



农家风情

随着做汤圆的过程,我仿佛又置身于老家,和爸爸妈妈一起做汤圆的情形,一家子十多个人齐聚在一个屋子里,边笑谈边吃汤圆的情形,就在我眼前发生着。

手搓汤圆

□马亚伟

□施柿

大年三十这天晚上,吃完晚饭,大人小孩都安顿好。我妈和我爸,两个人在厨房里开始做糯米汤圆,老家人都叫“搓圆子”。

早先糯米粉是过年为蒸方糕一并春出来的,后来则是买的,现在连汤圆都是买的。

最好吃的,还是爸爸妈妈手工搓的汤圆。

水烧开,倒进糯米粉里。双手巧妙配合,拌、按、揉,不时洒上干糯米粉,重复拌、按、揉,渐渐揉成均匀软黏的一块粉团。把粉团揪成大小差不多的小团块,并搓成圆柱形。接着沿圆柱形一端,揪出一个一个更小的团子。小团子放在掌心里,两掌轻夹,搓揉,渐渐揉圆,放在网筛里。网筛装满一层后,筛几下,滚几下,圆溜溜的汤圆就做成了。

第二天,即大年初一的早晨,爸爸妈妈总在儿女们前面起床,下好汤圆,煮好早饭。

儿女们陆续起来,洗漱好,都到厨房里吃早饭。首先吃的是汤圆,寓意新的一年都将团圆、顺利、圆满。

我家灶台上有一口大铁锅,一口锅里下汤圆,一口锅里煮米粥。粥锅里放一竹片做的圆形蒸垫,蒸上馒头、包子、方糕(有时方糕直接加进米粥里)。

一家人,有的坐,有的直接站在桌边,捧着碗吃汤圆。汤圆吃完了,揭开粥锅,蒸垫端放到桌子中央。一个一个端着碗去粥锅那儿盛粥,有在盛的,接后面人的碗,先帮着盛起来。大家又端着碗,转到桌子那儿,还是或坐或站,一边吃粥,一边伸筷子到蒸垫上,或包子、或馒头、或米糕,夹一块自己喜欢的来,一边吃,一边聊天。

吃好了,大家就到堂屋里,有的刷手机,有的打牌,还有的嗑瓜子聊天,好不热闹。家中女眷一会儿多半到厨房里,洗、切、择、烧,准备午饭。

余下的汤圆,以后早上煮粥时加入数颗,那粥就煮出了层次丰富的味道。还有一种吃法,就是将汤圆在掌心里轻轻压成圆圆的小饼,往铁锅里倒进少许油,把一只只小圆饼贴在锅上,小火慢慢炕。炕好一面,铲起来,翻到另一面再慢慢炕,两面都炕得焦黄焦黄的。这种方法做出来的饼,叫粘饼。粘饼吃起来喷香,糯糯可口,味道很独特。

和汤圆只在早上吃不同,粘饼可以早上吃,也可以晚上吃。

正月十五的时候,也是吃汤圆。但这个时候吃汤圆的人,没有正月初一多。因为儿女都已返回到各自打拼的城市。但在小家庭里,搓圆子,做粘饼的习俗仍在继续。儿女会做给自己的儿女吃。许多美好的文化、温馨的习俗,就是这样一代一代地传承下去。

爸爸妈妈一般搓的是实心圆子,偶尔也会做芝麻红糖馅的。妈妈做带馅的圆子,依然纯手工。黑芝麻倒进锅里炒熟,用玻璃瓶子滚压碾碎,拌上红糖,裹进小面团里再搓,就做成了芝麻红糖馅的汤圆。

我在城里,把吃汤圆、粘饼的习惯,延续到了平时,品种上也不断地拓展。春天的时候,会买回荠菜剁碎,和肉丁一起,拌上猪油,做成荠菜团子。

在外想念每年初一早晨吃汤圆的时光,我就会着手做汤圆。随着做汤圆的过程,我仿佛又置身于老家,和爸爸妈妈一起做汤圆的情形,一家子十多个人齐聚在一个屋子里,边笑谈边吃汤圆的情形,就在我眼前发生着。

我觉得如此做出来的汤圆,会吃出两种味道,一种是我做的汤圆的味道,另一种是爸爸妈妈做出的汤圆的味道。

生活滋味

年豆腐

□马亚伟

小时候,过年时家家户户都要做豆腐。豆腐很家常,即使日子过得再贫困,过年鸡鸭鱼肉吃不起,年豆腐是必须要做的。

豆腐与“多福”谐音,过年吃讨个吉利。其实年豆腐与平时的豆腐并无两样,只是觉得里面多了一种年味儿。那种年味儿,不是口味上的感觉,而是心理的感觉。年味儿里面有故事和记忆,有喜庆和吉祥,所以年豆腐吃起来也多了一种别样的味道。

