

吃上一口美味的“团圆”

□ 顾小洁

以图个吉利。在过年的时候,他们总爱把团子放在熊熊的炭烤炉灶上烧着吃,烧熟的团子外壳金黄金黄的,味道特别香。

自从外婆做了心脏手术之后,每年家里做团子的任务就交给了妈妈和姨妈,外婆在一旁指导,我和姐姐、妹妹也在一旁打下手,一起帮忙做团子,外公就在一旁守着时钟,算好时间把我们做好的团子放进锅里蒸。

别看团子小小的,但做法很是讲究。在我们家做团子,淘米是第一步,将淘好的米晾干用锅煮到半熟,取出冷却。然后将其碾成粉末状,以前做团子之前,外婆都要把米拿去市场上用绞粉机绞碎,现在家里买了磨粉机和破壁机,二者齐上阵,吃多少磨多少,一点都不浪费。

米磨成粉后,就要开始制作馅料了。我家做的团子不是纯菜馅或纯肉馅的,外婆做的团子馅料只有一种——肥瘦相间的肉沫,配上外焦里嫩的豆腐干,再加上咬得囫囵的榨菜丁。外公把几种食材准备好后,外婆就上手炒馅料了,以前我妈和姨妈都炒过,但人不得了外婆的眼,炒馅料还是得外婆亲自操刀。本以为炒完馅料后,就可以开始包团子了,但是我家不是,包团子的准

备工作还没有结束,还要等炒好的馅料稍微凉凉后,放入冰箱里冷冻。妈妈说了,这一步就是外婆做的团子好吃的地方。这炒好的馅料经过冷冻之后,就会把馅料里面的油锁住,等团子做好了,放蒸锅上一蒸,馅料里的油就出来了,这样的团子才有油气,才好吃。

趁着馅料冷冻的时间,炉上烧起了一壶热水,是为和米准备的。待水烧好,馅料冻好后,就可以开始做团子了。在磨好的米粉中兑热水,但这热水倒入的比例也有讲究,倒多了,碎米就成了米浆,倒少了,碎米根本就揉不到一起。有一次我妈把热水倒多了,被在一旁指导的外婆骂了一顿,从此,我妈每次倒热水的时候都小心翼翼的。

倒入适量热水后,就要趁热将盆中的碎米揉捏在一起,揉捏到有一定粘性,就可以开始包馅料了。在包之前,还要把手上沾点水,再从盆里揉好的米团上揪下一小块,在手中搓成小圆球,外婆说这样做出的团子才能保持湿度,不会那么干巴巴的。待米团在手中搓成小圆球后,就需要用大拇指在圆球中心按压出一个洞来,然后随着这个洞的边缘快速挤压控制成一个空心开口圆,就像那种春米用的石窝

状,再把冻好的馅料放进去,快速按捏将馅料包裹住,待捏紧、封口后,再整体搓成苹果大小的砣砣,团子就做好了。

团子做了差不多一锅个数时,外公就会把我们做好的团子一个个的放入锅中,大火蒸上二十分钟左右,待飘出香味,团子便熟了。每当这时,我和姐姐两只小馋猫都会争着吃上第一锅里的第一个团子,外婆在一旁看着乐呵呵的笑着。

要是遇上馅料不够,揉好的米团多了的时候,外婆就会把剩下的米团,放进馅料盆里,把粘在盆里的馅料揉进米团里,再将这些米团揉搓成一个个圆柱形状,妈妈说这叫“石墩子”,等放凉后,可以切成片了配上点青菜炒着吃,那个味道也是绝美的。

今年元宵节,远嫁的姐姐要带小宝回家团圆了,外婆早就开始准备做团子的食材了,听说今年的团子馅料有了第二种——少盐少油的胡萝卜青菜肉沫馅,这是特意为第一次回监利过元宵节的两岁小宝准备的,让他在监利也能吃上这一口美味的“团圆”,一大家子在热热闹闹、团团圆圆的节日气氛里开开心心过大年。

