



蒸年馍

□桑飞月

过年之前,我乡人要做的一件重要事,是蒸年馍。

馍,即馒头,古代人称之为蒸饼,杨万里描述它“圆莹僧何矮,清松絮尔轻”,也还是蛮有诗意的。据说有皇帝也很爱吃,如十六国时期的后赵武帝石虎,他吃的馒头,“常以干枣、胡核瓢为心蒸之,使之坼裂方食”,与平常人家的有所不同。

我们平常吃的馒头是没有馅的,有馅儿的那叫包子。然而,春节一到,我们就也要吃皇帝所爱的这种带馅儿的馒头啦,这就是我要说的年馍。

用干枣做馅的也有,叫枣馍。但更多的,是用红薯或煮熟的豇豆籽。把红薯切成花生米大小的方豆,包进馍胚里,做好蒸熟,这是最常见的。其实,不管是干枣、熟豇豆,还是红薯豆,都是相似的味道,淡甜。在此,别以为用肉馅是聪明的想法。年馍相当于日常馒头,是用来佐菜吃的,以中和大鱼大肉的咸香油膩,故要清淡才好。

馍,是乡人们的主食。过年家中常来客,需求量更多。所以,年馍要做很多,是个大工程。做好后,低温保存。吃时,拿来重新蒸一下,便又喧软饱满起来。

年馍作为春节待客的餐食形象大使,它代表着主人家的烹饪能力和做事态度,故而每一个制作步骤都需谨慎而慎微,认真对待。发面、揉面、团馍剂子、包豆,上锅蒸,甚至烧火,都要一丝不苟,恰到好处。

好年馍是白胖喧软的,不起皮,掰开来一层一层,像无数张宣纸叠在一起似的,口感劲道,味道香甜。当然,这都是需要下工夫才能做成的。所以,蒸年馍时,通常是男女主人都上场,有时还会请经验丰富的亲邻来帮忙。

前年春节,我回去得早,有幸再次目睹了老家人蒸年馍的热闹。

父亲发好面后,让面坐在暖和的麦秸窝里发酵。这期间,他在院子里劈柴火。蒸年馍要用最好的柴火,火力雄厚且均匀。面开了,父亲请来了二婶,二婶是我们家族里最麻利能干的人。首先揉面,这个父亲亲自做,因为它是个体力活。女人们掌管折馍剂子,包馍。折馍剂子用拇短展肌,要揉到位。馍呢,要包瓷实,蒸好才成型,不软塌。

整到最后,父亲开始变花样,这时,我们又围了过去。父亲用剪刀在年馍胚上剪出许多翘起来的小三角,再捏出嘴巴,按上红豆做眼睛,于是,一个可爱的刺猬馍就做好了。此外,他还做了许多枣花。枣花是把面做成花朵样,上面再插上枣子蒸,与枣馍样式不同。枣花枣馍通常用以祭祖,也可以哄小孩。

父亲的馍蒸出来了,品相非常好,大家欢天喜地地都来分享,小叔一口气吃了仨,午饭都省了。接下来,奶奶家开始蒸了。奶奶是资深大仙厨,几乎每年都会蒸出白白胖胖的大年馍。然而这一次,很不走运,年馍没发起来,蒸成了一个凹凸不平满是环形山的小月球。奶奶年纪大,揉不动面了,让小叔来帮忙,小叔心不在焉,故而整成了这样。奶奶也不生气,决定明天再蒸一锅。

我喜欢蒸馍香甜的味道,它是年的味道,是家的味道,也是努力和认真的味道。在我有了一个厨房后,也曾尝试过蒸年馍,结果,成功是成功了,但因揉得不够到位,还是没有父亲和奶奶做得好吃。最好吃的年馍,在故乡;最好的年,也在故乡。

餐桌上的人间气象

□王太生

春节的餐桌,绿肥红瘦。风、云、雨、雪、雾的人间气象,让这块方圆之地,情感凝重,泛起了白霜。

在这样的地点,有亲人和朋友山重水复的久别重逢、家乡饭菜的冷暖,以及“胃”知的乡愁。

那年,二伯一家从济南来。年初二,许多饭店尚未开门营业,父亲东跑西问,好不容易找了一家小酒店,订了大堂餐桌,早早地赶到,坐在那儿等候。

车多,路堵。当晚二伯姗姗来迟,餐桌上,一见秧草烧河蚌、野菜炸春卷、韭菜炒螺蛳头、青菜狮子头……熟悉的美食气息、被味蕾打开的记忆,让他兴奋得双眼发光。二伯老了,人在北方,老是叨念着家乡淮扬菜。虽然父亲每次都会买十几斤干爽的青菜,择干净了,用快递寄去,二伯在电话里总是唠叨,还是长江岸边露天打霜的青菜好吃。

