



生活滋味

流年碎影

贴锅饼

□董素印

记得小时候,我家里生活困难,就连中秋节做饼也要做成白面饼和粗面饼两种,白面饼是用来“祭月”和招待客人的,粗面饼供自己食用。每到中秋节前几天,妈妈和姐姐们一起将有限的小麦和部分大麦拿到磨坊里磨了又磨,筛了又筛,千方百计多磨出一些面粉来,直到磨不出面粉了,将先前几番磨出的小麦白面粉和起来,相对白净好看一些,做出的自然是白面饼;再将后几番磨出来的面粉与大麦粉掺和在一起,增加面粉的筋道,这种面粉做出的饼,我们称之为粗面饼。两种面粉做出来的饼,视觉上就有天壤之别,正常情况下口感上自然也相差甚远。

为了缩小两种饼的“差距”,母亲可谓想尽了办法。在和面时,她将粗面中适量多加入些糖,增加甜度;有时加入食盐和大量葱花,或者用韭菜制成馅料,增强食欲;尽管面粉质量相差甚远,但做出来的粗面饼与白面饼口感和味觉上毫不逊色,特别是我有时还抢着吃带“馅”的粗面饼呢,惹得全家人哄堂大笑。

饼有多种做法。有笼蒸法,就是将一块块捏好的生面饼放在蒸笼上蒸煮;有贴锅法,直接将生面饼贴在铁锅周围烤,这样做出来的饼,贴在锅上的一面会烤出一层厚厚的锅巴,香香的、脆脆的,香甜浓郁,口味独特。妈妈就喜欢这种做法,她说虽然程序繁杂,但做出的饼口味好。

要想做出好吃的贴锅饼来,除了精心和面、发面,火候更是关键。俗话说:“新官上任三把火。”做饼却要把握好四把“火”:热锅火,就是将刚涮净的锅烧热,“锅不热饼不靠嘛!”所以,第一把“火”烧得要猛!第二把“火”是贴饼火,小火慢烧,既要保持锅中有一定的温度,又不能先贴在锅上的饼烤糊。只见妈妈将一块块揉捏得薄薄的长长的、如成年人鞋底大小的生面饼,挨个贴到锅壁上方三分之二位置上,待四周贴满后,在贴饼的下方锅中放上冷水,一是防止饼被烤糊,二是以沸水激发蒸汽,让饼尽快烤熟;第三把“火”要烧得猛烈,要尽快将倒入锅中的冷水煮沸,这样才能散发蒸汽,尽快将饼烤熟;最后一个就是“行笼火”,慢慢地烧三把温火,在保持锅中热度的同时,又不能将锅中有限的水提前烤干。

这个时候妈妈最忙,既要贴好锅里的饼,又要指导姐姐将不同阶段的“火”烧好,锅上锅下忙得不亦乐乎。经过大小三把“火”适度把控,大约半个小时过去了,蒸汽笼罩着的锅灶上升腾出满屋浓郁的香味,这时,第一锅香喷喷的手工饼终于出锅,妈妈揭开锅盖,用早已洗净的手沾上冷水,分别揪一块白面饼和粗面饼,细心地品尝一番它们的火候和口味,觉得不错,便从锅中取出,再将一块块白面饼一分为二,分给我们品尝,自己也掰了半块粗面饼,津津有味地吃了起来。懵懂的我问妈妈为何不与我们一起吃白面饼,她总是说白面饼不甜,又没嚼劲,不喜欢吃,还是粗面饼好吃。说着,她扬了扬手中尚有的“火柴盒”大小的粗饼,整个塞进了嘴里,洗洗手,又开始了下一锅饼的加工流程。

一锅饼做出来,常常忙得妈妈大汗淋漓。我们既不会做饼,又不会烧火,只能在一旁静静地看着,有时用毛巾轻轻擦去妈妈额头的汗珠,或者用芭蕉扇猛地扇上一阵,给汗流浹背的妈妈降降温。说实在的,名义上是在做帮手,实际是在眼巴巴地等饼吃!

直到现在才明白,妈妈哪里是不喜欢吃白面饼,分明是舍不得吃嘛:一是省饼待客,无论邻居张家李家王家大人小孩路过门前,都会分享到一块喷香白面饼;同时,也好让家人都能分享到吃白面饼的口福和快乐!

随着物质的丰富,甜饼、咸饼、各种馅饼层次丰富,说实在的,超市里卖的那些琳琅满目的饼固然好吃,但怎么都吃不出妈妈做的“贴锅饼”的香味来。

在我小时候,老家还保留着旧灶台,每次过年回家生火煮饭时,饭烧好后,趁着灶膛里还有柴火星,爷爷总会把几个生红薯扔进去,埋在灰烬下面,待吃过饭后,再用火叉把红薯拔出来,这时候的红薯也基本烤熟了。

话红薯

□赵济宇

红薯,旋花科番薯属植物。因为地域差异,至少有两种不同的称呼。生活在北方的人习惯叫它“地瓜”“红薯”,而里下河地区的人则习惯叫它“山羊”。

虽说红薯不是山珍海味,可直到明朝时期才引入中国。据史料记载,第一位把红薯引进中国的人名叫陈益。一次,他搭乘友人的商船从虎门出发前往安南(今越南)。到达安南后,当地的酋长接待他们时摆出一道官菜。这道菜香甜软滑,除了非常可口外,还能充饥。可他不知道,他品尝的这道官菜就是现在人口中的红薯。

两年后,陈益冒着被抓的风险,偷偷地将红薯种子藏在铜鼓里带回家。他和祖父共同努力,购置了35亩田地,开始大面积种植红薯。随着红薯上了餐桌,供越来越多的人享用,种植红薯便在中国盛行开来。

