

齐鲁名家

人活着就要吃饭,如果有条件,当然要吃最好的味道。
国内国外,走了不少地方。每到一处,一定千方百计尝尝当地
的特色小吃。不同地方的饭菜各有不同的风味,但吃来吃去,
永远不能忘记的还是小时候母亲做的饭菜的味道。

母亲的味道

□ 陈光

著名歌手林依轮 2011 年出版了一本书,书名是《妈妈的味道》,收录了林依轮与 5 位好友共同回忆妈妈亲手烹制的 50 道家常菜肴,包括蔬菜、海味、汤羹、甜品、主食等,每一道菜肴都配以图文介绍,图片精美、菜式实用,让读者在浓浓的亲情氛围中、轻松学会烹制地道可口的家常菜,享受美味生活的乐趣,令人在翻阅的同时禁不住想动手一试。

读了林依轮的书,最大的感受是羡慕。羡慕林依轮有个富裕幸福的家庭,有个心灵手巧的母亲,让他从小就吃到了那么好的东西,学到了那么多的烹调手艺。羡慕之余,是深深的回忆,我想起了自己母亲的味道。

母亲的味道必然与时代相伴。我出生在 20 世纪 50 年代,那是物质最匮乏的年代。巧妇难为无米之炊,母亲的味道,自然是“清苦”。

记忆中, 最早的母亲的味道是“窝头 + 咸菜”。家里有一个用土坯垒成的大锅台,上面支了一口生铁锅。锅里添上水,上面放一个笼屉。母亲把地瓜面、玉米面、高粱面用水和成面团,做成一个个类似捣蒜用的“蒜臼子”形状的窝头,摆在笼屉里。中间放一个大碗,里面是“辣疙瘩”咸菜条、葱花、姜片和几只干辣椒,再滴上几滴豆油。扣上锅盖,便开始烧火。母亲一只手拉着风箱,一只手往灶膛里添柴草。大约半个小时的时间,隐约闻到香味,便是熟了。再等一会儿,母亲很庄严地揭开锅盖,雾气伴着香味立刻弥漫整个房间。那时候,每天能吃到窝头和咸菜,就觉得非常满足了。我从记事起,没有吃过比这更好的东西。

到了 60 年代初,生活更加困难。母亲起早贪黑,弄来地瓜叶、榆树叶和各种野菜,掺到杂粮面里做成窝头,得用手捧着吃,否则容易散。再往后,粮食越来越少,母亲便把野菜剁碎,拌上少量面粉,放在锅里煮熟,每人一碗,用手抓着吃。至于咸菜条,倒是一直有,这是母亲一生的保留菜肴。

这期间, 母亲还经常用野菜做一种“小豆腐”。家乡有种野菜叫“青青菜”,叶子边上长满细

细的白刺,很是扎手,摘下来放嘴里嚼碎,敷在伤口上可以止血。母亲下地拔来,洗净后先用开水焯一下,再用清水淘几遍,剁成碎末,趁着湿润,撒上一点豆面,用手慢慢拌匀。锅里放少量水,烧开后,把沾着豆面的野菜顺着锅边慢慢放入水中,用小火慢煮,不能沸腾,煮沸了豆花就飞了。煮熟后,一点点白色豆末就粘在青青的菜叶上。母亲在锅的中间挖一个坑,让菜里的汤汁流到锅底,然后用勺子把汤舀出来,这样,锅里的菜就比较干稠了。这“小豆腐”软软的、滑滑的,闻着清香,吃着口感很好,连吃几碗,既可以充饥,又能够治疗由于饥饿造成的身体浮肿。多少年过去,母亲还经常做这种“小豆腐”,只不过“青青菜”少见了,改用小白菜、小油菜,口感反而不如从前。

细细想来, 10 岁之前,我就是吃着母亲亲手做的窝头、咸菜、小豆腐长大的。后来,生活一天天好起来,母亲的烹饪手艺便得到极大展示。母亲做的饭菜,最大的特点是选材随便、工艺简单,成本很低,但味道极好。

不用多想,母亲最拿手的是做“菜饼”和包“包子”。

菜饼是用面粉和韭菜做的。母亲先把摘净洗好的韭菜切成末,放一点儿虾皮和咸盐,倒上花生油,拌匀待用。面粉用凉水和成面团,醒 20 分钟,做成一个个大小均衡的面剂子。再把面剂子擀成圆形的单饼,挖一勺韭菜馅摊在饼的上半部,把下半部对折上来,将边对齐,用拇指按压使之黏合得严丝合缝,不透风撒气。这样,一个半圆形的韭菜饼就做成了,接下来就是用鏊子烙制。烙饼的鏊子是生铁铸的,有三只脚,用砖头支起来,后面高,前面矮,底下烧柴草,烟火自然就会往后爬。烙饼是技术活,鏊子烧得不能太热,太热了面饼容易糊;但也不能不热,凉了容易把面饼烙干但还不熟,得掌握火候。翻饼要用木片做的长长的“刮子”,第一翻越早越好,然后就是翻来覆去两面轮着烙制。看到表面微微发黄起泡,再把菜饼用手招着立起来,专门烤一下饼的“背”,以免这里不熟。很快,外面的面饼熟了,里面的韭菜也基本熟了。韭菜不能太熟,太熟就烂成泥了,不好吃。待到全部烙完,母亲会用刀把一个个菜饼从中间一切两半,盛到铺着笼布的篮子里,放

