

“文学淮军”擂台  
征文 第八季

餐桌上的年味

赵闻迪

窗外的炮竹“噼里啪啦”欢唱个不停,屋内欢声笑语、暖意融融,电视机里播放着“春晚”,大圆桌上各种美味琳琅满目。“啪”、“啪”几声,酒打开了,汽水打开了,一只只握着玻璃杯的手举了起来,一句句祝福的话语热情洋溢。孩子们红彤彤的小脸儿绽放笑容,老人们眉间眼角的皱纹舒展开来……随着一声“元宝到,接元宝喽——”年夜饭的气氛被推向高潮。只见一大盘热气腾腾的蛋饺被放在餐桌中央,金黄的饺子衬托着洁白的瓷盘,饺子上面洒满通红的辣椒、碧绿的葱花、油光光的黑芝麻,色泽鲜亮,别提多诱人了。那扑面而来的香味儿更是惹得人垂涎三尺,恨不得立马抓起筷子大快朵颐……

在我家乡,蛋饺又叫“元宝”,过年必吃。在家乡人眼中,蛋饺的颜色、形状都酷似金灿灿的元宝,有着招财进宝、富贵吉祥的美好寓意,还可以将花生、芝麻、银耳(木耳)、春笋等各种吉祥喜气、富有营养的食材,制成馅料包进蛋皮里,以寄托人们的美好期盼,因而成为年夜饭的一道主菜,也是春节期间招待亲朋好友的一道吉祥菜。

蛋饺美味,制作起来却不容易。首先要准备食材,鸡蛋、面粉、瘦肉、木耳、干笋、葱姜蒜是必不可少的,依据个人口味还可添加蘑菇、粉丝、韭黄、胡萝卜丁、玉米粒等。母亲是制作蛋饺的高手,她调制的馅料鲜香扑鼻、油润不腻。其秘诀是挑选新鲜“长脸白菜”(就是菜帮子长、菜叶子少的那种白菜)的里层菜帮,洗净、晾干,切成绿豆大小的碎丁,切大了吃起来口感粗糙,切小了吃不出白菜的生脆,绿豆大小正合适;再将香菇泡发、晾干,切成米粒儿大小的碎丁;不用瘦肉,用那种五花三层的,吃起来不“柴”,剁成肉馅,加酱油、豆油、淀粉、食盐、白糖、味精、葱花、姜末、黄酒、鸡蛋液,爱吃辣的可以

淋一点辣椒油,腌制片刻,拌入已加工成丁或末的木耳、干笋、香菇、白菜、胡萝卜,搅拌均匀,香喷喷的馅料便制好啦。

接下来是制作蛋皮,也就是饺子皮。这是做蛋饺的关键。摊制蛋皮的难度很高,不仅耗费时间,更需要耐心与技巧。父亲是摊制蛋皮的高手,摊出来的蛋皮个头溜圆、颜色黄亮、厚薄均匀、韧劲十足。他说秘诀有二:一是热水和面并控制好水、面粉、蛋液的比例,二是有趁手的工具。“趁手的工具”是家中的一把大铁勺,勺柄长长的,勺头又大又圆,遍体乌黑,油光锃亮,是摊蛋皮的“利器”。记忆中,大年二十八、二十九晚上,吃过饭,父亲把小煤球炉拎出来,搬个小板凳,端坐炉前,全神贯注地摊蛋皮。他先将铁勺在炉火上预热,倒点芝麻油,轻轻转动,让芝麻油把勺底润个遍,然后舀起一勺搅拌好的蛋液倒入勺中,微微一转,让蛋液均匀铺开,伴随着“滋啦”、“滋啦”的响声,阵阵香气弥漫开来,蛋液逐渐凝固成金黄的蛋皮,用筷子将蛋皮翻过来,两面都煎透,一张饺子皮便做好啦。父亲做饺皮,母亲包饺子,俩人配合默契,一个晚上能包出一瓷盘,盖上干净纱布,搁到阳台上冻着,想吃的时候数出来几个,或红烧、或清蒸、或做三鲜锅,各有滋味。

刚出锅的蛋饺,金黄、喷香,夹起一个,轻轻咬开蛋皮,顿时一股奇香溢满口腔,口水立刻就出来了。肉香、油香、蛋香、冬菇香混合在一起,加上白菜的清新、木耳的滑爽、笋干的绵柔、萝卜的脆嫩,多种口感令人应接不暇,真是美味的集大成者,好吃得停不下来。物质条件匮乏的儿时,蛋饺是年夜饭上孩子们的最爱。长辈看着孩子们吃得满嘴流油,布满皱纹的脸笑成了一朵菊花。这份天伦之乐,在阖家团圆的背景下,定格成岁月里最温馨动人的一幕。

