

蒸糕过大年

□陆钟其

太仓自古民丰,过年习俗甚多。儿时有民谣:“初八腊八粥……小年送灶神,接着拂梁尘……廿八磨米粉,廿九蒸糕团,三十熬一宿,新年开始拜年忙……”在王祖畚主撰的《太仓州志》卷三“风土”中则载:“十二月八日食腊八粥……二十四拂梁柱……下旬家蒸年糕相馈遗,除夕围炉宿,火燃腊通宵曰‘守岁’……”说的都是旧时太仓过年的一些习俗,而在诸习俗中最重要莫过于蒸糕。

那时每到年底,粮店里会供应糯米粉,但既要凭证又是限量,所以我家一般买糯米。由于纯糯米蒸的糕太软,蒸好后不易翻转,所以祖母会按一定比例加入粳米浸泡后磨粉蒸糕。

我家那时有石磨,由下扇(不动盘)和上扇(转动盘)组成。上扇直径约四五十厘米,边上装有木把手,手握住把手可以使上扇做圆周运动。下扇比上扇大出一圈凹槽,凹槽有嘴(即出口)。上下扇的接触面上都镶有排列整齐的磨齿,用以磨碎粮食。上扇有磨眼,可以让粮食漏下。两扇磨之间通过磨肚连接,磨肚由上扇的脐(铁轴)和下扇的眼(小洞)组成:脐插入眼后在上扇转动工作时,可以防止上扇掉下来。

石磨平时放在灶屋间门的左边,烧柴灶用的风箱不用时置于门右边。因石磨也用于磨水磨粉,与水有关,其转动时犹如腾龙盘旋而上,故也喻称为“龙盘”。而使用风箱则有虎虎(火火)生风的寓意。此为左青龙右白虎守护灶神爷。

使用前,拿出石磨,先将上下扇刷干净,把下扇置放在结实的方凳上,再将上扇的铁轴插入下扇的脐眼就可以了。磨粉时,祖母坐在磨盘边上,一手握住把手让磨的上扇做圆周运动,一手从旁边盛米的家什中抓米放入上扇的磨眼,有时也将一些米堆在磨眼周围,不时用手将米拨入磨眼。我打下手,负责在凹槽出口处,用刷子不断地将积满的粉扫到下面的盛器里。粉磨好后祖母还要用筛子筛一下,去掉粗粒子,然后摊在匾里晒干。

蒸糕时最关键的一步是在米粉中加水加糖搅和,和得太干,蒸的糕中间不熟;太湿,蒸时糕就糊了塌了。祖母往往拿捏得恰到好处:不干也不湿。我家那时蒸的是猪油年糕,更加考验祖母的技术水平。

蒸糕前,祖母在洗净的蒸笼内壁和底部抹上一些菜油,便于蒸熟后笼与糕

分离。然后将蒸笼放在灶头上盛满水的镬子上,蒸笼与镬沿接合的地方裹上湿棉布,以防漏气。水烧开后,蒸糕大幕正式开启,祖母先将和好的米粉均匀地撒一层入蒸笼,同时关照我把火烧旺,于是我就将准备好的一些树枝竹片之类硬柴投入灶膛,让火熊熊燃起。在蒸到米粉呈熟色时,祖母再撒第二层、第三层……如此这般,糕面层层向上步步高。渐渐地,糕香溢出,升腾的蒸汽让灶屋间温暖如春。蒸笼逐渐满了,祖母最后在上面盖上一块湿湿的薄纱布,以便翻糕时兜底。全部熟透后,祖母用力搬起蒸笼,反扣到饭桌上。再抽起蒸笼,一蒸糕就到了桌面上。接着,祖母趁烫拍打、捋抹一下糕的四周。然后还要趁热把糕分成若干块以便送亲戚,这时不是用刀,而是用湿鞋底线切糕。分割时,祖母会留下一些边角料,让我先饱口福。我还负责处理掉蒸笼上的糕屑,也属我的小福利。

