

故乡的红团

朱谷忠

南方乡村的饮食,春夏秋冬,总是依时而变,这使得许多司空见惯的食材,诸如稻米、麦子、地瓜等,也有了被巧妙运用和充分展示的天地。特别是过年时,传统的习俗、祖先的智慧,在家家户户一代代延绵继续。人们用勤劳的双手和真挚的心意烹制食物,那些散发着田园与家的味道的美食,给团聚的游子以地道的滋养和温馨的记忆。

红团,就是这样一种美食。它是我故乡福建莆田的一种民间食品。过去有民谣这样唱道:“红团红丹丹,吃过都平安。”还有“红团绿豆馅,没吃梅三天”的说法。凡婚嫁、寿庆、乔迁等,红团不但是一种佐茶的点心,还是馈赠亲友的佳品。特别是春节期间敬天地、祀祖先时,实心有馅的红团是必不可少的供品。多少年来,圆溜溜的红团,都是父老乡亲眼里一种吉祥的象征。

进了腊月,家家户户就开始忙碌起来。人们忙着舂新米、筛细粉、做红团,妇女们的笑声伴随着蒸笼的热气在村里升腾。在莆田,红团沿袭的做法是:取出筛好的米细粉倒进陶盆,加入适量的开水和“食用红”,揉匀成团。接着,擀出一片片手掌大小的圆形薄饼,加馅包好,再用木质的槌印压出各种喜庆图案。最后,放入炊具,慢火煮熟。出笼时的红团,鲜美红艳,质感甜柔,老幼皆宜。

我的母亲是制作红团的高手,左邻右舍有什么喜事,都要请她过去帮忙。她做的红团总是红中透亮、不黏不滞、柔嫩鲜甜、香甜适中。在我记忆中,许多民间节庆日,母亲都是一副不慌不忙的样子,白天在田里劳作,到了夜间,便在家里赶制红团。记得,母亲会制作三种不同的红团。一种是用晚秣米舂成粉末,经过细筛,加水加红,再用手揉压。约过半小时后,还要在叉圆又大的蔑箩里,再使劲揉压几遍,才搓分出小球粒,碾成圆片,细心包馅,这才放进木刻印模中按压。另一种是用精制面粉匀揉成团,不干不湿,糯黏

适中。这种红团用的馅大都是淡咸味道的,主料有红菇、虾肉、花生、葱花等,香鲜可口,是我儿时的最爱。还有一种是甜馅的。或以绿豆沙为主,加入红糖、茴香、藕粉各一点,刚一翻炒,就香味四溢;或以地瓜干丝碾细为馅,本地蔗糖是它的最佳搭档。

当时,我家有三把祖传的木刻印模。一把是龙眼木的,一把荔枝木,还有一把是黄花梨木的,它们都刻有花卉图案,配有财、丁、贵字样。记得那些年,夜间印制红团时,母亲会叫我和姐姐、哥哥、弟弟围在大圆蔑箩四周,有的手持印模,学习按压;有的则接过印出的红团,用翠绿的鸡蕉叶垫底,再轻轻置入蒸笼内。这种分工协作,能使每个小孩都在实践中获得一点成就感。当一切都做好了,母亲就会催促我们赶紧回房睡觉。第二天一早,眼睛刚睁开,就闻到红团蒸熟时散发出来的甜香气味。嘴馋的我们纷纷跳下床来,蹦到厨房瞧个究竟。坐在灶口打盹的母亲也睁开双眼,连忙站起,看了看用以计算蒸红团时间的第三炷香已快燃尽,便退了灶膛的火,用双手各捏一块湿过的布巾,打开蒸笼。顿时,红艳艳、热腾腾、香喷喷的红团呈现在眼前。偏偏这时,母亲会催促我们快去漱口。之后,每人便迫不及待地用筷子从笼内各夹了一个红团,用嘴吹了又吹,趁热轻咬一口,软糯滋润、香甜爽口的味道,立即遍布舌尖和口腔——最终,留在一生的记忆里。

后来我到省城谋生,每年春节回到家里,母亲就会先为我泡茶暖暖身子,随即忙去厨房为我温热几个红团端了过来,也不管我年龄不小了,一定要坐下来看我一口口吃,还笑着问:“这是你最喜欢吃的糯米咸馅了,你多吃点,味道还行吧?”那些年,我一年才回一次老家,母亲的笑容在这一刻终于灿烂、温暖了起来。

