

滋味尽在岁月中

□ 汪 朗

过大年,吃饺子,这是北京乃至整个北方地区的习俗。

这一风气未知始于何时,但至少在明朝晚期已经相当流行,并进入皇宫之中。曾经侍奉过万历、泰昌、天启、崇祯四朝皇帝的太监刘若愚,在《酌中志》中便有皇宫之中正月初一吃饺子的记载:“正月初一五更起,焚香放纸炮……饮椒柏酒,吃水点心,即扁食也。或暗包银钱一二于内,得之者以卜一年之吉。”这里所说的扁食,就是饺子,至今还有不少地方有这种叫法。

过去,北京也有人将饺子称作煮饽饽的,一度还甚为流行。“老北京”形容某人满脸官司不通人情,便会说该人“见了煮饽饽都不乐”,因为正常人见到吃饺子一定会喜笑颜开,不乐者自然就不正常了。煮饽饽应该是满族从关外带来的叫法,清末的富察敦崇在《燕京岁时记》中便有此记录:“京师谓元旦为大年初一。每届初一,于子初后焚香接神,燃爆竹以致敬,连宵达巷,络绎不绝……是日,无论贫富贵贱,皆以白面作角而食之,谓之煮饽饽,举国皆然,无不同也。富贵之家,暗以金银小镲子及宝石等藏之饽饽中,以卜顺利。家人食得者,则终岁大吉。”看来,京城过年放鞭炮、吃饺子的习俗,几百年并没有太大变化,只不过饺子的名号有所不同。



蒸笼上的温暖

□ 陶瑞钢



馒头,花糕是鲁西南过年时重要的吃食,年味儿是从蒸笼上涌起的

我们老家把馒头叫馍。馍分杂面馍和好面馍,杂面馍是用玉米和高粱面做成,又硬又黏牙,一点儿都不好吃。小时候,好面馍只有过年时才能吃到。所以,鲁西南过年的时候,家家户户都要蒸好面馍。

腊月里,大家就陆陆续续开始蒸馒头了。通常是本家族人全体出动,一家挨着一家做。蒸馒头要排号,蒸馒头的笼屉也要排号。村上也就三四个笼屉,大家轮流借用,生怕磕着碰着。我们家借的是祥明大爷家的笼屉,圆形的顶,上面还有细小的空。四个笼屉叠起来,大概有半个人那么高。

为了让全家人能在春节期间彻底放松,尽兴地走亲访友看庙会赶大集,蒸得的馒头要准备够一个正月食用。

“老北京”形容某人满脸官司不通人情,便会说该人“见了煮饽饽都不乐”,因为正常人见到吃饺子一定会喜笑颜开

馅里馅外有讲究

包饺子,主要原料就是白面和馅料,将白面和好,馅料备好,包起来就是了。不过,搁到四五十年前,要想吃顿像样的饺子,也不容易。

先说面。自从“三年自然灾害”过后,北京居民的粮食定量中有四成是白面,比起其他地方强得多。日常卖的白面都是标准粉,也称八五粉,即100斤麦子要加工出85斤面,因而这种面的麸皮含量较高,颜色也较黑。这标准粉的来历,直到前一段看传记片《陈云》时才算弄明白,上世纪50年代中期,全国粮食供不应求,时任粮食部长的章乃器于是提议将白面中多留一些麸子抵顶分量,结果就有了这号面粉。虽然标准粉依照现在的标准衡量很“健康”,但用来包饺子却发黑发暗,不那么喜庆。到了上世纪70年代前后,吃饺子才有了更好的面粉,叫富强粉。这种面的出粉率在70%左右,比起标准粉要白净得多,用来包饺

子既好看又筋道,煮的时候还不容易破皮儿。尽管富强粉只是逢到年节每人才能买上两三斤,但过大年能吃上白面饺子,人们已经很知足了。

说完面,再说馅儿。北京人吃饺子在馅儿上有许多说道,荤馅儿用料,除了猪牛羊肉之外,还有鸡脯肉、鲜虾仁、鸡蛋等。此外,也可荤素搭配,根据时令在肉馅儿中加些大白菜、小白菜、菠菜、韭菜、韭黄、青韭、大葱、茴香、西葫芦、荠菜、扁豆甚至茄子等蔬菜,这样吃起来比较清爽。不过当年供应紧张时,京城春节的当家蔬菜只有冬储大白菜,东单、西单、崇文门、朝内这四大菜市场,倒是还能看到一些南方调运来的细菜和本地温室产的韭菜、青韭,不过数量有限且价格不菲,一斤韭菜要一元多,赶上猪肉价钱了,大白菜不过一角左右,因此普通人家过年的饺子馅儿,多为猪肉白菜或是猪肉大葱。至于牛肉羊肉,则是专供回民的。大白菜入馅儿,也只能用靠外面的菜帮子,菜心儿还要留着做个芥末墩,或是拌个豆腐丝,当做酒菜。