到饭桌上。面饼夹着绿色的韭菜,冒着热气,韭菜香,虾皮鲜,既好吃,又好看,令人垂涎欲滴。

母亲也经常用野菜做菜饼。院子里年年生长一种野菜,家乡叫“云青菜”,长得又高又大,母亲把叶子摘下来,先用开水焯,清水淘,再用做韭菜饼同样的工艺做成“挞饼”,相比韭菜饼,软软的,有点黏糊,同样好吃。“云青菜”一年生长六七个月,母亲的“挞饼”至少要连续做半年。

母亲做包子,多是用白菜做馅。工艺其实一点儿也不复杂:先选一棵大白菜,把外边的老帮子扒下来,切成丁,放点盐腌一会儿,用两只手使劲攥,把菜里的水挤出来。再切一点肥猪肉丁,放上葱姜末、五香面、酱油、花生油,用筷子搅拌,最后把白菜放入,荤素合成,搅拌成馅。包子皮要用发面,每个包子都要个大,皮薄、馅多。包好后先放在锅里醒一会儿,然后用大火蒸 15 分钟。出锅,稍凉,装盘,上桌,咬一口,白菜发脆,肉丁喷香,满嘴流油,真是过瘾!

母亲做包子,也经常用萝卜缨子做馅。家乡把青萝卜、白萝卜的叶子叫缨子,每到秋天,萝卜收获,上面的缨子不值钱。母亲便买回来,择干净,先用沸水焯,再用清水泡,要换几次水,泡两三天,除掉青涩味,然后拧干剁碎,用做白菜大包同样的工艺做成大包子,照样好吃。剩下的萝卜缨子用开水处理后,挂起来晒干,冬天用水发开,依然做大包子,比起新鲜的萝卜缨子来,倒是另有一番风味。有时候,母亲也会先把萝卜缨子做成“小豆腐”,再把“小豆腐”放上葱姜油盐炒一炒,做一锅“小豆腐馅”的大包子,尽管里面没有肉丁,但同样好吃。

记忆中母亲很少出远门,从没下过饭店,更没有拜师学艺,但母亲的炒菜技术却是一流的,可以说是无师自通。最让人称赞的是,母亲能把普普通通的大路蔬菜,通过粗菜细作,制出精美的味道,而且经常更换,让全家人饱尝口福。

母亲做得最多的是清炒萝卜条。那时候没有反季节蔬菜,普通老百姓家全年下来基本就是“萝卜土豆白菜”。母亲先把青萝卜切成细条,用清水浸泡,去除萝卜的辛辣味。再拿一丁点五花肉切成末,干红辣椒切成丝。热锅放花生油,葱姜末爆锅,辣椒丝和肉末放入,加酱油炒熟,然后放入萝卜条,迅速翻炒后加入醋和盐,再翻炒后出锅。这道清炒萝卜条,因为比较早地放了醋,吃在中口,萝卜非常清脆,微微发酸,香中带辣,比别人家的水煮萝卜片儿不知好吃多少倍。母亲还会同时烙上一筐单饼,一张单饼卷上一筷子萝卜条,外软里脆,两只手攥着大口吃,简直是极致了!用同样工艺,母亲还经常做醋熘土豆丝、清炒白菜心等菜,放上点泡发好的地瓜粉条和香菜梗,就更好吃了。

记忆最深的还是母亲做的“酥鱼”,那可真叫一绝。20 世纪 70 年代,很长一段时间,我家住在寿光北部的小清河边。到了秋天,坑坑洼洼凡是有水有草的地方,一定有鱼,大多是鲫鱼,也有鲤鱼和鲢鱼,都是当年生,最大的像巴掌。每到星期天,我和弟弟扛着网子,抬着水桶,四处捞鱼。半天下来,满满一桶,总有 10 多斤。母亲把鱼的内脏摘除,开始做酥鱼。那时候家里食油很少,只能用这种方法。母亲先在锅底铺上厚厚的白菜叶,然后把鱼一层一层整整齐齐地摆上,等到全部摆完了,再在上面盖上白菜叶,把鱼压住。再加入食盐、酱油、醋和水。醋一定要放足,酥一锅鱼最少要放半斤醋,水要没过鱼和上面覆盖的菜叶。接下来就是烧火,大火烧开,煮 5 分钟,撇去浮沫,转入文火,看到锅面上冒泡儿即可,不能翻大滚。连续两个小时,等到汤熬尽了,最底下的白菜微微糊了,这酥鱼就做成了。母亲先用筷子把上面的白菜揭开,然后用铲子把鱼一条一条盛到盘子里。做好的鱼微微发红,看似非常完整,实际上连骨头都酥了。吃起来香香的,咸咸的,酸酸的,连骨带刺一起吃,鱼头也不剩,一点儿也不浪费。那垫底的白菜也别有一番风味。因为鱼是自己捕的,酱油和醋价钱也不贵,这道菜成本很低,全家可以放开吃,每到这时,就是全家最开心的时候。