那时我家一般蒸白糖年糕和红糖年糕各一笼,顺序上先蒸白糖年糕,再蒸红糖年糕,以免白糖年糕中夹杂红色。为了便于食用和保存,蒸好后要适时将糕全部切成两三寸长,半寸宽的条状,吃不完的放在竹匾中晾晒。一般可以吃到清

明前后。而在二月二“龙抬头”时,此糕又变身为“撑腰糕”。清人顾铁卿在《清嘉录》中曰:“二月二是日,以隔年糕油煎食之,谓之‘撑腰糕’。”而徐士鋇则在《吴中竹枝词》说:“片切年糕作短条,碧油煎出嫩黄娇。年年撑得风难摆,怪道吴娘少细腰。”不仅盛赞此种隔年“撑腰糕”,而且充满了情趣。

祖母去世后,一直到九十年代,我家仍然蒸糕过大年,但那时几经搬迁,石磨早已不知去了哪里,我是将配比并浸泡好了的糯米和粳米,拿到南郊一个碾米作坊加工后再蒸的。那时已普遍使用煤气灶,由于一般的煤气灶加热面积小,所以还特意备了一个大型煤气单灶,平时放在车库里,过年时拿出来,置于车库水泥地上,接上煤气放上镬子加满水后,再叠上蒸笼蒸糕。

斗转星移,白驹过隙,如今年糕已算不上美食,在城厢菜场北大门口的糕摊上,在一些饮食店或超市中,一年四季都可以买到。随后,过年蒸糕的习俗在我家也逐渐消隐了。然而它所承载的祈盼生活蒸蒸日上步步高情感却永远不会消隐,因为在每一个人的心里,都有着一份对美好生活的热忱渴望与殷切期盼。不是吗?

一碗鲜馄饨

□金颖超



早上,父亲指着厨房里一堆碧绿鲜嫩的小白菜,说:“割刀肉,包点馄饨吃吧。”一家人都欣喜赞成。在我的印象中,如果有一种食物,经常吃,反复吃,却总也不怕,那非馄饨莫属了。这种历史悠久的面食,尤其受太仓人钟爱,人们通常是在桃园路生面店前排成长队买皮子的人群中,一大早被楼道里此起彼伏的斩肉声吵醒的清晨里,感受到节日的气氛。逢年过节、婚宴宴请、家人团聚、走亲访友……在太仓,馄饨几乎可以出席任何场合。

娄东文化的精致考究,体现在饮食的细节上。嘴巴挑剔的太仓人,能把馄饨这道平淡无奇的面食,变得花样百出,鲜美可口。馄饨芯讲究荤素搭配,猪肉自然是主角,然而江海交汇的太仓,最不缺水中的鲜货,刀鱼、虾肉芯的馄饨更是鲜美无比。秋冬吃蟹的时候,蒸好的大闸蟹,把肉和膏黄剔出来,拌入芯中,更是一绝。而搭配荤腥的蔬菜,一定是当季的时鲜货,春天的野生荠菜,吃的是一口清香;夏天的牛蒡扁毛豆,吃的是一口充盈;秋天的小白菜,吃的是一口鲜嫩。而小众的纯肉芯馄饨,则是很多老太仓的心头念。因为纯肉芯煮的时候不容易熟,所以芯不能太多,包的时候通常皮子上沾一点就行,所以太仓人俗称“碰肉芯馄饨”。纯肉芯馄饨下好后,皮子紧裹着芯,白里透着粉红,有一股猪肉原汁原味的鲜香,尤其适合加点酱油、辣酱干拌。