在我的记忆里,整个腊月,母亲一直在“忙年”。有一天放学回家,刚到院子里就闻到豆腐的香气。我冲进屋子,看到一块块白嫩如玉的豆腐整整齐齐地码放着,正散发着热气和香味。我惊喜地喊起来:“做豆腐啦!”母亲笑眯眯地说:“刚去村东的豆腐坊做的,还热乎呢!”说着,她切下一块给我吃。豆腐真香啊,那种香完全是豆子的清香,里面仿佛还有土地、阳光和雨露的气息,特别清新。豆腐真是好东西!我一向觉得,一种食材做成食物,能够保持它的原汁原味,是制作美食的一种境界。豆腐的味道,带给味蕾清淡的欢愉之感,那是一种酸甜苦辣刺激之后的清淡之味,也是三千繁华归于尽的真淳之味。

做年豆腐一般都是用自家的黄豆。粒粒金黄坚硬的豆子,摇身一变,化作白白嫩嫩的豆腐,这个过程一定特别神奇。有一次,我怀着好奇之心,拉着同伴燕子去豆腐坊看做豆腐。做豆腐的过程并不复杂,泡豆子,磨豆浆,过滤豆渣,煮豆浆,点卤水。那个年代都是手工做,豆子慢慢泡、慢慢磨,豆浆慢慢煮,大家好像一点都不着急,反正总能赶在过年之前把豆腐做出来。做豆腐的过程虽然不复杂,但其中有很多重要的细节,比如泡豆子水如何选择、时间长短如何控制等。另外,点卤水也是技术活,需要有经验的师傅来做。慢工出细活,不紧不慢的节奏中,时光悠悠长长地走,豆香丝丝缕缕地弥漫。

了解过豆腐的“前世今生”,对它的感情更深了一层。母亲也一样,豆腐到了她手里,她会最大限度地吧豆腐的美味全方位展现出来。吃豆腐可以细品它的本味,也可以让豆腐七十二变,炮制出各种美食。母亲最喜欢把豆腐切成小块,放到油锅里炸。炸好的豆腐焦香松软,做猪肉炖粉条的时候丢上几块,上桌后立马被抢光。腊月天寒,母亲还会把豆腐切成小块,放在室外冻几天,做成冻豆腐。冻豆腐蜂窝密集,很容易吸饱汤汁,做汤菜吃起来特别香。腌豆腐也是必不可少的,母亲每年都会腌不少,足够吃一个正月呢。

豆腐,多福,带给人们多少幸福啊。年豆腐陪伴我们走过了一年又一年,那种味道,留在了舌尖,也留在了心底。如今食物如此丰富,每当大鱼大肉吃腻的时候,我都会买上一块豆腐,用原汁原味的豆香来调剂味蕾,让麻木的舌尖重新鲜活。过年的时候,我也会像母亲一样,准备一块年豆腐。除了想吃出那份美味,更是为了吃出那份情怀。就像《舌尖上的中国》里说的那样:“中国人对食物的感情多半是思乡,是怀旧,是留恋童年的味道。所以,我们善于用食物来缩短他乡与故乡的距离。”这句话真是说到我心坎里了。

清欢有味年豆腐,年年岁岁总关情。

心香一瓣

岁月的糕香

□杨雪凤

“年年糕,步步高”,寓意着年年高升,生活美满。下班后我在超市买菜,偶然看见了一包包精美的年糕,那红糖色的包装,诱惑着人们的味蕾。我驻足观看,想起了家乡的年糕,温暖与甜蜜涌现在心头。

在我的家乡,每逢过年都会吃年糕。进入腊月,家家户户都会忙碌起来,准备制作年糕。儿时记忆里,母亲会在前一天把糯米浸泡好,第二天清早磨粉、蒸煮,放在石臼中反复捶打,直至变成黏稠而有弹性的糯米团。孩子们围着石臼,欢呼雀跃,大人们则卖力地捶打着糯米团,汗水与笑声交织在一起,构成了一幅温馨的画面。

民间有“年糕年糕年年高,今年更比去年好”的民谚。今年的春节,母亲老早就打电话询问我几号回家过年。母亲深信年糕会带来好兆头,等待我们这些漂泊在外的孩子回家。我的脑海中再次浮现出她在灶台前将糯米捶打成粉的身影,那一幕仿佛凝聚了她对家人所有的爱。

当我踏上归途,推开家门的那一刻,一股红糖年糕的香气扑鼻而来。母亲已经将年糕蒸好,正热气腾腾地摆放在餐桌上。那金黄色的表皮,泛着油光,让人垂涎欲滴。我迫不及待地拿起一块,咬上一口,那软糯的口感,甜蜜的味道,瞬间唤醒我所有的感官记忆。这年糕,是家的味道,是新年的味道。

年糕,不仅仅是一种食物,它承载着人们对新年的美好祝愿。在家乡,年糕的制作和享用,是一种家人团聚的象征,是一种文化传承的体现。每当我们围坐在餐桌旁,分享着母亲亲手制作的年糕,那份温暖和感动,总是让人难以忘怀。年糕的黏稠,象征着家人之间的紧密联系;年糕的甜蜜,预示着新的一年生活甜蜜和幸福。

在快节奏的城市生活中,故乡那年糕的味道,总能让我们想起家乡,想起家人,想起那些温暖的记忆。让我们在新的一年里,带着年糕的祝福,带着对家人的思念,继续前行,努力实现新年里的新梦想。年糕,不仅是一种食物,更是一座连接过去与未来的桥梁,让我们在忙碌的生活中,不忘初心,珍惜每一份幸福。

