



# 怀念那年汤圆

## 那些蒸食儿

吕立华

年前年后,农村女人们非常忙碌,再见面就不是“吃了吗?”“上哪儿去啊?”的闲言碎语,而是郑重其事地关切或提醒:“打算什么时候蒸饽饽、蒸包子……别忘了蒸发糕,到时言语一声,有空我就去帮一把。”

于是,由性子急的婶婶、大妈们买酵母那一刻起,整个村庄就进入了忙年的轰轰烈烈中。大大的面板四周,女人们或站或坐,双手用力揉着大小均匀的白面坨坨,说说笑笑间,汗顺着脸往下淌,额前的刘海垂下来,脸颊红润起来,惹得一旁的男人直瞪瞪看着,女人们便更加起劲地揉,直到把面坨揉得筋道光滑,这才开始做成各种式样的饽饽:首先是用来摆供的大饽饽,须是有经验的老妈妈们很虔诚地揉捏成型;而后是枣饽饽,圆形的饽饽身上被插满了红枣条条;再就是鱼饽饽,这个简单,只要把面放到一个模子里一摁,翻过来照着面板使劲一扣,成了。

灶间,男人们早就架好柴火,一改平时颐指气使的模样,只等老婆发号施令,什么时候大火什么时候小火什么时候停火,悄没声息地拉着呱嗒呱嗒有节奏叫着的风箱,忙着一年中 happiest 的活儿。

孩子们此时就成了无人管束的皮猴儿,打打闹闹,嘻嘻哈哈,这倒不打紧,要命的是面对一锅锅已经蒸好的散发着麦香的饽饽,嘴馋的孩子竟然把上面的枣一个一个全揪下来吃掉,吃着时香香甜甜的,被发现后那一顿暴揍却是酸酸疼疼的。

印象里,蒸年糕是最惊天动地的。锅架架好,提前发好的几大盆掺了大量玉米面的面坯被倒入锅中,而后用一块板子抹平,厚厚的发糕需要足足蒸一上午。中午头,找来两个身强力壮的男人,拿了荆条,插到锅底,再从另一端露出头,使劲握紧了,一齐喊一声:“起!”一大锅喧喧黄黄的发糕就被抬了起来,移到桌子上放凉,切块,装盆。只等过年时拿出来热着吃了——其实很难吃,做不好就酸酸的,做好了也是一股玉米面味。好在如今日子富足了,再蒸时就是香香的糯米面了,口感明显滑腻了许多。

忙年,忙的主要就是这些蒸食儿。寒冷的冬日腊月里,大人孩子热火朝天地忙着,蒸腾的雾气里,袅袅长长的炊烟里,那些欢喜的笑声、丰收的闲谈、心满意足的长叹——日子越过越好喽——久久回荡在年的空中。

### 征稿启事

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。

投稿热线:18653588630  
投稿邮箱:xingzouyantai@126.com  
投稿邮箱:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室  
毛旭松 收 邮编:264003

元宵节。我们小样室里一共五十多个人,一个三十多岁,喜欢穿着蓝色竖条衬衣的儒雅男人,是我们的师傅。还有一位穿着时尚,很有气质的女人,她的女儿比我小不了几岁,我喊她大姨。另外两个则是比我大两岁的师兄。那时,我们师兄妹三人,因年龄相仿,又都住单位宿舍,所以平常日子里嬉闹惯了,感情很好。

那是我参加工作的第一个正月十五。因为不是公休假,所以那天要正常上班。我记得,那一年的正月初四下了一场大雪,雪大得把菜市场的一个大棚都给压塌了,这些新闻里还有报道。那时,我们宿舍的暖气是由锅炉房自己烧的,而锅炉房得过了十五才上班,所以,宿舍里冷得跟个冰窖似的。到了正月十五这一天,路两旁的积雪还没有完全化掉。我冷得睡不着,很早就起床了,听着外面“噼里啪啦”的鞭炮声,我就想家,我想我

妈妈,我想吃妈妈煮的汤圆,用碗盛的,妈妈喜欢数着盛,一般是一个碗里盛六个汤圆。想起这些,我的眼泪就“扑簌扑簌”地往下掉。

我记得那天早上在宿舍里磨磨蹭蹭的,待到了小样室时,上班铃都响两遍了。我刚在座位上坐下,大姨就端了一碗汤圆递到我的手里。大姨说:“知道你们三个人没吃着汤圆,我特意从家里用保温桶带了一些来,快吃吧,凉了就不好吃了。”我很清楚地记得,那一碗的汤圆也是盛了六个,也是热乎乎的,当时,我哽咽得甚至都没有说声“谢谢”。我记得,大姨就那么微笑着坐在我的旁边,阳光很柔和地洒在她的身上,很美。直到今时今日,我都很庆幸,自己能在刚刚踏进社会这个大染缸的时候,能遇到像大姨那样知冷知热的长辈,不得不说,这是我的福气。

如今一晃几年过去了,有道是“年年岁岁花相似,岁岁年年人不同”。我们当初的单位已被别家单位全盘收购,这其中包括人与设备。收

购完后,我们师傅直接打辞职离开了,“一日为师,终身为师”,在路上,遇到了,我还是会很尊敬地喊他一声“师傅”,每年的大年初一,我会电话给他拜年。听闻他现在自己做着小买卖,日子过得也还顺当。当年的那个大姨,也已退休两年了,她是在退休前两年辞的职,若让我用一句话来评价她,我想说,“她是一名智者”。我非常喜欢听她说话,不是因为她的声音有多好听,而是从她嘴里说出来的话,有魅力,能够吸引我。我也喜欢让她为我指点迷津,她的大度与智慧是我认识的其他人所不能相比的。我们偶尔会打个电话问一下近况,虽然我们不常在一起,但我们却从不曾忘记彼此。

