

思念老家的冬至粿

阅读提示

无论在外漂泊多少年,即使口音变了,但对故乡食物的留恋和思念不会改变。冬至到了,老家松阳最能彰显节日特色的是冬至粿。念念不忘母亲做的冬至粿,味道独特,是一种买不到的味道。



冬至,既是二十四节气中一个重要的节气,也是中国民间的传统节日。我的老家松阳有“冬至大如年”“冬至夜,有的吃吃一夜,没得吃冻一夜”之说。

冬至吃什么呢?最能彰显冬至节特色的就是:冬至粿!记得儿时,母亲用白糖瓷大盘盛入许多白面粉,加入适量比例的水和成面团,把面和后醒一会。然后揪一块下来,在杉木做的面板上用双手搓成均匀的长条圆柱状,再切成大约直径四公分的小面团,每一个都用掌心压扁一点。一手拿面,一手拿面杖,由外到内均匀地擀。擀的时候拿面的手要轻柔地拿着面团,随着面杖均匀的转动,把面团擀成里外一样薄的圆形面皮,直径约十公分左右。母亲再用事先备好炒熟的菜头丝(萝卜)、豆腐、猪肉、鱿鱼丝、粉丝等食材做的馅,用勺子把馅放在面皮的中间,再把面皮对折,使劲一下一下地捏。两边的面皮合拢后,捏皱褶花边。包出来的冬至粿如妩媚的一弯新月,羞答答地航行在母亲手指间的这条银河里;又如一叶小舟,圆鼓鼓的肚子,翘起尖尖的船头,停泊在母亲苍桑的双

手中;又像母亲温和的笑容,笑盈盈地码在米筛里,笑得令人心花怒放。

我也照着母亲的手法,一步一步地学,一个一个地模仿着,破了重包,不完美的母亲修正。在母亲的鼓励和手把手的言传身教下,终于包出了有模有样的冬至粿。

把包好的冬至粿放入蒸筛里,蒸筛垫着一块蒸筛布,每筛只能放十来个,不能太挤,避免蒸熟会沾破。放入柴火灶上蒸上数十分钟后,终于可以掀锅盖出锅了。冬至粿在蒸筛上热气腾腾,大小整齐、白白胖胖地躺着。随着翻滚的蒸气薄雾,弥漫出诱人的香味,扑鼻的香气熏得我如痴如醉,真有“口水直流三千尺”,恨不得把整个蒸好的冬至粿一口吞掉。吃着自己亲手做的冬至粿,味道特别鲜美,那种成就感令我的心里美滋滋的。

母亲告诉我,她小时候还用花麦面即乔麦面做冬至粿。印象中母亲说花麦面粉灰不溜秋的,口感粗糙,吃多了还会肚子胀痛,没有麦面粉做的冬至粿那么细腻柔软好吃。我虽然没吃过,后来从《食疗本草》一书中阅读道:“荞麦难消,

动热风,不宜多食。”由此可见,荞麦面气味甘平而寒,食之难消,久食动风,是不易消化的食物。所以,母亲说的话也不无有理。

冬至那天,老家还有上坟祭奠的习俗,主要祭祀祖先,寄哀思,缅怀故人,表达祭祀者的孝道和对先人的思念之情,是礼敬祖先、慎终追远的一种文化传统。祭品中唯一不可少的供品就是冬至粿。用冬至粿祭祀的礼仪,是松阳的传统历史文化,也是祭奠祈福来年风调雨顺、家和万事兴的愿望。

父亲曾经告诉我,吃冬至粿的这天白天最短夜晚最长,过完冬至白天开始变长,夜间开始变短。

离开家乡多年了,父亲的话语仿佛还在耳边,每年冬至念念不忘母亲做的冬至粿的味道还在飘香……无论在外漂泊多少年,即使口音变了,但对故乡食物的留恋和思念是不会改变的。

冬至到了,如今难以有机会品尝家乡的冬至粿了,只能在这文字里回味那曾有过的幸福享受。

(市区 潘美兰)



每个人都是一道亮丽的风景线

文明
旅游

你的笑容 也是风景