“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏”,蛋饺迎新,是中国人将一年四季的酸甜苦辣,浓缩在大年夜的餐桌上,呈现出幸福的滋味和美好的憧憬。

“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。”又是一年新春至。

前些年,我在基层乡镇网点工作时,农村的年味很浓的,到处喜气洋洋,相当热闹。各个街道装扮一新,把丰收的气息传递到广袤乡村的每一个角落。吃的、用的、贴的比比皆是。你会在街角、路边嗅到烤红薯那浓郁的香味,带着火炉的焦灼,带着泥土的芳香,甜腻腻的,阵阵香气不由分说地往鼻子里钻。其实四季都有烤红薯卖,但唯有冬天的味道最香浓。

寒冷的天气让胃也蠢蠢欲动起来,不喜素食,偏好荤物。尤其是那热腾腾的淮南牛肉汤、马店羊肉汤、曹集的狗肉汤。光是想一想,也会不由自主地咽口水。走到拐角,卤菜锅子炖肉的香味便扑面而来。驻足细闻,猜测着是在卤猪蹄、猪头、猪尾巴等东西。如果这香味一直伴随着你回到家中,那心情定是极致得

舒畅。食物独有的香啊!也真是冬天里最温馨的味道。

在农村,许多老百姓对印刷的春联不大认可,喜欢手工题写的春联和大大的“福”字。我有个爱好写毛笔字,这下子能发挥我的特长了。记得春节前十天左右就开始为前来办理业务的客户写春联了。在现场,不会写字的客户夸我是“秀才”、“书法家”,我心里也很是惬意,它能让我过足写字瘾。一次,农民朋友开始还排队领取,到了中午竟然出现“哄抢”现象,生怕领不到春联和“福”字了。

进入腊月农村最热闹,现在老百姓的生活都好了,伴随着热闹街道,整个集上处处弥漫的是炸丸子的油香、浓浓的酒香和香甜的果香,目睹到老人们孩子们都早早地换上了新衣服,格外靓丽,家家户户喜气洋洋、十分和谐。我想,这就是新时代下的新农村……



烟火抚人心

于森林

天气真可谓是天寒地冻了,室外早已是万物萧瑟。可是,我家的阳台间里却是绿意盎然,郁郁葱葱,浓浓的春天气息。

早在入冬之前,妻子就跟我商量,把种植在阳台间里的芹菜、青椒、韭菜收割了,然后再更换一下土,种上抗寒的蔬菜。但种些什么菜也犯愁了,毕竟阳台间的温度比起室内温度要低,再种些上述的蔬菜长势也不会好,但如果闲置下来也有些可惜,虽说是小小的阳台间,但毕竟也是一方天地,一方水土啊,它带给家人的不仅仅是劳动的愉悦,也有情感的慰藉,大有“采菊东篱下,悠然见南山”的情趣。尤其是冬日里,哪怕只有一点点绿意,也会让人欣慰。于是,我们筹划着种什么蔬菜好。

一天早晨,妻子在楼道走廊里收拾储藏的生活用品,发现袋子里的一些干大葱要腐烂了。别小瞧这些大葱,还是老家亲戚给特意拿来的,一时疏忽竟然给忘记了,就这样扔了着实有些可惜,于是妻子择取大葱表皮凌乱的部分后栽到阳台间的泡沫箱子里,这里的温度对于大葱正适宜,又浇了些水,便任其生长。

腊月一到就有了年味,人们也纷纷忙碌起来,打扫家里的卫生,装饰室内,准备年货,迎接新年,对于阳台间里的大葱一事早已忘在脑后。

这一日,看书之余闲来无事,就在客厅里溜达,然后走近阳台间,把脸贴在玻璃门上往里面瞧瞧,谁知竟然给我一阵惊喜:几个泡沫箱子里的大葱都长出了尖尖的葱叶,而且绿油油的很粗壮,好水灵啊!我急忙喊妻子,告诉她。她也走过来仔细看,脸上露出满意的神情。“这些大葱长得真好!哪天给你们炸鸡蛋酱,煮高粱米水饭,大葱蘸大酱。”我一听,就来了兴致,“好啊,这道饭菜很久没有吃了,保准爽口,有食欲!”

我再看一看那些大葱,越来越觉得有生机。“四方食事,不过一碗人间烟火。”家乡人对大葱也尤为喜欢,它是厨房里的座上客,每一道菜都少不了葱花炸锅,调味,而眼前的这些大葱足够很长时间的每一道美味了;它的价值也不仅于此,小小的阳台间里妥妥地有了田园风情,这样的人间烟火味怡心怡情。而此时恰逢新年到来之际,郁郁葱葱,葱葱有味,充满了新春的气息,浓浓的年味!



乡村年味浓

孙成聚