故乡的红团,母亲的红团,我永远想念你……

糖石榴红

张金凤

在北方,冬日里常吃的糖葫芦,对我来说其实是新词,因为在我家乡并不这样叫。

鲜红的山楂果穿在竹签上经热糖浆一蘸,你们叫什么?北京人叫它冰糖葫芦,有首脍炙人口的歌,便叫《冰糖葫芦》:“糖葫芦好看它竹签儿串,象征幸福和团圆。”有的地方管它叫糖球,比如青岛。据说天津人叫它糖墩儿,听起来挺可爱的。这些叫法都离不开一个“糖”字,我的家乡山东胶州西南一带也是如此,管它叫糖石榴。

冰糖葫芦、糖球、糖墩儿、糖石榴,它们的原材料都以山楂为主。清末《燕京岁时记》记载:“冰糖葫芦乃用竹签,贯以葡萄、山药豆、海棠果、山里红等物,蘸以冰糖,甜脆而凉。”可见竹签所穿食物,种类并非单一,但山楂果穿的糖葫芦仍是主流。

“石榴”是我家乡人对山楂果的称呼。山楂是偏酸的水果,品类多样,有的酸度小、个头大、皮鲜红,瓤呈白色,卖山楂的总是掰开几个摆在筐沿上,让人看见内里的优质。这类山楂称为面石榴,吃起来软、一兜面儿。最好的糖石榴就是用面石榴穿成的。另一类山楂被称为铁石榴,瓤是淡淡的绿色,果肉薄且发硬发酸,不如面石榴受欢迎。还有一种更小的山楂果叫山里红,只有大拇指指甲一般大。近些年城里的炒货摊上,糖炒山里红卖得很火,红润润的小山楂果,裹着一层雪白的糖皮,红白相间,煞是好看,简直是“琉璃世

界白雪红梅”。

糖石榴是老家冬日的一抹风景。过去乡下的冬天,村庄的颜色是单调的,灰色的屋瓦顶,灰色的草垛,灰色的树杈,连飞过的喜鹊和麻雀都是暗色调的。当一簇鲜艳的红色在灰色调的乡村间移动,再伴随一声“糖石榴来”的吆喝,村庄顷刻被搅活了。一个穿黑棉袄的大叔,扛着根木杆,木杆顶上绑着麦秸草做的草把子,草把子周身插满了一串串红艳艳的山楂串儿。腊月的年集,正月的庙会,庄户戏台底下,哪里有热闹,哪里就有糖石榴的草把子出现。

糖石榴是冬天特有的稀罕事物,是孩子们梦寐以求的小食,能吃上几码糖石榴就是过节。“码”是糖石榴的计数单位,一个山楂就叫一“码”。瓦蓝天空下,草把上插着裹着金光糖胶的山楂果,那糖裹的外衣晶莹剔透,反射着从太阳那里借来的光亮,晃得小孩子们心驰神往,口水都要流出来了。

正月里,孩子们得了些压岁钱,第一件事就是买整串糖石榴过瘾,他们一个码一个码地慢慢吃,先细细舔去上面厚厚的一层糖,再把糖葫芦一个一个地“撸”到口里细品。孩子们吃得津津有味,大人们看了也欢喜。

糖石榴按照制作工艺繁简分两种,一种是直接用山楂穿成,另一种是把山楂横切一刀,抠出里面的山楂核又把山楂合在一起,这叫“割核”的。山楂是常见的水果,取材方便,容易贮存,含水量少,又有消食化积、破气散瘀等功效,比其他水果,更适合冬日慵懒的肠胃,老少皆喜欢。

糖石榴是冬天的事物,裹着脆糖的山楂果可温暖漫长的寒冬。赶年集的时候,我总是喜欢在蘸糖石榴的摊位前驻足观赏。一口平底锅里倒进去雪白的白糖,慢火熬着,熬成了糖浆,那冒着气泡的糖浆渐变成淡黄色。等糖浆呈琥珀色的时候,就把穿好的山楂串平放到糖浆里,手捻动竹签一周,山楂上便沾满了糖浆。取出山楂串放在台子上,糖浆在西北风里很快变硬,变得明晃晃、亮澄澄。我想,此刻那蘸糖石榴的人,内心也一定是甜的。

难忘家乡的过年味道



大江南北,年味不同。福建莆田的红团、山东胶州的“糖石榴”、陕北的年夜饭、四川会理的饵块……一道道难忘的家乡美食,承载着地道的手艺,慰藉着游子的乡愁,洋溢着过年的喜庆,是记忆里珍藏的味道。