在农村,红薯可是个宝贝,它可以被做成多种美食供人们食用。除了煮熟、蒸熟后食用,还可以把它蒸熟捣碎后用擀面杖擀成红薯饼,或者把它打碎了磨成粉,通过灌浆等一系列加工手段,把它做成红薯粉。里下河地区叫它“山羊粉”,山羊粉是勾芡菜肴的食材。在大家越来越注重饮食健康的今天,不加胶制作的山羊粉,更是供不应求的抢手货。

最常见的还是把红薯切成片或条,晒干了食用。里下河地区农户人家晒秋的场景中,有一道极其家常的风景,那就是家家户门前晾晒干薯片。红薯干或放饭锅头上蒸,或放在白粥、菜粥里煮着食用,挺当饱。因为红薯干的甜恰好能中和菜粥的咸,以前农户人家煮菜粥时总放一些红薯干,让人吃了一碗后还想再来一碗。至今盐阜人口中还流行一句话,“山羊干子粥,萝卜干子咸,尽兜”,大概说的就是乡下人家,山羊多,山羊干多,欢迎来吃。

最让我印象深刻的是烤红薯。在我小时候,老家还保留着旧灶台,每次过年回家生火煮饭时,饭烧好后,趁着灶膛里还有柴火星,爷爷总会把几个生红薯扔进去,埋在灰烬下面,待吃过饭后,再用火叉把红薯拔出来,这时候的红薯也基本烤熟了。剥开红薯皮,掰开红薯肉,香气四溢。那时候的物质条件远不及现在,大街上到处有烤红薯的,农村小孩能吃上一口红薯也算是很满足了。小时候为了贪吃刚烤熟的红薯,舌头被烫伤也是常有的事。可就算被热红薯烫伤过许多次,依然改变不了我对红薯的热爱。

此外,红薯叶也可以食用。它富含多种维生素。但凡事都有利弊,红薯属于粗纤维食物,肠胃不好的人自然不宜多吃。父亲的肠胃一向不好,当我把买回来的烤山羊递给给他时,总被他推辞。

最近,父亲总说我年纪轻轻的却是个怀旧派,老是盯着过去那点芝麻大的事不放。我也常拿出他喜欢吃蚕豆这一点和他辩论,说他总喜欢吃那些我们年轻人“看不上眼”的食物。有时我也笑而不语,吃着我的烤红薯,心想,他哪里明白我对吃红薯的喜爱呢?

水乡风情

其实,摸螺蛳开心快乐,钓鱼又何尝不是呢,唯有那些追寻休闲快乐的时光,才是内心的真实向往。

摸螺蛳

□顾仁洋

假日闲来钓鱼,即使钓不到鱼,第二天中午我家的餐桌上总能添一碗“小菜子”。

“小菜子”是什么呢?先和大家卖个关子,猜个谜语。“尖底子,平盖子,端上桌就是一碗‘小菜子’”。“生也一碗,熟也一碗;餐前一碗,餐后还是一碗”。难不倒熟悉水乡的朋友们,对了,就是螺蛳!多次上我家餐桌的正是葱蒜爆香的炒螺蛳。吸取屙盖,一吮一吸,一喂一嚼,香气四溢的螺蛳肉落入口中,嚼螺蛳算得上是件大快朵颐的事情。

天气炎热,河里的螺蛳都爬上码头的台阶,连河边的砖头、树棍和蒿草根上也有。打窝之后,离垂钓有半个小时发窝时间。此时,正好可以找上三两个码头。撸起袖子,大显身手。盯着清澈的河水,码头上吸附的螺蛳尽收眼底。半握右手,轻轻下水,大拇指、食指和中指协同动作,快速捏住石板上的螺蛳,真是三个指头捏田螺——稳稳地。拽下一个螺蛳后,目标又迅速转向另一个螺蛳,七八个螺蛳抓一把,填满了半空的右掌心。既轻盈又快捷,只要不让河水变浑浊,目光所及的螺蛳总会悄然落进我盛了水的桶里。

贴着河边黄板泥上的,叮在蒿草蒲苇根上的,藏在砖头夹缝里的,更多的螺蛳需要俯下身子用手摸。半握的右手由下向上摸,滑落的螺蛳正好掉在手心,乖乖就擒。打窝的不锈钢钵子,盛满两碗,隔天中午,一道丰盛的河鲜就摆上了桌。

主业之外,顺带摸碗螺蛳,算是副业。既不耽误垂钓,也不至于浪费了等待发窝的时间。摸螺蛳的时候,总会想起一位曾经的农水助理。20世纪80年代末,各级都鼓励大家通过抓副业发家致富。在乡里一次动员大会上,周助理慷慨陈词,“我说妇女同志们啊,难道没有致富门路了吗?不要整天困在扑克场上、麻将桌上嘛,摸点螺蛳到集市上去卖,也是增收致富的一种办法啊。”周助理的话引得参会妇女哄堂大笑,回味当时的情形至今仍莞尔。

儿时的暑假,倒真是经常跟着大人去“趟”螺蛳。那时,几乎家家户户都有捞鱼摸虾的趟网子、踢罾子。想吃鱼虾了,便手提踢罾子,找个大水渠,卷起裤管,边行走踢水,边放罾提罾,无论黄鳝泥鳅,还是鲫鱼河虾,统统收入柳筐中。想吃螺蛳了,大人便肩扛张网子,放暑假的我们屁颠屁颠地跟在后面。大人顺着河堤,将网子一步一步前行推向河中,拎起来甩甩濯濯,倒在空旷地上,由我们从水草淤泥中捡拾起螺蛳、河蚌和蹦鱼跳虾。每次总是快乐出发,满载而归。

其实,摸螺蛳开心快乐,钓鱼又何尝不是呢,唯有那些追寻休闲快乐的时光,才是内心的真实向往。

