



细面蒸制的饽饽,对小时候的我来说,是稀罕吃食。因为稀罕,大人们制作也特讲究。印象中,除了过大年蒸饽饽,最期盼的就数蒸新麦子饽饽了。

新麦子饽饽

手感,娘能判断出过硬或过软,然后适当添水或加面,反复地搅几遍,然后,放在盆里蒙上布待上一段时间,让面和水更好地融合一下,使水浸到面的筋骨里,在老面引子的催化下,面团逐渐膨胀起来。这是发面,冬天的话,需要放在暖和的炕头等,夏天暖和,就省除了这事。借着这段时间,娘把面板铺好,把面醪放到一边,做着准备工作。

和好的面从盆里拿到面板上,还要两手用力仔细地揉,使劲地揉,掺上面醪揉,一般分成两块或几块,嫂子或姐姐下手帮衬着干。揉面,也是个技术活,揉好了,蒸出的饽饽松软适宜,劲道喧腾,这方面,娘似乎有绝招。有个表哥曾带着他的战友当面向娘请教,估计他们取到了真经,因为现在表嫂蒸馒头的技术在他们小区很有名!

面揉好了,娘摔成一块一块的,再揉,用手掌跟使劲压着揉,揉扁了再折起来揉,直至揉的用手握一下有弹力了,便以右手在面板上半旋着揉,揉出

饽饽的雏形,然后,放点面醪,在面板上墩平,放在两手之间,用力一搓一拉地就把生面的饽饽制成了。制成的生面饽饽,规规矩整地放在用秫秸串成的盖垫上,用白白的棉布盖上,还要醒上个半个小时左右。在娘揉面制作饽饽的过程中,我们小孩也是跃跃欲试地插手,娘好脾气地给我们洗净小黑爪,然后给一人摔一块面让我们揉,

气。锅盖揭开的一刹那,整整蕴藏了一个季节的香气爆涌出来,一家人被这香气催发的喜悦包围着。慢慢消退的热气渐渐平静着大家的心,娘把一个个烫手的饽饽快速地拾出来,围观人的眼睛都随着娘的动作转动。待留足了敬天、祭祖用的之后,家人就可以尝鲜啦!咬一口新麦子做成的饽饽,淡淡的甜,柔柔的香,一股清新气息穿

喜滋滋的庄户人

“三麦不如一秋长,三秋不如一麦忙”。从弯腰挥镰割麦,到麦粒归仓,虽然短短数天,但是,一个麦季下来,庄户人苦累煎熬,个个都体力透支,黝黑精瘦但又有一份收获的喜悦。

从麦收的繁忙到回归正常劳作,趁着“七遍秫秫,八遍谷”的锄作还没有正式进入,大家需要作个舒舒服服的缓冲,养一养身体,恢复一下精力。于是,家家户户都要蒸几锅新麦子饽饽尝个新鲜。当然,蒸新麦子饽饽,也是需要一些名头的,我们那地方打的旗号是敬天、祭祖、看闺女。

淘洗和上磨

新打下的麦子,晒上三四个日头就差不多干了。娘吩咐

哥哥们挑几担井水,把晒干的麦子进行淘洗,洗去尘灰暴土,淘净碎沙细石。水是用井绳从20多米的井里拔上来,又从一里多地挑回家的,平时的水都省着用,淘洗麦粒时,娘一点也不吝惜水,一遍又一遍,直到淘麦的水像流动的小溪一般透明,方才捞出麦粒,用干布搓擦,放苇席上晾晒。太阳快落山的时候,娘抓把麦粒,从中拿出一两粒,放嘴里咬一下,感觉嘎嘣脆了,赶紧装袋,运到大队的磨坊,陪着笑脸跟磨坊的人再三交代,这是蒸饽饽出门用的,要换个细箩,筛出头遍子白面。

饽饽的制作

发面的引子是过年时留下来的干老面。娘左手拿着盛引子水的碗下浇,右手随着水速顺时针一圈一圈地搅动。水浇完了,面团也基本成型了,根据对面的

消失的老味道

老济南有一种“喝头儿”叫“浇汤”

说起老济南的“喝头儿”,还真是很多。比如家家会做、人人爱喝的甜沫、馄饨、面条、疙瘩汤、大米粥、小米粥等,甚至连一壶茶、半杯水,都可以称作“喝头儿”。老济南有一种消失了几十年的“喝头儿”,叫“浇汤”。



“浇汤”是买一碗可以尽情喝饱的“喝头儿”

