

除夕饺子

□刘学刚

若论北方美食,饺子当推第一,我们这里有“舒服不过躺着,好吃不过饺子”一说。小时候,我不懂得什么山珍海味,就知道“吃饺子过大年”,而且往往能从饺子里吃出一个亮闪闪的硬币来,便欢呼雀跃,觉得自己好有福气。现在想想,是母亲吃得少,而我像得了饿殍一样猛吃,硬币不咯疼牙才怪。

大寒小寒,吃饺子过年。除夕,旧年新春交接,为交子之时。年夜饭吃饺子取“更岁交子”之意。饺子也叫扁食、牢丸,或形似月牙,或状如元宝,或宛若葵花,皆讨一个“喜庆团圆”的好口彩。

除夕这天,一听见灶台上响起一阵紧锣密鼓,我就知道,母亲忙着剁馅了。舀水的声音,炊帚清扫砧板的声音,母亲细细碎碎的脚步声,种种声响,让冷的冬天有一些热闹,有一些回暖。等到包饺子,则是男女老少齐上阵。饺子好吃,在于馅料调制的味道赢人,更在于一张面皮包裹了全家人的呼吸和表情。包饺子,不仅仅是满足口腹之欲,还有剁馅擀皮包捏烧火蒸煮这一劳动过程中所体现的幸福生活的秩序和节奏,以及说话声锅勺声所交织的凡俗家庭的热闹和欢喜。

饺子花样繁多,但以白菜饺子为最香鲜。白菜白菜香,我们这里的大白菜帮嫩薄、汤乳白、味甜甘。“味如蜜藕更肥浓”,白菜经霜又窖藏之后,叶子一弹即破,捧在手里,晶润如羊脂,亮白似白雪,咬一口,爽爽地脆,凉凉



地甜,特有口感。白菜猪肉炖粉条是百吃不厌的家常菜。若调制馅料,猪肉仍是绝配,以三分肥七分瘦为佳。先用斜刀片肉,再横刀切段,然后以排刀剁为细细的肉茸。葱姜剁碎末,放入肉馅,加精细盐、花生油拌匀,口味重的亦可倒入酱油、胡椒粉。酱油要徐徐滴入,也可淋适量白菜汁,持筷子顺时针方向匀速搅拌,肉馅吸足了味素,煮熟了吃,有韧劲,口感好,若是来来回回乱搅,如趟浑水,馅料松散,下了锅,易挣开面皮,不足取。白菜帮开,洗净,沥干,用刀切碎,若剁为菜末,维生素随菜汁流失殆尽,在口感上也大打折扣。切好的白菜馅,可浇食用油,轻轻搅拌,给菜罩上一



层油膜,以保持鲜美之味和多种营养素。将调好的猪肉馅倒入白菜馅,依旧按顺时针方向,拌匀,即成饺子馅。

小时候,我学会的第一门手艺就是捏剂子,比捏泥巴还好玩。母亲把面团揉搓成擀杖一般粗细的长条,揪为大小均等的剂子。撒少许扑面,捉了一个呆头呆脑的剂子,用掌面往下一摞,就扁扁圆圆了,像甜甜饼一样讨人喜欢。稍稍长大以后,我学会了包饺子。母亲擀的面皮中间略厚,周边稍薄,和我的掌面一般大小,以筷子夹了馅料,搁在面皮的中心,将其对折为半圆形,右手拇指指向外轻推面皮内侧,食指则将外侧摺出好看的波纹,两边捏牢即可。我包的饺子东倒西歪的,就像一群从前线撤退下来的伤兵,站都站不稳,有的饺边露着馅,没看相。但吃着特香,扑味一咬,一股热乎乎的汤汁往腮边直窜,搭上牙齿细细地嚼,饺子外韧内嫩,清香鲜美,真舍不得咽下去。我喜欢洗净了手,抓着饺子去醋碗里潇洒走一回,减热增酸,尤为鲜嫩溜口,吃相不好,但是吃着特过瘾,连吃二三十个犹不解馋,直到喝一口鲜香无比的饺子汤,长舒一口气,仿佛动物冬蛰了许久,这才还了阳,周身回暖,十分地舒坦。

如今,春节待客,以油锅刺啦啦开场,煎炸烹炒,大盘大碗予以铺垫,席终端上一大盘饺子,犹如一出好戏到高潮,食者无不举箸夹食,一口一个,腮帮鼓鼓的,七八双筷子犹出没于腾腾热气里,所有的人都喜气洋洋的,情意尤为浓。

静待春归

□李少娟

人们总是祈祷等待着寒冬离去,唯有春,万事万物都真心希望它永驻人间。

“冬天来了,春天还会远吗?”是英国浪漫派诗人雪莱《西风颂》里的句子。寒冬里,虽说冰封千里,白雪皑皑,可是植物的根须早已蓄积了返青的能量,而迎春、玉兰等也正藏匿在雪层下悄然微笑;寒冬里,虽然万物在混沌和阴暗中沉睡,但是在这混沌和阴暗中,却正蓄势待发着一种不可言喻的苏醒!