儿时的过年记忆：炸炒米

□ 冯静言

乡村的一条小路路口,小侄女吵着要买东西吃,路口有间小卖部,就停好车带她去买吃的。当走到小卖部前,看到小卖部不远处停着一辆小推车,一对中年夫妇张罗着生意,给来往的顾客介绍炒米的种类。一听到“炒米”二字,我赶忙带着小侄女凑近一看,看到了放置在塑料袋内的炒米,袋子旁的还有一口熟悉的老式大炮样式的锅,又闻到了熟悉、心心念念的味道。急忙让老板给我也炸了一份炒米。

夫妻二人分工明确,男老板负责烹制,女老板负责介绍和装袋。女老板按照我给的斤数,把玉米、薏米、糙米、豆子等谷类装进锅内交给男老板。男老板仔仔细细查锅的零部件,看螺丝有没有拧紧,检查完后把锅盖拧紧,放在事先烧好的炭炉上,再调好鼓风机,就开始转动锅柄了,让里

面的米受热均匀。男老板转动边看着锅上的压力表,掌握着火候。我和小侄女在一旁静候炒米的出锅,小侄女还是第一次见到炸炒米的机器,目不转睛的盯着大炮样式的锅看着,好奇着这是个什么玩意,居然可以制作好吃的,不停地问我这是什么东西,那是什么东西。

趁着等待炒米出锅的空隙,我给小侄女讲起了我小时候油炸炒米时的趣事。第一次奶奶带我去买炸炒米,我和小侄女一样,不知道那是什么东西,一个劲地盯着那口锅看,看得出了神,当听见一声不知道说得是什么的吆喝声时,奶奶和姐姐叫我捂住耳朵,还没等我反应过来,“砰”的一声巨响,眼前一阵热气扑面而来,着实吓了一大跳,下意识得大哭起来,吓得差点尿了裤子。

故事一讲完,锅里的炒米也要做好了,听

见男老板一声洪亮的吆喝,我知道炒米要出锅了,急忙把小侄女抱到远处,捂住她的耳朵,只见男老板把锅放进长长的布袋里套牢,再用铁棍拧开锅盖,随着“砰”的一声巨响,炒米的香甜就蔓延开来。女老板将我要的炒米装好后,我赶忙接过,抓上一大把放进嘴里,津津有味地吃着这口儿时的味道。

提上一大袋子炒米,牵着小侄女,一人抓上一把往车的方向走去。身后的炒米摊也围过来了不少村民,一个接一个的买炒米。

对于我来说,只有吃上了这把用古老的手工艺做出来的炒米,才有了浓浓的年味。这心心念念的炒米吃上了,儿时的过年记忆又回来了,多希望多年之后,我的孩子也能吃上这口原滋原味的“儿时过年的味道”。

团团圆圆度新春

□ 曾繁华

回家团圆。

春节,一年一度。作为年老的父母,祈愿自身的安康,祈愿儿孙们平安顺利!就图个平安、健康、吉祥、团圆。还记得那些年,在外打工的儿女靠书信传话,好长时间盼来一封信,不知何等珍贵,见到了书信就仿佛看到了孩子。后来有了公共电话,而今有了手机、微信和快递,通讯工具进入了“快车道”,人们的交流方便快捷。逢年过节,互致问候,团圆的氛围不减,传统的习俗更浓。前两年受新冠疫情影响,家人受困于外地。而今,解封了,畅通了,兔年的新春,烟火气鼎盛,市场繁荣,家业兴旺。老人们及早就准备丰盛的年货,为儿媳、孙儿们准备春节的生活物质。虽然

谈不上豪华的铺张,但是可以说让归来的孩子们感受到一份温暖,感受到一种至亲至诚的亲情。

过年了,我们当地的习俗较多。至于吃团年饭是最为讲究的。这年夜饭一般在大年三十的中午,家里的人都到齐了,一大围桌或者两条桌连坐,还要关门吃年夜饭。讲究的老人们在两块大门的中缝贴上“开门大发,对我生财”的吉言片语。只要看到人家关门吃年夜饭,就不要去敲门。这是讲礼节的。如果家里人有的是在外地不能回家,吃年夜饭时,大门不能全关,只能半开着。表示对在外国人的的一份惦记和牵挂。此时的家人不在身边,但团圆却在家人的心中。这团圆的氛围就散发在新春

