



蒸一锅喜庆的大饽饽 年味就来了

□ 窗外风

那天,听着外面零星的鞭炮声,母亲看着窗外



冬日蔚蓝的天空说,要是现在还在胶东,这会儿一定到了该蒸大饽饽的时候了。然后就絮絮地说起,谁蒸的大饽饽最好看,那真是一个

巧媳妇呢。母亲眼睛望着窗外,定定地出神,我知道她一定是想起以前在胶东的时光了。

谁的心底里还没有一个老家呢?即便是年过花甲,即便已经在外地扎根多年,但是那些美好的记忆,那些家乡的美食,都会永远地存在心底里,不经意间想起,在心底泛起思乡的涟漪。

小时候住在胶东,腊八过后,忙碌了一年的人们开始忙年,无论准备什么食材,人们都要蒸上几锅大饽饽,寓意日子蒸蒸日上,吉祥幸福。若过年不蒸上几锅大饽饽,主妇们会觉得好像欠缺了什么,她们会搓着手,遗憾地说这个年没过好。大饽饽不是我们通常所说的馒头,大饽饽同馒头相比,要比馒头大三四倍,也不是单纯的馒头样子,而是做成各种形状,上面用食用色素染成五颜六色,就像工艺品一样,美极了。

饽饽的制作过程比馒头要复杂。首先,和面发酵;其次,在面团发好后加入干面反复揉,用胶东话说叫“守面”,这是个力气活儿,不常干的人,揉一会儿就会腰酸胳膊痛,面守得好,蒸出的饽饽才会自然裂口,才会“笑”,才筋道、好吃。

面和好后,就到了巧媳妇们施展才艺的时候了,十八般武艺在此刻都被施展出来:把面揉成“聚宝盆”“龙凤呈祥”“石榴花开”“玉如意”等,想做成什么样子就做成什么样子,就看做饽饽的人手巧不巧,心灵不灵。再根据饽饽的形状,用食用色素染成各种颜色,一件栩栩如生的工艺品就诞生了。

各种形状的饽饽,并不是每个当家的媳妇都能做得很好,那些手巧的媳妇做出来的饽饽,常常引来众人的啧啧称道,那些汉子们,也会因为娶了这么能干的媳妇儿而洋洋自得,脸上挂着得意的笑。于是,娶媳妇、嫁闺女的时候,巧媳妇们会被请去帮忙,蒸上几锅大饽饽,在众人面前施展一下她们的才艺。

蒸出一锅香气诱人的大饽饽,要用胶东特有的灶台和大锅。大锅是真正的大锅,直径一米左右,甚至还要大。用树枝、玉米秆、碎木头点燃,火苗红红的,映红了脸庞,树枝子在炉膛里劈里啪啦地响,水汽四溢出来,弥漫了整个灶间,而大饽饽的香气早已流淌得到处都是,深深地吸一口,再吸一口,恨不得把所有的香气都吸到肺腑里,让五脏六腑都美美地香一香。

外面雪花纷飞,鞭炮声此起彼伏,家里热气腾腾,辛勤的主妇们喜滋滋地看着蒸好的大饽饽,节日的气氛浓浓地就出来了。蒸出来的饽饽摆在用高粱秆做成的笊子上,远观、近瞧,都那么地惹人喜爱,工艺品一样,让人不忍把它们吃掉。家里来客人,端上一盘,客人的眼睛瞬间就被点亮,手纷纷伸向盘子里的大饽饽,抢了并不吃,带回家,放在那里欣赏。

凡吃过大花饽饽的人,都不会轻易忘记它的“笑口”模样,和香甜耐嚼的味道,花饽饽开口笑了,喜气溢出来,好日子就来了。

饽饽在巧媳妇手里变换出多少花样啊,寿桃、各种动物、花朵,上面点缀的食用颜色,更是添了喜庆。

那样大的锅,可以同时蒸许多东西,芋头、地瓜、馒头,还可以热菜,下面煮稀饭。掀开锅盖,热气腾腾,香味扑鼻。

灶台的烟筒连着隔壁的土炕,白天做饭,热腾腾的烟火把炕烧得热热的,房间里暖意融融。窗外雪花纷纷扬扬,一派银装素裹,小孩子们在热热的炕上嬉戏,桌上摆着漂漂亮亮的大饽饽,心里觉得真温暖。浓浓的年味儿就在这香喷喷好看的大饽饽里扑面而来。

