

难忘过年时的汤圆粿

陈德琴

幼年时代,家家户户过年时都会推汤圆粿,与熏腊肉、灌香肠,成为过年必不可少的序曲。

有的人称汤圆粿为二米粿,即用软糯香甜的糯米和莹白饱满的粘米按比例,洗净、浸泡、磨浆、沥干,团成团煮熟即为汤圆粿。汤圆粿非主食,是过年时家庭主妇招待客人“吃开水”的点心。因平常少吃,又因掺入了珍贵的糯米,汤圆粿便成为年味中的珍馐美饌。

那时的稻禾一米余高,柔软细长;稻穗弯弯,谷粒细长。亩产很低,约三四百斤而已。缺衣少吃的年代,一家人只得腾出二三分水田栽种。收获的糯稻成了家庭主妇手上的小众粮食,由此变得特别珍贵。

小年过后,躺在房檐下的石磨派上了用场。上下两盘青石磨之间的细小磨齿经石匠师傅叮叮当地精心修饰后,便欢快地承接起磨汤圆粿、推豆腐的光荣任务。

那些瓷实晶莹的米粒,经清亮的井水一天一夜的浸泡之后,变得鼓胀透亮。哥哥和二姐、大姐和我凑成推磨梯队,母亲稳掌添磨活计。随着米粒一勺一勺地喂进磨孔,磨盘一圈一圈地转动,一股股细腻雪白的米浆像浓稠的乳汁,缓缓流经青石磨槽,再进入绑在磨槽口的白布口袋里,淡淡的稻米甜香飘出,氤氲在空气里。

家乡的习俗是初一的圆包初二的面。圆包即大汤圆。初一清晨,母亲用父亲刚从水井里挑上来的井水和汤圆面,砧板上早已有了腊肉粒混合着咸菜沫的圆包馅。柔韧的汤圆面在母亲手里团成团,再放入腊肉馅或红糖,做成一个个胖嘟嘟圆滚滚的大汤圆,摆放在米筛里,甚是好看。平时一贯严肃的父亲此时也会“调皮”一下,从老棉袄的衣袋里掏出一枚硬币,叫母亲包在圆包里,测试一家人的新年运气。若一口咬下去,硬梆梆硌着牙的定是硬币无疑。在带着惊喜欢乐的大呼小叫中,父亲和母亲常年愁眉不展的脸上定会露出舒展的笑颜。母亲每次都会责怪父亲,四个娃一个硬币怎么够?又从紧巴紧实积攒下来的零钱中掏出三个硬币包在圆包里。哥哥姐姐总是会吃到一个,我有好几年都没吃到。如是父亲或母亲吃到,我便死皮赖脸地抢。如果我和父母都没吃到,恰巧哥哥或姐姐吃到两个,我就噘着嘴作泫然欲泣状。母亲老早交待过,新年第一天不能哭,哭了不吉利。母亲见我欲哭,便叫哥哥姐姐分一个硬币给我。一个硬币一元,三十晚上的压岁钱才五毛,他们如何会听?这时,母亲总会变戏法似地摸出一个硬币给我,欲哭的我立即咧嘴嬉笑。在大人们心目中,新年初一的圆包寓意吉祥如意,而我们小孩吃的是那一元硬币的额外乐趣。

初一早上的圆包是幼年时期最美好的年味,软糯香甜的大汤圆粿包裹着油汪汪的腊肉粒,浸在拌有生薑大蒜小葱油辣椒的红亮亮汤汁里,醇香扑鼻。一口下去,满腔汁水,舌生津,细腻软糯柔滑之感让人生出无限美好的情感。这是经了母亲和父亲之手营造出来的感觉,即使过去了很多年,每每回想起来,那种感觉依然还在。初一这天,除了圆包,还有一人一个鸡蛋。圆包、鸡蛋寓意新的一年圆圆满满,一滚而过。那年月,虽然生活困难,物资匮乏,父母总会凑足过年时该有的吃食,在祈愿全家幸福安康之事上绝不含糊。