年味的喜与甜

□ 徐进

定会讨得好彩头。还有的是婆媳档,媳当莲主,婆作艄公,一唱一和。演技俏皮包袱抖得好,也能喝得众人彩。

还有的家庭采莲船别出心裁,推出的是翁媳档,这个必定引人笑声连连。不管扮相和唱腔与否,都会惹得观众喝喝彩,这个创意在地方能获得大彩。若媳唱腔优雅,翁和声醇厚,观众都会报以热烈的掌声和笑声。

在湖乡,熬糖、打豆腐、杀鸡、宰鸭、腌晒腊鱼腊肉、备些年货,这些都是过春节里必备的一道工序。小孩子们穿新衣、放鞭炮、跳房城、刮铜角子、刷陀螺……玩的方式可谓多种多样。

有的小孩还自制弹弓打鸟,那时鸟多,远望天空鸟儿成群,树林、路边都是鸟儿们的天堂。白日里打鸟,鸟儿四处逃散,收获不多。到了晚间,鸟儿静静的栖于树枝竹竿上,小射手子弹精准,一两个时辰就能提回两网兜鸟儿,以麻雀斑鸠为多。

02

提起熬糖,在上世纪七、八十年代,是江汉农家都能做的水乡特产。

有一年我去外婆家,亲眼看见熬糖的过程。熬糖开始时,必须备有一口大锅,将熬糖的麦芽倒入锅内。这也是一个辛苦的劳动,熬制中要不停顿的搅拌,以免糊锅。

熬糖时,满屋散发着麦芽的甜香。大人们趁糖还未熬浓,除了一碗稀稀的麦芽糖,待凉后吃。这种称作糖稀的芽糖呈黑褐色,是麦芽糖的初级产品。很香甜的一种甜食,且有营养价值,口感妙不可言。

若要熬炒米糖,糖熬得不能太浓。等芽糖稀刚刚好时,就将炒米倒入锅内,操好捏成条状,待凉后切成片。有的人家还将陈皮(橘皮干)和鲜橘皮晒干后磨成粉末,随炒米倒入。这种炒米糖含有浓郁的橘香,风味更好。

那需要做麻糖的话,糖熬制就要浓稠些,到一定火候,掌勺人将芝麻倒入搅拌,稍凉后出锅捏成条状,切片成形。要做白麻糖的话,那就更费时费工,须请力大的男子来扯糖了。做法就是将熬好的膏状浓糖汁出锅提出,扯糖者提起两头,用力不停的横拉,越快越好。一旦时间到,糖稀逐渐由黑变白,这就

团团圆圆庆元宵

□ 安频

元宵节使人内心深处流淌着别样的眷恋。阖家团圆,每个人享受着幸福的滋味。驱赶走孤单、寂寞、痴念、纠结,迎接新的生活、新的世界。

——题记

东风夜放花千树,更吹落,星如雨。这是宋人辛稼轩眼中的元宵节。的确,元宵节是春节的最后一天,倾注了人们无限的情感。

在这一天,少不了要吃一碗热气腾腾的汤圆。一个个汤圆漂在锅里,被热水拨弄着,就像我激动的心跳。嘴里含着一个,甜蜜传遍全身……真情永在,滋味隽永。每一个汤圆里,包含着亲人的爱……

我们监利时兴吃团子。据说它的发明与三国时候的关羽有关。具体情节已不可考。但是从那时到现在传承了一千多年,一直被民众所喜爱。团子怎么做呢?先将粘米浸泡,淘洗后倒入甑里蒸,然后用石磨碾成粗粉。接着,将这种粗粉倒在锅里,一边翻动,一边加水,直至搅成黏糊糊的泥状才起锅。还没完,必须马上用双手反复揉压,增加其粘性。大约十分种后,可以开始捏团子了。首先捏出一个凹状,再放入豆腐干、肉末等馅料。如此反复,将全部的团子做好后再放入甑里蒸上一个小时,就可以吃了。吃的时候,冒出一股香喷喷的米菜香,不油不腻,越吃越好吃……