家乡的年味,就在这些花样繁多的大饽饽里,对家乡的思念,也许品尝一下香甜的大饽饽,就能让人舒怀。乡愁,是一条永远不会干涸的小河,一直一直在心底流淌。

那天听了母亲的话,我说:“我们也做一锅大饽饽吧,多喜庆多好看呀,孩子们肯定都喜欢。”母亲顿时精神一振,脸上漾着笑连连说:“有了胶东大饽饽,今年的年味就更浓了。”

糕上面,就缀着一个一个的红朵朵了。如同美人眉心的一颗痣,有了千娇百媚的风情。

我一直闹不懂为什么要年糕上点红朵朵。问过母亲。她说,以前人家就是这样做的啊。我想,它应该是一种流传的风俗了,真感谢有这样的老风俗在,它让我们贫穷的日子,开出千朵万朵的花来。

年糕在天寒的冬天容易存放。蒸好晾凉,保存在专门用来放年货的一间屋子,吃的时候拿出来再上锅蒸软即可,跟新鲜的一样好吃。我特别喜欢油煎年糕,年糕切片,油锅一煎,看着就沁人心脾,入口外酥里糯,百吃不厌。

现在人们的日子红火,年糕不再只过年时才有,平常的日子里,商场里各种各样的年糕品种繁多,应有尽有,但母亲还是每到过年,买些糕面,备些红枣,亲手蒸一些年糕。回家过年,吃一口母亲做的年糕,浓浓的年味儿,就是家的味道,让人回味无穷。

年糕不再只过年时才有,平常的日子里,商场里各种各样的年糕品种繁多,应有尽有,但母亲还是每到过年,买些糕面,备些红枣,亲手蒸一些年糕。回家过年,吃一口母亲做的年糕,浓浓的年味儿,就是家的味道,让人回味无穷。

年糕不再只过年时才有,平常的日子里,商场里各种各样的年糕品种繁多,应有尽有,但母亲还是每到过年,买些糕面,备些红枣,亲手蒸一些年糕。回家过年,吃一口母亲做的年糕,浓浓的年味儿,就是家的味道,让人回味无穷。

年衣

□ 马海霞

我六岁那年,母亲攒钱买了一台二手“马达”牌缝纫机,那时的缝纫机除了村里缝纫组里有两台,再就是我们家的那台了。告别了手工制衣后,母亲给我们做新衣更勤了。

我上小学时,进了腊月母亲便着手给我们准备新年衣。领样、口袋样子家里一大摞,母亲让我自己选,我选了个蝴蝶形状的领子,小鸭子形状的口袋,母亲用了两天时间便给我做好了。

临过年时母亲又变戏法似的递给我一件衣服,母亲指着上面的“双排扣”说,这是列宁服。这衣服听名字就带着洋范儿,我喜欢得不得了。那个年代,大家平日都穿旧衣,衣服上有时还打补丁,就盼着过年穿新衣,如果谁过年有两套新衣服,真是无与伦比的幸福。

那个春节,我上午穿一身,中午又换了一身,婶子说,这么好看的衣服必须去照相馆拍照留念,姑姑们一致赞同。下午,我、婶子、堂弟还有姑姑们一起去了照相馆照了一张合影。

后来,母亲农闲时还去学了个裁剪,裁制衣服的水平更高了:画册上、电视上那些时髦的款式,母亲看看就能比葫芦画瓢。

母亲每次做完新衣,我都立马挂身,围着村子大小胡同串,哪里人多就往哪里挤。

印象里,母亲却一直穿那几件旧衣服,过年都没给自己做过一件新衣服。

父亲说:“你娘就知道打扮孩子,从来不舍得给自己添置新衣服。有一次我赶集给她扯了一块深色的布,想让她做件新衣服,谁知道她还是给你裁了做成了小外套,也真有她的,那么老气的布,她竟然做成了大翻领还在上面用了双排扣子做点缀,别说,穿在你身上还真是怪好看。所以,那年你有了两身新年衣。现在家里条件好了,她还是不舍得为自己添新衣。”