各种不同口味的馄饨里,荠菜馄饨永远是当之无愧的头牌。田间地头的野生荠菜是大自然的馈赠,焯水挤干后,留着点根,肉不能太瘦,带点肥膘的本土梅山黑猪肉最佳,砧板上菜刀斩出来的芯,口感远胜于搅肉机,而且一定不能斩得太烂。佐料除了葱姜黄酒盐,其它的如鸡蛋、生抽之类的,就看个人喜好了。记得小时候国营向阳点心店的菜肉大馄饨,里面还会放些榨菜粒。这样的馄饨吃到嘴里,肥肉的香润,夹杂着碎肉丁的颗粒感,伴随着唇齿间咀嚼到的荠菜根的清香,让人一个接着一个,欲罢不能。剩下的馄饨也不浪费,下好了摊开来冷却,第二天早上用菜籽油一煎,金黄香脆,倒一碟太仓糟油蘸一蘸,一口馄饨一口粥,舒服惬意。

也许每个太仓人心里都有一碗念念不忘的馄饨,都有一段关于馄饨的美好回忆。在我的记忆中,儿时逢年过节,都会回牌楼乡下亲公亲婆家。一大家子团聚在一起,保留节目就是杀鸡、包馄饨。亲婆早早地去地里挖好了一大篮新鲜的野荠菜,亲公一早杀好了鸡,上市买好了猪肉和馄饨皮子。大家有说有笑,闲话家常,一阵忙碌后,鸡炖在锅里了,馄饨芯斩好了,一场鸡汤汤馄饨的传统大戏就要开场了。

两条长板凳,上面搁一个大竹匾,一碗刚剥好的芯子晃晃悠悠地摆好,边上高高一叠皮子散发着面粉的麦香。亲婆、母亲、阿伯们抖一抖围裙,麻利地系上后围坐一圈,几双筷子如宝剑般直直插入芯中间,顺手捋起一叠皮子,轻轻一甩,在半空中划出一道优美的弧度。温暖的阳光透过玻璃窗,照出了腾起飞舞的面粉尘,英姿飒爽。此时此刻,母亲们就是这场家宴的主角,三尺厨房便是她们的战场!

等到鸡炖好、馄饨包好,这场大戏的高潮就来了。洗干净的青边瓷碗在灶前一字排开,每个碗里放上一小勺雪白如脂的荤油,撒上些盐花。揭开锅,舀起鸡汤倒入碗中,滚烫的鸡汤融化猪油的那一瞬间,一股浓烈的香味顿时吊起了食欲。此时,另一口大锅的水烧开了,下入刚包好的馄饨,柴火大灶炙热无比,锅中的馄饨翻滚片刻就熟了,盛入碗中,最后再撒上青蒜叶。雪白的馄饨浸在金黄的鸡汤中,上面点缀着翠绿的蒜叶,一阵阵混合着油香、鸡香、菜香的味道扑鼻而来,有谁能拒绝这一碗色香味俱全的丰腴尤物呢?

家宴的第一道食物都是馄饨,这看似奇怪的操作,恰是最为合理的。男长辈们喝酒前吃碗馄饨垫一垫,不伤肠胃。女长辈们忙碌了一上午,还要准备后面的菜肴,吃碗馄饨垫补一下。孩童们早已坐不住,塞了几个馄饨,不见踪影。此时的灶间雾气缭绕,混杂着柴火气、烟味、菜香,耳边是锅铲噼嚓、碰杯阔谈、嬉闹欢笑,嘴里吃着热腾腾的馄饨,一切都是那么美好幸福。