初二早上吃过面后,便开始走亲戚拜年了。无论到哪家亲戚,正餐前都要吃碗醪糟小汤圆,意即“吃开水”打点心。主人家小汤圆搓得又小又圆,再加两勺醪糟、少许糖晶和红糖;家庭条件稍好的人家,还会在汤圆里卧一个白嫩嫩的荷包蛋。褐红的一碗醪糟小汤圆呈现出岁月静好的画面,飘散出甜咪咪的节日气氛。

立春节气一过,太阳变得暖融融的。密藏在土坛里的汤圆面或许因气温高了的缘故,再抓出来煮汤圆粿时会像酒糟一样发红,有人说这是当年要发财的象征。

正月十五过大年,早上照例要吃大汤圆。此时的大汤圆再无初一大汤圆那样稀奇美味了。

“卖汤圆卖汤圆,小二哥的汤圆圆又圆,吃了汤圆好团圆……”儿歌《卖汤圆》流行的时候,我们每每吃起汤圆时都会情不自禁地唱上两句。当日子渐渐有了起色之后,母亲就不再在圆包里包硬币了。

母亲的拿手菜伴我们长大

王斌

母亲究竟有多少拿手菜,到现在我也不大清楚。但从小到大,我们最喜欢吃的,就是母亲的拿手菜。

上小学时,每天早晨,母亲总是要比我们先一个小时起床。待我们穿好衣服来到灶间时,大方桌上早已摆好了一小碟脆生生、拌好了红油海椒和味精的泡萝卜。油炒饭还在大锅里用板盖盖着,揭开板盖,立马闻到一股热腾腾的特有香味。拿铁铲一铲,有时还会见到两三个埋在油炒饭里的油渣子,让我心里禁不住一阵欢呼。

早晨做油炒饭简单方便。油炒饭就泡萝卜,吃起来不仅爽口,还特别的香。整个小学时代,在早晨,我们最爱吃的就是油炒饭就泡萝卜。那时,母亲的拿手菜无疑就是那一碟碟泡萝卜。

我读小学四年级时,二哥上初二了。母亲说,我们兄弟俩正是长身体的时候。隔三差五的,她就会到市场上割两三斤肉回来。肥肉就做蒜苗回锅肉或豆瓣回锅肉,精肉则常常做芹菜炒肉、韭黄炒肉。有了这些好吃的菜,我和二哥每顿都要吃两三碗饭,个头也跟着“噌噌”地往上冒。

那时候,母亲的拿手菜就是一碗碗香喷喷的回锅肉和炒精肉。

年年冬天,母亲总喜欢到肉市上买些肉骨头,加上煎臊子剩下的肉皮煮萝卜汤给我们吃。骨头买回来,先在菜板上剁成小块,再和白萝卜煮上满满的一大钢精锅。母亲说,冬天吃肉骨头炖萝卜汤,不但好吃、香,而且吃了身上暖和。事实也是如此。在寒冷的冬天,吃了母亲的肉骨头煮萝卜汤,坐在教室里,我们身上常常是暖和的。现在想来,那肉香袅袅的肉骨头萝卜汤就是母亲在冬天的拿手菜。

时光流逝,我们长大了,也都成家立业,有了各自的小家庭,但母亲的拿手菜依然时时伴随着我们。大哥是单位的领导,在外应酬吃饭的时间多。但时不时的,从小就爱吃豆花的他就要过来吃一顿母亲做的白水豆花。他说,母亲现在做的白水豆花和他读小学时做的一样好吃。我想,在大哥的心目中,白水豆花——这道普普通通的家常菜,也是母亲的拿手菜之一吧。

母亲的拿手菜都很平常,但因为用心、用爱,我们都特别喜欢!