今日本版选取几样传统小食,让我们一起回味舌尖上的乡韵……

——编者

版式设计:赵偲汝

大地

新春特别策划

陕北年夜饭

耿永君

新年到,人们又开始忙忙碌碌,热热闹闹,以各种方式敞开心扉,拥抱春节的到来。

年货要置买,卫生要清扫,米面要加工,儿女婚事要操办,大事小事一桩接一桩……而在陕北,做年夜饭是重中之重。

酿黄米酒、炸油糕、蒸黄馍馍,历来是陕北年夜饭中的重头戏,制作程序精细,食材配料讲究,口感要求严格。只要这三样食物齐备,过年心里就踏实。

这三种年夜饭食品用的是同一种原料,那就是信天游里唱的“前沟里糜子后沟里谷,哪达想起哪达哭”中的“糜子”。

糜子是陕北高原的传统农作物,分软糜子和硬糜子两种,碾去皮都是黄小米。软黄米做米酒和油糕,硬黄米用来蒸黄馍馍。黄米酒要发酵,年糕要油炸,黄馍馍要包馅。黄米酒要在窑洞的热炕上盛入瓷罐或瓷盆里发酵几天。蒸年糕、蒸黄馍馍正好要多烧火,有利于黄米酒发酵。所以,三样食物的营造要连台上,环环紧扣,一气呵成,没个三五天时间不行。

头天晚上,家里先后把三种食物用的黄米淘净后浸泡,然后捞出,控干水分。第二天早饭后,拉来毛驴拴在石碾上把黄米碾成米粉,再用筛子筛成细米面,“粗筛馍馍细筛糕”。中午,

碾子上的活干完了,便开始在窑里生火蒸黄米酒。一人在瓷盆里给米面拌热水,用两手把米面搓均匀。另一人则在灶火前拉风匣烧火。锅里水开了,蒸笼布上出了热气,便往蒸笼布上撒一层米面,等再出热气再撒第二层。米面团蒸熟后,出锅入瓷盆,趁热用擀面杖顺时针搅拌均匀,用手不停地把麦曲面撒在米糕上,最后倒入适量烧酒,封盖裹被子,在热炕上发酵。

黄米酒发酵好了,舀一勺放入锅里,兑入清水搅拌均匀,就可以烧火滚黄米酒。锅里冒着黄米酒的热气,散发着浓郁的陕北温情。别的地方招待客人先上茶后上酒,陕北人待客用黄米酒、醉枣、瓜子和水果。敬上一碗热腾腾的黄米酒,亦茶亦酒。客人喝一口,黄米的甘甜,麦曲的醇酸,甜酸相融,一齐涌上舌尖,香美可口,韵味绵长。酒不醉人人自醉,黄土地的浑厚质朴,主人的热情实在,让客人感动不已。

油糕的蒸熟过程和黄米酒一样,蒸熟的糕坯出锅后,要趁热在案板上用双手揉搓成长条。这一步很关键,它关系到年糕的定型与口感。糕条做好放在院子冷却后,切成糕片下锅油炸。那香味升腾起来,从窗户及门缝漫溢到院子,飘散到村里。金黄色的油糕外面焦脆,里面软糯,咬一口满嘴喷香。另外还会做枣糕,做包了红糖、

红枣馅的油炸糕角。吃油糕的标配是烩菜,把洋芋、白菜切成细条,加入豆腐、粉条做成烩菜,油糕配烩菜,吃起来更香美。

黄馍馍的制作,则是将软黄米和硬黄米按一定比例混合和成面团,发酵一晚上。将缸豆和红枣洗净,煮烂做馅。要把黄馍馍做好绝对是功夫:从米面的发酵、纯碱的搭配、馍馅的调制、火候的掌握,时时精心,步步到位,蒸出的黄馍馍才会色香味俱全。米面的清香,红枣的甜美,相交相融,令人心醉。把炸好的油糕、蒸好的黄馍馍分别存放在老瓷瓮或大瓷盆里,冷藏在空窑洞里,可吃一两个月。

“热腾腾的油糕摆上桌,滚滚的米酒捧给亲人喝。”此时,陕北高原白雪茫茫。村村炸油糕的香味和蒸黄馍馍的热气混合在一起,在乡村里弥漫着、升腾着,飘荡在大山里。年的气息逐渐升温,小山村洋溢着无尽的欢乐和美妙的诗意。

当然,年夜饭的花样还有许多:腊八吃的肉丁丁饭、枣焖饭,腊月二十三吃的长条面,除夕晚上吃的炖肉、烧肉、肉丸子、酥肉、清蒸羊肉、猪肉翘板粉、羊肚炒细粉……它们和黄米酒、油糕、黄馍馍一起,组成陕北年夜饭系列美食,演绎成独特的饮食习俗,在岁月的长河里流淌着。

