

总第6813期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波报业印刷发展有限公司 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/光华路299弄研发园区C12四楼 电话/87298700 宁报集团职业道德投诉/87654321