小小的馄饨藏入了四季的生机,裹住了江海的鲜美,饱含着浓浓的温情,锁住了岁月的悠悠。

劝君吃馄饨,此物最解忧。

稻谷的自留地

(外一首)
□熊倩

鸟鸣稀疏清脆
如闪着金光的针
在无数翻涌的稻浪发梢
穿来穿去,连缀成收获的秋

夕阳缓缓落帆
交出最后的余晖
和城市仅剩的自留地
隐没在霓虹的灯色里

行走普达措

走在河谷密布的高原
都市人,身体开始松弛
出离城市的喧哗
是计划已久的疏离

大巴车向密林深处驶去
光溜进
古木参天,穿透
动物遗留的天然草料

普达措就在眼前

连每一棵小草
都传达着肆意生长的自在
游人如时间里的尘埃
每一个想洗濯繁杂的耳朵
都在倾听,普达措的低语

行走在,步履从容的舒适中
寻不到杜鹃醉鱼的传说
人先自醉

纷纷举起现代科技的产物
定格它的景致
无论如何,也比不上
眼睛嵌进山林的静谧
手指触摸山风的神秘

一湾碧水

□田边草

一湾碧水
静卧在时光的深处
在那苇枯莲稿,冬意渐浓的时节
远远望去
更觉多了几分清幽与古朴

一群南飞过冬的白鹭
如倦鸟归巢
不知历经几重山水,几多风雨
终于飞到了这方心仪的故土
从此它们临水而栖,陶然自足

当晨曦初露
它们轻扇翅膀,且步且舞
当薄雾冥冥
它们引颈翘首,看风看树
间或受到惊扰
它们也才会嘎嘎几声
尔后依旧静默如初

站在碧水池边
忽觉驻足
也是一种幸福,一种感悟
但愿这方天地安然无虞
永远不负那群白鹭的恋慕



画中游 □陆莺 摄

黄昏中喊我乳名的人

□刘春华

路上。

我们村里有十多口大小不一的水塘,这些漂亮的水塘散布各处,水塘里的蚌壳田螺又多又大。夏日炎炎,在绵绵细雨中,抑或是在毒辣辣的太阳的照射下,我从这口水塘潜水摸过蚌壳和田螺后,又到另一口水塘里去摸。碰到比较小的水塘,我就把放在水塘里整棵的竹树和树杈拖出来。水塘里的鱼受到惊吓,便跳出了水面,也有跳上岸去的。

这时,母亲的声音又在我的耳边响起了。这时母亲的喊声是焦急的,也是带着怒气的:“摸蚌壳和田螺就摸蚌壳和田螺啊!你怎么把人家的鱼都赶上岸来?”晚上回去的时候,尽管我摸了两大桶蚌壳和田螺,还有些小鱼,但母亲还是让我吃了“竹篴块”。母亲有些气急败坏,因为我已是一次又一次地把母亲的活当“耳边风”而下水塘了,而且一下就是一整天或一下午。母亲手里拿着竹篴块,语声颤抖地说:“万一出不来了,怎么办?”

在那时,我除了特别喜欢去村里的水塘,还喜欢爬村里人家的果树。但当我爬到树上的时候,就被主人发现了,把我堵在树上不让我下来。这时我的母亲又出现了,她站在树下,冲我嚷着说:“春大宝哦!你这个捣蛋鬼哦!万

一掉下来怎么办?你怎么就这么不让我省心?”

有一次,母亲又在黄昏呼喊我乳名的时候,就被一位老人警告了:“不要在太阳落下山去时喊人。这叫喊魂。”

可是母亲好像没把这个警告放在心上,仍然我行我素。当我晚上仍是不肯回家时,和蔼温柔的、有些胖的母亲就背着手来找我了。记得一次,我在一户人家玩得正起劲,母亲打窗口经过,却发现我,因为这时的我蹲到桌底下去了。我听见母亲温和、亲切、舒缓、轻盈地喊着我的乳名,就像一曲动听的歌,我听出了慈爱的韵味。清晨,当我去山上打柴时,母亲喊我回去吃早饭的声音也会响起,这就像晨曲了,和山上小鸟的叫声此起彼伏,你来我往,演绎出了一曲母唤儿的动人乐章。母亲的呼唤之声滋养了我的心灵,并已扎根于我的心灵深处,让我在千里之外的异乡,当作了乡愁印记的一部分。在清晨,在黄昏,如同炊烟般一缕又一缕,缕缕不绝,魂牵梦绕。

一晃多年过去了,我的母亲走了,我再也听不见她呼唤我乳名的声音了。我是多么希望听到母亲在黄昏的时候,以抑扬顿挫的语音唤我:“春大宝。回来吃饭咯!你真是玩得吃饭都要请咯!”