我们的先祖尚在人类的早期,就懂得将寒冷设在一年的最初。它分明是在告知我们,守候一季严寒,根本是在孕育春光的明媚与和煦;守候一季寒冬,根本是在创造生命的勃发和茁壮。

“寒雪梅中尽”,梅花在春寒料峭的大地上率先盛开,无论是红梅、黄梅、白梅、粉梅,亦无论单瓣、复瓣、大花、小朵,它们全都花香袭人,恣肆怒放,隆重地向我们传递着春的讯息;而冰雪则在乍暖还寒的气流中缓缓消融,尤其那挂在枯枝梢头的冰凌幻化出的水晶般的华彩,让我们的心灵异乎平静。

伴随着冰层“咔嚓咔嚓”的断裂声,滴滴晶莹的清冽之水,愈聚愈多,愈聚愈多,最后逐渐聚拢成一条动感十足的潺潺溪流,“叮叮咚咚”地唱着欢快的歌,流向春天,流向远方。

“春风柳上归”。最早在枝头缀上绿意的便是柳,或许开始只是浅浅的淡淡的,似有似无的一抹,甚至还带着些许惊喜和忐忑,但是不久它们就萌发出无比生机,将那蓬蓬勃勃的新绿撒满人间。绿柳婆娑,应是大地春曲的第一枚音符,它轻盈跳动,拨捻着润泽万物的每一缕春光。还有柳笛,这柳枝制作的乐器,在乡间牧童的抚弄之下,呈现出一种最初的天籁之音。

春天的幕布刚刚拉开,便

隐约听见春雷的鸣响。紧接着,春风也来了,春雨也来了,阳气回升的时节到了,大家齐心协力演绎的春之序曲,正缓缓地愈澄明,天宇间轻轻奏响。之后,冬眠了几个月的春之梦便被摇醒了。

阳光明媚,万物复苏。河水开了,柳绿了,不久,那些水光山色,那些姹紫嫣红,便替代了冬天的阴冷和浓重的雾霾,而蜂蝶及虫鸟也将造访这个愈渐生机盎然的美好世界!

静待春归。等它蹑足而来,等它悄然到来,这才是自然界和谐宁静的最高敬礼。春来了,春来了。它所到之处,光线那样透亮,暖阳那样温和,山岗着新绿,春的光景连着希望,连着未来。而我们,会在它到来时,轻轻鼓掌!



迎春

腊月天里忙年

□陈亮

每年一进入腊月,母亲就早早地开始张罗着准备年味了。除了为全家人做针线活外,就开始用簸箕将家里的豆子全部簸一遍,然后把裂口和干瘪的颗粒一一检出。剩余的粒大饱满的豆子便是一家人用来过年享用的美味了!红豆用来做豆沙馅包包子,黄豆用来生豆芽和做豆腐。这时候,父亲也从不会消停,顶着凛冽的寒风便提着斧头上山砍柴火。

除了豆芽,家家户户还要做豆腐。老人家做豆腐,人人都有一手绝活。因为是自己做来吃的,都很下功夫,无论是磨浆、滤渣还是点浆、压制,每一个环节都精益求精,一丝不苟。尤其是点豆浆时,城里人卖的豆腐多是用石膏,而乡邻则用浆水。因此,做出来的豆腐既瓷实又有嚼头,而且口味纯正。

尽管平日里人们节俭缩食省吃俭用,但是过年,却从不吝啬。即使再捉襟见肘,也都会杀年猪,庆祝忙碌了一年来这最为清闲的日子。

过了腊月二十,偌大的一个村庄里,家家户户每年都会杀头大肥猪,杀过年猪就开始蒸年馍了,每年除了蒸各式馅料的包子外,还要蒸大小各异的面鱼。用母亲的话说,过年蒸包子和面鱼才会象征团团圆圆年年有余。刚刚出笼的包子和鱼,我们这些孩子们总要用一种山核桃剥成两

半做成的模型,蘸着兑好的各色色素在包子和面鱼上面按花纹,一是图个悦目吉祥,二是为各式包子做个记号归类。

当一切准备工作做好了,这就准备油炸的食物了,除了炸年糕,还要炸酥肉、麻花、豆腐、面果……每年上油锅时,一家人都会围成一团,边吃边干边聊,好不快活!

在做年糕时,母亲也总不忘留一些蒸熟的糯米来酿醪糟。正月里家里若有亲友来拜年时,常常醪糟荷包蛋麻花,喝的客人红光满面,这最能彰显母亲酿醪糟的手艺了。

油炸东西做好后,这就正式等待着过年了。吃罢年夜饭,一家人又要为大年初一包饺子忙活了,接着揉面、擀皮、剁馅……在噼里啪啦的鞭炮声中,满脸都洋溢着幸福的微笑,忙碌了一年的人们难得有这样的气氛和激情,一家人专门为吃嘴而这样忙活。

待包完饺子,差不多就是午夜时分,这个夜晚,人们通常是不会睡觉的,摆出刚刚炸好的食品和各式土特产,一家人围坐在一起,烤火、品茶、喝酒、唠嗑、看春晚。在这个沸沸祥和的夜晚,所有的人都心潮澎湃,对酒当歌,身心荡漾,忘乎所以!不待天亮,在一串鞭炮和一堆篝火的气氛下,新的一年才算正式开始……