一个87岁的老人,在橙黄的灯光下,满头银丝,有些激动。离开家几十年了,口音犹在,口味不改,住在济南城里,总是怀念故土原野上的那一棵露天青菜。

有人说,美食对于一个人,似乎是凝结了精神和肉体上的双重享受——古朴的食材承载着血亲之间的取舍关联,它承载的不仅是味蕾上的感官刺激,更是灵魂深处的涤荡和牵引。乡音跟味觉代表故乡,总是熟悉而顽固。

风雪吹窗,家人围坐。那天,二伯一家基本都到齐了。二伯的儿子——我的堂弟,一个面色微红的山东汉子,竟也面色唏嘘,动容地搂着我的肩膀,对我说:哥啊,俺虽然从小在北方长大,可还是忘不了咱的根在这里,都人到中年了,以后兄弟之间要多走动啊……

时空阻隔的亲情,因为一张春节的餐桌而山水相逢,父辈根、同辈情水乳交融。

一跨入过年的门槛,腊月里的所有日子,好像都是在为餐桌上的相聚作预约,等候一场亲情的大雪。

似有雪来。雪落原野,也落在餐桌上,落在每个人的肩头、头发、眉毛、衣服上……久别的人在互相注视,或彼此打量时,发现对方白了眉梢,白了头发。

一张新春的餐桌,最好有梅花清供。花斜插瓶中,清水保鲜,幽香阵阵,湿润心脾。

酒醉的人,一般不会说假话,尤其是遇到少年时的朋友,从前月光的清辉和酒泼洒一桌。

亲戚吴三,小时候我们经常在一块玩。外婆去世后,老树倒了,我们之间,像一只风筝断了线,十几年未曾联系。一个偶然的场合,我遇到吴三,他已是一位身家过千万的大老板。去年正月初一,吴三在酒店请客,谈到过去的往事有些激动,“那时候,我家里穷,大舅奶奶对我们小孩子可好呢,过年给我们压岁钱。虽然只有5毛,我们拿到钱,好高兴啊!真的忘不了她老人家。”

餐桌上,激动和喜悦、久别与重逢、米酒和灯光……还有相邀与相约、握手与拥抱、怀旧与憧憬,相互碰撞,孕育成云,在情感的天空飘啊飘,承接不住的,便成了雨,纷落在一个人的天空。

除夕夜,如果不能赶回家中,滞留在驿旅上,一个人的餐桌多少显得清冷和孤寂。

唐代诗人欧阳詹,除夕夜落脚在长安客舍。他在诗中吟哦,“虚牖传寒柝,孤灯照绝编。谁应问穷辙,泣尽更潸然”,听着巡夜人敲更的木梆,潸然泪下。可以想见,旅人的餐桌,孤灯寂影,郁郁寡欢,伤

感失落。

“自唱新词送岁华。鬓丝添得老生涯。十年旧梦无寻处,几度新春不在家。衣懒换,酒难赊。可怜此夕看梅花。”700多年前,一个风雪交加的夜晚,宋代词人吴文英滞留在外不能回家,成为万里未归人。那样的餐桌,有风从平地升起,苍凉而迷惘。

春节的餐桌,是一碗人间烟火。

在梁秋实眼里,“年菜事实上即是大锅菜,大锅的炖肉,加上粉丝是一味,加上蘑菇又是一味;大锅的炖鸡,加上冬笋是一味,加上番薯又是一味,都放在特大号锅子、罐子、盆子里。”

汪曾祺的儿子汪朗回忆,“老爷子会做扬州三头宴,狮子头做得最多,扒烧猪头和拆烩鲢鱼头由于原料原因,做得比较少,一旦做了,必是香飘全楼道,引得户户开门引领细闻。”有一年春节,汪老一早起床,特地去菜场买了一个猪头回来,用家里最大号的锅蒸,忙活了大半天。

还是林语堂一语道破:“人生幸福,无非四件事:一是睡在自家床上;二是吃父母做的饭菜;三是听爱人讲情话;四是跟孩子做游戏。”——春节的餐桌,就是吃父母做的饭菜。

亲人围坐,欢声与笑语,白发与青丝。头顶天幕上,有微风、阳光。喜笑盈盈,祝福和问好,一派欢乐祥和的人间气象。