据我年过八旬的老父亲回忆,在上世纪四五十年代,老济南人都知道什么是浇汤。那个时候,在老济南的魏家庄和西市场一带的小吃摊上,有很多挂着“浇汤”的布幌子。

浇汤的做法很简单,事先熬好骨头(猪骨)汤备用,等到上桌时,再把饭碗里放上青蒜末和少许盐,然后滴入少许酱油,淋上香油,最后浇入骨头汤

即成。碗里也可以根据个人口味爱好,添加胡椒粉、醋和盐等,如果没有青蒜末,用韭菜切段、香菜末或者葱花替代也可。浇汤的制作关键,是汤的制作,正规的做法应该是用事先熬制好的骨头汤(最好是肘子骨、鸡架子等)作为汤料。父亲说,早年这种用骨头汤冲泡的“浇汤”,主要在较大的饭馆和家庭里用的比较多,沿街小地摊的“浇汤”,大多数是用白开水代替了骨头汤。

父亲回忆说,五六十年前,在西市场附近的小吃摊上,喜

爱喝浇汤的人群,主要是那些拉地排车、推独轮车、蹬三轮车运送货物的“下大力”的人,他们大多是自带干粮,一到中午吃饭的时候,他们就沿街四处寻找有浇汤的小店或地摊,只是买一碗既便宜又有咸滋味的浇汤泡干粮。那时卖浇汤的有一个约定俗成的规矩,只要你买了老板的炒菜,喝浇汤是免费的;如果你只喝浇汤,无论你能喝几碗,老板只收第一碗的钱,但是老板也不傻,第一碗浇汤是用熬煮了多遍的骨头汤冲泡,随后的就是白开水当作“浇汤”了。

因为浇汤喝做起来非常容易,吃起来既有滋有味还又替代了炒菜,所以是当时广大平民百姓家里能做得起、平时能喝得起的一种“喝头儿”。我清楚地记得,上小学的时候,尤其是在寒冷的冬天,母亲就煮好一锅骨头汤,早晨起来母亲就在碗里放上酱油、香油、虾皮、蒜末等,再用烧热的骨头汤冲开,我泡馒头,父母就泡地瓜面的窝头吃。当然,在那个物质生活非常贫困的年代,这种上好的饭食不会天天有,但是吃上一次,就能想好几天。

“浇汤”是既当吃又当喝的“喝头儿”

后来,浇汤与焖饼搭上了“吃喝”的关系。吃焖饼时,大多

数人都有一种感觉——略咸口干,因此客人常常再要一碗“喝头儿”润喉解渴。那时的老板很精明,为了招揽新顾客,留住老顾客,就在顾客吃焖饼时,顺手把不值钱的浇汤白送给客人喝。久而久之,各个做焖饼的老板不约而同地就形成了一个“行规”,凡是来吃焖饼的都可以享受“套餐”——买一盘焖饼白送一碗浇汤。我父亲说他年轻时一顿饭能吃饱喝足的,就是焖饼加浇汤,他常去的有两家小店,一个是新市场里的马家馆,另一个是西市场南门外(原魏家庄西口附近)的一家焖饼店。

现在有的小吃街或小吃摊上,偶尔还能看到做焖饼的招牌。有一次我在某小区的一家小有名气的餐馆里,就吃到了大盘儿的焖饼。我吃着那盘饼丝儿和绿豆芽各占半壁的焖饼,口渴的同时也想起了老父亲说过的浇汤,我就问那店老板,“老师儿,你这里有什么喝的?”“有白开水,还没有烧开,需要等一下”。同时店老板指了指墙角的冰柜说,“那里有冰镇饮料,自己拿吧”。我回头看去,冰柜的前面,真有两个年青人的焖饼盘子旁边,放着两瓶可口可乐。

“喝头儿”有了强强联合叫“浇汤丸子”

“浇汤丸子”,顾名思义,就是把浇汤里添加了炸丸子。

老父亲回忆说,在西市场东面的经一路纬九路路南,有一个专做浇汤丸子的地摊,老板姓吴。首先他做的丸子是用绿豆面配以青萝卜丝和其它辅料炸制而成,看起来色泽焦黄,闻起来豆香浓郁,吃起来外酥里嫩。他的浇汤,是放在摊子前面的一个大铁锅里,锅下面的大炉子始终不灭,锅里有肘子骨,这骨头汤是随熬随卖。

客人如果想吃浇汤丸子,老板就会把你买的炸丸子放入浇汤里加热,同时夹入一筷子煮好的黄豆芽。浇汤无论喝几碗,只收第一碗的钱,就如同现在喝羊肉汤一样,羊肉有价,羊汤免费。看着色香味俱全的浇汤丸子,再拿出自带的干粮,连吃加喝保准能填饱肚子。

你吃饺子,可能最爱喝的是饺子汤;你聚餐中或吃饭后,总是离不开茶水、饮料、白开水。一个人,一天不吃飯可能无大碍,如果一天不喝水,恐怕问题就大了。本文提到的那家焖饼店,生意还是不错的,但是在不提供“喝头儿”的前提下,只能是“焖饼+饮料”的吃喝模式。如果店老板能够做一锅一把紫菜、两个鸡蛋就成型的“紫菜鸡蛋汤”,或收费或免费的提供给食客,我想他的生意和人气会更加兴旺。

(台应新)

(李会启)