会理饵块寄乡愁

李美桦

不少朋友来四川会理,都想美美地尝一碗鸡火丝饵块。

同样是饵块,会理的做法不一样。从铜锅里捞起饵块丝和嫩白菜,上面铺上鸡肉丝、火腿丝,浇上两勺滚烫的肉汤,红肥绿瘦,浓香扑鼻,还没下筷,已是满口生津。

在乡下老家过年,饵块是家家必备的菜肴。

秋天打出新米只为尝鲜,没有工夫翻出农人的好心情。春糍耙、打饵块、磨汤圆、酿烧锅酒、熬麦芽糖,用老祖宗传下来的手艺,把日子过得充满滋味。

每年打饵块,母亲都精心做准备。母亲把饱满的稻谷堆在一边,单独打出好米,用筛子过一道,才倒在大盆里浸泡。蒸米的大甑子一下锅,母亲就忙着架起柴灶烧猛火。火苗越来越旺,水开始沸腾,热气扑味扑味直往外蹿。炊烟袅袅,缠绕着厨房内外的喜悦,让米饭的香味越来越浓。母亲说,打饵块得一口气把饭蒸熟,否则,做出来的饵块就缺了筋道。

碧空如洗,阳光密密地铺洒下来。两个壮汉发一声喊,抬起热气腾腾的甑子,脚步飞快来到石碾前。他们甩着烫红的手,身子一倾,甑子里的米饭就滚进了洗净的碓窝。早等候在碓尾的人,起脚发力,喊着号子,踩着木碓,春捣碓窝里的米饭。

哐当,哐当! ——

屋檐下面,古老的木碓上下翻飞。吼声、笑声、春碓的声音应和在一起。几个孩子从大人的腿间挤过去,所有的眼睛都注视着碓窝,磨着磨得油亮的碓嘴把米饭春烂捣融。

三叔取出春捣得像米糕一样的饭团,在孩子们的簇拥下,来到宽敞的坝子上。三叔哈着热气,双手翻飞,在宽大的案板上不停地揉着捏着,捣融的饭团就成了一只只饵块。白白胖胖的大饵块,平平地躺在大甑窝里。每只饵块做完以前,三叔会切下些边角料,揉一揉,变成了栩栩如生的小猪、小牛、小羊……孩子们顿时乐开了花。

坝子边,几个老人在草垛旁静静地晒着太阳。他们碗里的土蜂蜜,在温暖的阳光下泛着金色的光。有人把捣得软糯的饵块拿过来,他们蘸一下碗里的蜂蜜,趁热细细地咀嚼着。老人眯着眼睛,品味着稻米的清香,满脸的幸福和安详。

打好了饵块,母亲带着我和弟弟扯来新鲜松叶,在地上垫上厚厚一层,把白白的饵块铺上去,再盖上厚厚的松叶,可起到保鲜的作用。过年以后,再把饵块浸泡在水缸里,半年也不馊不臭。

冬天的夜晚,一家人坐在火塘边,母亲切上几片饵块,放在火花飞溅的木炭边。饵块慢慢变软,从中间鼓起几个泡,待烤得焦黄,一口咬下去,满嘴是软的劲道、酥的脆香。

家里来了客人,母亲从水缸里捞起一个饵块,细细切成丝,起锅热油,切上几片腊肉,放辣子花椒炒香,舀起

一瓢水,“嘭”的一声,锅里泛起的油花香气四溢。放上饵块丝,再从坛子里掏两把咸菜,撒上一大把葱花、茼蒿、姜末,那股特有的浓香让人垂涎欲滴。

我和弟弟眼巴巴地看着那锅饵块。母亲拿出碗,先给客人盛上,再给我们和弟弟一人一碗。我们吃得满头大汗,母亲笑着,一个劲儿说让我们慢点,不要呛着噎着。

到了三四月间,风干物燥,正是干农活的好时节。从地里回来后,母亲用红糖煮一锅糖水,把饵块切成丝,加些小汤圆,再放点醪糟,甜滋滋的香味就弥散在空气里。呼噜噜吃一碗香甜软糯的饵块,消暑解渴,那种舒爽至今难忘。

如今,打饵块多采用机械化方式。原材料不仅仅是大米,用玉米、苦荞等天然食材,也做出了不同的饵块。古老的碓渐渐成了“古董”,乡下只有少数地方还保留着打饵块的习俗。生活水平提高了,但会理人仍然喜欢吃饵块。饵块咸甜皆宜,烧、煮、蒸、炒、烫、炸、卤均可,根据自己的口味做出不同的花样,并形成了会理的名小吃鸡火丝饵块。

每年过年前,母亲都会去买几个饵块,心里才踏实。年三十的年夜饭,母亲会用饵块、火腿、猪肉、白菜,炒一盘晶莹剔透的饵块。大年初一,煮了大汤圆,母亲还会做上一碗糖水饵块。在母亲看来,饵块不只是珍藏在记忆深处的味道,更是一种慰藉,一份念想,一碗浓浓的乡愁……