离开老家监利七、八年了,我一直在异地过春节。正月期间到亲戚家走动,离开的时候会从老家带来几十个团子,包括炸团子、蒸团子等。有一次,拿团子给两个孙子看。他们不知道这是什么。于是,我给他们讲团子的历史、味道及做法。一个小孙子觉得炸团子像圆圆的陀螺,一边滚一边吃,忽而馅里的油喷了他一脸,我笑了,他也笑了。另一个小孙子生怕污渍流到他身上,赶忙躲开了。我没有指责他,而是说:“团子是我们老家的传统食品,是美好的象征,你们喜欢吃就多吃。”故乡的味道,带着与生俱来的印记,令人感动。家家户户吃团子,体现着和谐美满,体现着天伦之乐,体现着对未来生活的祝福。元宵节的团子,散发着浓郁的味道,温暖人心,体现人间烟火里的美味。

柔情似水,乡情浓郁,月圆无缺,风过无影。甜而黏的汤圆充满了我的肺腑。元宵节使人有着甜蜜、祝福、回忆的感觉,那是喜气洋洋的日子。

记得昔日的某个元宵节的夜晚,天气非常好。抬头看见天空中有很多闪烁的星,浅色的朵朵白云,搭配着一轮如镜似盘、温润如水的满月。地面的人们纷纷在门口放响了鞭炮,作为结束春节的最后“献礼”。烟花盛开、飘落,又零落成满地的碎屑……屋檐下高挂的红灯笼似乎乐淘淘,也在寒风里哭。

“千门开锁万灯明,正月中旬动地京。三百内人连袖舞,一时天上著词声。”这是以前的元宵节。但现在的盛世,人们过元宵节,到处洋溢着热闹的气氛。在街上,看见很多孩子们买了很多烟花,五颜六色,五花八门。不一会儿,鞭炮声、喧闹声乱成一锅粥。大的烟花轰的一声在空中绽开了红、黄、绿等一层层的颜色。望向别处,高空全是烟花,那光照亮了大地,仿佛是白昼。只可惜很短暂,又恢复了夜色的朦胧。随着烟火的消散,过去的收获、成长、欢闹、喧嚣都将远去。让我们出发奔向下一个有着好光景的日子。

走到街道中心,看见有一队人正在舞狮子。舞狮子一般由三人完成,二人装扮成狮子,一人充当狮头,一人充当狮身和后脚,另一人当引狮人。只见狮子时而抖毛、打滚,时而腾跃、登高,引得围观者大声叫好。

前面的街道挂着彩灯,很多人们观灯、猜灯谜,欢笑声不断。这让我感觉到年味犹在。节日气氛热闹喜庆,这才是元宵节的精髓。

天初暖,日初长。每个人回忆中的元宵节,凝固着自己的“独家记忆”。过了元宵,这年才算真正过完。自此,红红火火的繁华归于平静。

(作者系中国散文家协会会员、中国报告文学学会会员、中国作家协会会员、中国著作权协会会员、湖北省作家协会会员、湖北省音乐学会会员。)

忆江南·监利好

十首(新韵)

□ 胡跃飞

监利好,自古盛文风。
结社纷纷夸我棒,著书册册比谁精。皓首更挑灯。

监利好,开口便能歌。
岁岁秧抛飞笑意,唠唠吟唱漫城郭。央视也曾播。

监利好,女子喜名娇。
楚地乡音依旧在,章华遗韵未全消。舞尽小蛮腰。

监利好,美食誉客家。
团子炸酥销不够,火锅炖鸭更堪夸。梦里也思她。

监利好,农业着鞭先。
鱼稻共生更旧貌,蟹虾同俏绽新颜。美煞武陵源。

监利好,风物最开心。
骚读离湖魂可铸,水涵电影画难分。还作玉沙人。

监利好,故事说难休。
峡峡情深连两岸,小城爱大动全球。明日信风流。

监利好,花鼓遍城乡。
铜美腔腔进汉剧,站花墙戏媲湘江。韵味好悠扬。

监利好,周老也扬眉。
旗帜齐挥芦荡奋,枪声再起贺龙回。处处激风雷。

监利好,建市展新容。
区位优势更显,要津正欲巨龙腾。大邑立峥嵘!