现在,小样室里除了我们师兄妹三人,又加了两个新的成员。其实真的很怀念那一年的正月十五,只怪当时囫圇吞汤圆,没有好好地品尝,以至于到现在我都无法形容它的味道,但是我想,应该是甜的吧,不,肯定是甜的。

# 茶与琴

疏影

去年十月末,因朋友的描绘与怂恿,我便将度假时光消磨在了武夷山的丹崖碧水间。此刻的北方,已是秋意渐浓,而在武夷山,却仍是一片绿意葱茏。我在这里,瞻仰了闻名已久的九龙窠六株大红袍母树,看到了漫山遍野的茶树茶苗,乘着竹筏顺着九曲溪漂流而下,自然,也品尝了久负盛名的大红袍茶。

武夷山几乎人人爱茶,无论走到哪里:朋友家中、街头店铺、寺庙道观……主人都会热情而自然地招呼你坐下喝茶,顺便聊聊茶或是茶器、水。其时正是桂花怒放的时节,满街的桂花香气混着茶香,简直令人醉了。我对茶只是一知半解,朋友却是行家,对武夷岩茶爱到痴迷,托他的福,此行尝到了不少好茶。大红袍细分下来,有上百个品种,仅我喝过的就有:肉桂、水仙、铁罗汉、白鸡冠、佛手、春兰、千里香、单枞、梅占、奇兰、黄玫瑰、金观音……每一个名字,都像一句诗;茶的滋味,则更贴近诗的韵味。

品质好的大红袍,从树种、树龄、山场、揉制工艺甚至制茶时的气候都有严格标准要求。例如,出产极好的肉桂的牛栏坑、马头岩,其林木分布、山岩溪流、雨露光照乃至山间的苔藓都生得恰到好处,种植得法,尽量减少人为干预,才能产出好的茶叶。再有手艺高超的制茶师傅精心揉捻熏制,方能成就一款回味无穷的好茶。而那满山遍野为了产量而密密种植的茶树,机器采摘、制作的茶,大多成为迎合市场的商品而已。

其实,大红袍并不算是容易令人一见钟情的茶,它的叶

形大多不太美丽,干茶的条索紧密呈棕红偏黑的颜色。初次冲泡,茶汤红润明亮,茶香裹挟着醇厚的炭火气息扑面而来,像一位热情的朋友,甫一见面就送上一个大大的热情的拥抱,熟识的人,会有受宠若惊的感动;而略微生分些的人,便会惊诧了。一位喝茶的朋友如此形容初次入口的大红袍:“哎呦,这茶,在我脑子里‘砰’地给了我一拳!”闻者哄然而笑,我却认为说得极是,那猝不及防的热烈,没有比这句话形容得更为贴切了。待得一泡一泡地冲饮,茶汤愈加清透,水光潋滟,炭火味逐渐退却,味道更是层次分明,花香、岩韵也一点点散发出来:那香如兰似桂,亦有蜜或是水果的气息,香气是沉在水里的,柔软温顺地滑进喉间;那韵外柔捻熏制,方能成就一款回味无穷的好茶。而那满山遍野为了产量而密密种植的茶树,机器采摘、制作的茶,大多成为迎合市场的商品而已。

出,若隐若现萦绕鼻端,余韵袅袅仿佛绕梁三日丝桐之音的韵律。

喝得久了,愈发感觉这大红袍茶像极了我爱着的古琴。正合着琴之四美:良材、善斫、妙指、正心。古琴用材大多得是干枯松透的老旧木材,斫琴师用手工一点点挖凿打磨,一层层髹上混了八宝灰或鹿角灰的生漆,琴面通常呈现乌黑透些红棕、深栗的色泽,绷着七条如冰类雪的丝弦,镶嵌的十三枚琴徽用金、玉或螺钿制成,也是实用性大过装饰性,绝无多余的花哨,苍拙平和,第一眼绝不吸引人的。当指尖拨上琴弦,或厚重或清灵或柔润的音质,便轻易地透过耳朵,直抵心灵,最初的震撼和感动过后,身心便会随着琴曲沉静下来,周遭的喧嚣退去,抚琴与聆听的人同时进入天籁般的化境,人间天外的诸般声像便在左手徘徊右手抑扬的音乐里流溢,心底渐渐透出安宁超然、洒脱通达,直至一曲抚完,旷远的余音仍在耳畔缥缈,甚至会陪伴入梦。

苏轼曾有此问:“若言琴上有琴声,放在匣中何不鸣?若言声在指头上,何不于君指上听?”这仿佛一个哲学问题,美妙的旋律,究竟发于琴弦上还是抚琴人的腕下指端?而茶亦是,其韵味香韵是产于茶叶还是制茶、泡茶人的手底指间?细思之下,竟有些恍惚。

茶与琴,都是中国数千年文化传承下来的艺术精髓,几乎成为了别具意义的象征性符号,两者有着相似的特质:内敛、含蓄、从容、温润、谦和、不明媚、不张扬、没有侵略性,更不会追逐时尚和潮流。茶的煮泡冲淋,琴的勾剔抹挑,似乎是亘古不变的姿态守在那里,等待你沉下心来去接触、了解 and 感受,并最终深爱并沉溺其中。在此过程中,它们似乎在试图引领你,反观自己的内心,沉淀心底深处最初的向往与追求,修身正己、涵养性情,心境终会淡泊而高远。古人云:“耳根得听琴初响,心底忘机酒半酣。”亦会叹:“茶亦醉人何须酒?”如此,在这茶香琴韵里,我倒惟盼长醉不愿醒。