母亲在一旁乐呵呵地说,孩子们打扮漂亮了,我比穿新衣服还有面子。

原来,在母亲眼里,花儿一样漂亮的儿女就是她最好的新衣。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱:lzc_bk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。

天寒年糕香

□ 德喜

腊月的山村,天寒地冻。过年的忙碌过了腊八就开始了。灶屋的烟囱不停歇地喷吐着袅袅升起的炊烟,在屋顶的上空盘旋交织成一片氤氲的蘑菇云,酝酿着农家年关岁尾吃吃喝喝最朴素的祈愿。

每年一到腊月,母亲都会特地蒸年糕。年糕有着“年高”长寿、步步登高的寓意。说来有点奇怪,我大哥不喜欢吃糯的东西,我二哥也不喜,独独我喜,且忠贞不渝地喜欢着。我喜欢“糕”这个字,这是个让人充满温暖怀念的字。你看呀,一个“米”字,再加上个“羔”字,是米做的小羊呢。它有着洁白柔软的身子,有着纯净若水的眼睛。

在我的家乡——鲁中山区,年糕有黄、白二色,象征金银。母亲常做的是黄米面年糕,黄米即是“黏黍”,是黍物的一种,它脱壳磨粉蒸熟之后,既黄又黏,还有淡淡的甜味。母亲做年糕前,都要先给黄米泡个澡,然后用笊

篱把黄米捞出来,放到簸箩里控水,等到它半干不湿的时候,用手指一搓捻就碎的时候,就要上碾压成粉面。红枣、苇叶去集上买来,就等年根儿一到蒸年糕了。

母亲动手做年糕时,先把黄米面放到缸盆里,边慢慢地淋入温水边用手搅拌,让米面被温水打湿但不会湿到成团的程度。这个过程要有耐心,水要慢慢加,手要快速搅拌。直到所有的米面都被温水浅浅打湿,攥一把米面,还是松散的状态。这个度要掌握好,若有干粉,蒸出来的年糕黏性会降低,而且不易蒸熟。若是湿了,蒸出来的年糕就会扁塌了。搅拌、揉拍,最后,做成一个个上尖下圆、小土丘状的年糕,上面摁上三四个红枣就好了。紧接着就在锅里添上水,放上笊子,在笊子上先铺一层蒸布,蒸布上铺一层苇叶,最后,把揉好的年糕,均匀地摊在上面,盖上锅盖,再烧火。风箱一抽一推,身子一伏一仰,旺旺的灶火映红了母亲古铜色的脸庞。香甜的味道越来越

浓,渐渐地渗透到我们心里。

开锅之后,再继续烧一刻钟左右,年糕差不多就该蒸熟了。母亲掀开锅盖,用筷子戳一下年糕,通过察看粘在筷子上的年糕颜色,来确定年糕是否熟了,发白,不粘筷子,就是不熟;又黄又黏,就是熟了。在确认年糕已经蒸熟后,稍一落火,就把锅盖猛地掀起来。霎那间,蒸气弥漫了整个灶屋。我透过云雾般的蒸气定睛一看,黄灿灿的年糕,宛如一座座的小金山,那香喷喷的年糕就是浓浓的年味儿。母亲边给我的碗里夹着年糕,边念叨着“年糕年糕年年高”,虔诚的话语中透着满满的祝福。我趁热咬上一口,满嘴软糯,吃一口,再吃一口,吃得小心而奢侈。

年糕出锅后,我还有桩很重要很庄严的事要做,那就是给年糕“点红”。母亲挑几个模样周正的年糕放在盆子里,说是当供品用。我端着盛红粉的小碗,用筷子蘸一点红,往糕上点,点在糕的正中央。眨眼间,一块块年