世人都说乡音难改,我说母亲的味道难忘。母亲出身贫寒,一生没有享过福。是她在那么艰苦的条件下,含辛茹苦,拉扯我们兄妹几人长大。如果说林依轮的妈妈的味道是山珍海味、美味佳肴,我的母亲的味道就是粗茶淡饭、清粥小菜;就是勤劳善良、勇敢坚强;就是勤俭持家、艰苦朴素;就是无怨无悔、真情大爱。母亲的味道伴我一生,教育我老老实实做人,鼓励我扎扎实实做事,引导我一路前行、不跌跟头。

我记起了印度一位先哲的真言:“世界上一切其他都是假的,空的,唯有母亲才是真的,永恒的,不灭的。”还有高尔基的话:“世界上的一切光荣和骄傲,都来自母亲。”他们说得真对,说得真好!

(原文有删减 作者系山东省政协原副主席)

□ 孙中路 孔浩

近日, 在枣庄市薛城区周营镇金马村, 69 岁的村民刘学义、王光兰夫妇一直忙着编“花席”,因为还有不少订单等着他们完成。

“金马花席”是一种以红、白、紫等各种颜色的秫秸篾子加工编织而成的手工艺品。因其编织工艺产生于枣庄市薛城区金马村,故称“金马花席”。“金马花席”在薛城已有几百年历史,而且远近闻名,是备受枣庄人喜爱的手工艺品。2008 年 6 月,金马花席制作技艺获评为首批薛城区非物质文化遗产;2011 年 10 月,金马花席制作技艺被列入第三批枣庄市非物质文化遗产名录。

据资料记载,“金马花席”最初由一户张姓人家制作,张家在清康熙二十六年从外地迁居到金马村,靠编织“花席”等手工艺品维持生计,村里人很喜欢,这种手艺便在村里流传下来。传说,清乾隆年间,金马村是一个驿站,乾隆皇帝在村里住宿时,看到村民都在编织“花席”,乾隆皇帝看到精美漂亮的“花席”连连称好,之后这个美誉一直在金马村流传。

对于编制“花席”的技艺,至今仍是金马村人引以为豪的事情,因为周边的村子里没有人会这门手艺,一直以来只有金马村的人传承并发展着。村民王光兰自幼生活在金马村,她的祖上一直都会编“花席”,至于传到她是多少代,谁也不清楚。王光兰幼时耳濡目染,在不知不觉中就学会了编“花席”,除了农活外,没有上过多少学的她就一直帮着父母编“花席”。后来,王光兰和家住城里的刘学义成了亲,小两口把家安在了金马村。受妻子影响,刘学义也很快掌握了编“花席”的技艺。从此以后,夫妻俩每到冬季农闲时节就开始编“花席”,并逐渐打开销路,将“花席”销售到周边地市。没想到,手工“花席”竟供不应求,也让夫妻俩走上了致富之路。

在王光兰的家院中,靠墙堆了很多高粱秸。她说,“花席”的原料就是高粱秸,金马村自古就有种植高粱的习惯,直到现在,很多地方都不种高粱了,但为了满足编“花席”的需要,金马村民们每年还是要种植大量的高粱。

王光兰介绍说,编“花席”的工序并不复杂,但关键是备料,仅这一项就包括割、轧、敲、刮等工序。备料时,要先将挑好的高粱秸去掉外皮,用刀子将秆竖着剖开,之后放在地上用碌碡轧平整,再敲打秆秆,用刀把秆芯去掉,仅剩下秸秆皮用来编制。

在艺术风格和用途方面,王光兰说,过去,鲁南地区没有灯草席和竹席,用高粱秸编制的“花席”即可用于家中铺床,也可用于民俗活动。“例如古典名著《红楼梦》中曾多次出现带有‘龙’‘凤’‘喜’等字样的‘花席’,都和‘金马花席’有许多相像之处。”王光兰介绍说,例如,村民在举办婚礼时,将“花席”铺地,用于夫妻拜天地,席子的中间位置要利用秸秆皮的红色,编出一个大大的“囍”字以示喜庆,而这种“花席”对技术的要求很高,稍有疏忽就会前功尽弃。其他民俗活动对“花席”的要求较低,对图案、颜色等也不是太讲究,只要编得平整即可。另外,现在有的商家为了追求店铺别致美观,也会使用“花席”作为装修材料,比如茶馆、饭店等,往往会起到意想不到的效果。因此,这几年,经常有商家专门来根据需要定制“花席”,这种承载着民俗记忆的手工艺品,也在新时代以崭新的姿态,被更多人了解和喜欢。

(枣庄市薛城区委统战部供稿)

承载民俗记忆的『金马花席』