想起家乡的米豆腐

贾海

我的家乡在南充嘉陵区一个偏僻的小山村。过去,那里很贫穷,缺衣少食。家乡从前的风俗很多,其中一个就是在年终时打米豆腐,这个习俗已流传许久。

一到年尾,家乡的家庭主妇们除了熏腊肉,就是打米豆腐。在那个年代,打米豆腐仿佛是衡量家庭主妇能干与否的一件事,打米豆腐的多少仿佛是家庭富裕与否的标志。

打米豆腐的过程其实并不复杂,原料也不需要很多,只要有米、有草木灰,就足够了。先把稻米用磨子粉碎,再把谷草烧成草木灰,把米粉子浸泡在草木灰里一段时间,然后把浸泡后的米粉子放在大锅里打成团,再用手拍成条块,把条块放在蒸笼里用旺火蒸,蒸好后再吃。也可以把蒸好成形后的米豆腐一根一根地放在阳光下晒干,这样可以放置很久都不腐烂变味。儿时,母亲每年都要做米豆腐给我们吃。早晨,母亲早早起床,舀上一盆米,把磨子清洗得干干净净。父亲和我们三姊妹也加入其中。我们帮母亲推磨,母亲把米放入磨子中心的洞中,看着米粉末在飞转的磨子周围向下洒落,我们虽然累但非常快乐。在未拍成块状之前,母亲总要把米浆蒸熟了舀到碗里,再浇上自制的油辣子、拌上葱和盐给我们吃,这叫吃热米豆腐。热米豆腐吃完后,再把米浆蒸干了,拍成一根一根的条形米豆腐,这是成品,另有吃头。

米豆腐最好的吃法是用米豆腐拌芹菜。把米豆腐切成薄薄的一片一片,越薄越好。在锅里把片状的米豆腐烧成锅巴,然后拌上芹菜,炒熟之后,味道鲜嫩可口,巴适极了。过去,米豆腐炒芹菜这种菜品,在老百姓的餐桌上经久不衰。就是到了现在,这道菜品也作为佳肴登上了大小宴席,令食者称道。

米豆腐还有一种吃法历来被老百姓所接受和传扬。那就是把米豆腐浸泡在泡咸

菜用的盐水里,大约泡上一年半载,而后捞出来切成块状,放在锅里和面条一起煮,煮好后和着面条吃,酸味酸味的,十分耐吃。记得父亲最爱吃酸米豆腐煮面条了,除了父亲,家里人都爱吃。特别是寒冬腊月,客人来了,煮一碗酸米豆腐面,热气腾腾,温暖舒心。酸米豆腐煮面条这种吃法使人胃口大开,全身温暖,有时让人大汗淋漓,其中滋味难以言表。小时候,举着酸米豆腐拌面条的碗,吧唧着嘴去逗邻家的孩子,是我最爱做的事了。做得多了,没出息的孩子就哭起来。这时候,慈爱的母亲便叫邻家的孩子进屋来,要我分一半给他吃。我若高兴,便挑几根给他,若是心烦,我就把碗抱在怀里,死也不放手。笑咪咪的母亲只好另做一碗面。

那个年代,走亲戚是要送礼的。送礼的东西通常是面条、鸡蛋、腊肉,还有一样必不可少的就是米豆腐。年末,农村几乎家家户户都要打米豆腐,家庭主妇们往往为此忙得不亦乐乎。见面时,小孩大人总要问一句:“你家打米豆腐了吗?米豆腐打了多少?”走亲戚送米豆腐可以显示送礼者的热情和富有。另外还有一个规矩,送米豆腐往往是送双数,这样才吉利。儿时,我也有送米豆腐走亲戚的经历,至今回味起来依然温馨亲切。

如今,我已到了不惑之年。岁月流逝,我离开农村老家已有许多年。老家的人有的已经逝去,有的搬到了城里,几乎没有人再在农村打米豆腐了,打米豆腐已成为记忆。不过,城里也有米豆腐卖,那是用机器打制成的,虽然好看却没有儿时的香气。在饭桌上,城里人也能吃到诸如米豆腐拌芹菜的菜品,但很少很稀奇。值得庆幸的是,米豆腐并未从饭桌上消失,仍旧是人们心仪的佳肴。

想起米豆腐,就会想起家乡,一根根米豆腐总萦绕着浓浓的乡情。