不管面黑面白,不管馅儿好馅儿坏,北京人春节的饺子总不能少,吃了一

又一年,到了上世纪80年代后,这节日饺子也就越来越有滋味了。

全家忙乎图热闹

北京人爱吃饺子,也会包饺子,三下五除二,热腾腾的饺子就出锅了。30年前,我们的小家和另外一户合住一个单元,共用一个厨房。邻居两口子都是地根儿北京人,做晚饭时,每逢想不出吃什么好,就包饺子。于是,一人忙着和面,另一人跑到楼下副食店买上半斤肉一把韭菜,洗一洗剁一剁,开包。这边儿先生揪剂子擀皮儿,那边夫人放馅儿捏边儿,包够了一锅就煮上,趁着开锅的工夫又能包出半锅来。我们的一锅米饭刚刚焖熟,他们的饺子已经忒噙儿忒儿噙吃上了。那叫一个麻利。

我们家吃顿饺子可就费劲的多,没有两三个小时绝难完工,因为父母都是南方人,没有受过这方面的熏陶。虽然老爹被人称为美食家,也了解不少京城内外有关饺子的说道,像什么北京人讲究吃“一个肉丸”的饺子,也就是全肉的,而东北的猪肉酸菜饺子另是一个味儿,山东人则最看重鲅鱼馅饺子,鲅鱼到了广东又改名成了马鲛鱼,是当地最看重的三种鱼之一……但是真的操练起来,还是差着火候。至于母亲,平素更是很少动刀铲,包出的饺子都是软趴趴地躺在那里,卖呆。尽管如此,每逢春节全家人都能聚在一起时,总要包上顿饺子吃。我们兄妹三人,和面、擀皮儿、拌馅儿,各司其职,等到包饺子时,则全家老少一起上,虽说包出来的饺子七长八短,俊丑不一,但是没人不在乎,因为图的就是全家在一起的乐和劲儿。记得20多年前闺女三四岁时,也要跑到桌边凑热闹,包不成饺子,就拿面团捏个兔子老鼠什么的,瞎闹腾。

如今,闺女成了家,父母也已逝去多年,所幸岳母身体还健朗,每年除夕都要坚持自家包饺子吃,因此总还要忙活一阵。现在包饺子,市面有专用的饺子粉,也有现成的饺子皮卖,鸡鸭鱼肉样样齐全,想吃什么馅儿都能有,味道比过去强多了。可是,我更想吃吃当年全家人一起包的饺子。

春节饺子,滋味不仅仅在其中。



老布的中国年

□ 布兰德口述 陈 颐整理

美国人布兰德在北京度过了10个春节,他和其他生活在这个城市的人一样,吃年夜饭、包压岁钱、逛庙会

我叫布兰德,从美国来中国工作和生活已经15年了,中国人都喜欢亲切地叫我老布。这10年,我的春节都是在北京过的,因为这里有我土生土长的中国老婆,我的中国年要和丈母娘和老丈人全家人在一起。

大年三十这一天,我们按照中国的传统,把齐薪薪的连码新票压岁钱装在红包里,准备好给退休的父母压岁钱。下午5点来钟,我们两口子打扮得漂漂亮亮,去丈母娘家里吃年夜饭。吃好年夜饭,我们两口子便回到家中,等待看每年一次的春节联欢晚会。

一些中国朋友好奇地问我,为什么每年都认真看“春晚”,其实,我可不是因为“春晚”好看,而是看了之后有话题,春节期间要跟其他人在一起评论、批评、说笑话。看“春晚”时,我都会想起央视的“我要上春晚”节目,那个节目更好看,有许多感人故事,不明白为什么“春晚”就没那么精彩。我感觉,如果把“我要上春晚”这种表现中国普通人生活的电视节目卖给美国的电视台,让他们了解,中国人跟他们一样,就是想把自己的日子过得好一些,快乐一些。这才是真正的软实力!

我喜欢春节的另一个原因是,平时工作很忙的老婆这几天可以给我做好吃的。我爱吃粤菜和上海菜,我老婆是生长在北京的上海人,正合我的胃口!我觉得饺子没馄饨好吃,最喜欢吃生煎包。最喜欢吃的还有酒酿黑芝麻汤圆,我先把酒酿里的汁液当酒喝了,老婆再煮了汤圆、打个水扑蛋加上酒酿、白糖,热乎乎的,顶级宵夜。我还喜欢看老婆收发新春贺词,前几年是用手机短信,现在改用微信了。我会提醒她别忘了给过去的男朋友发,再问问有无前男友发过来。

还有,每年春节我都会给我们小区楼里的电梯工、我经常用的出租车司机和理发师红包,感谢他们一年的关照。我觉得送红包是很好的中国传统,就像西方公司年底给员工发双薪一样。

我也逛过庙会。从白云观烧香到地坛庙会都去过。不过,每次都是失望而归,还没我十几年前在美国时年味儿浓。那时候我们开车去旧金山的唐人街,看舞龙、舞狮子、放鞭炮和花车游行,花车上选出的唐人街小姐那叫一个难看呀!还戴着一个皇冠!然后再去一家地道的中餐馆吃饭。此外,老外还喜欢去算命、查属相。

当然,春节期间总有一些人清晨5点—6点钟放一两声鞭炮,把大家吵醒。太缺德了!春节期间,每当我在电视里看到返城大潮,尤其是高速公路堵车和火车站人山人海的场景,真替他们感到累。我每年都想亲临火车站,去感受一下春运,但一直下不了决心,今年应该去一下,经历地球上最壮观的“大迁徙”。

在中国过了各种属相的年了,今年过马年,希望新的一年中国经济继续发扬“龙马精神”,中国老百姓的生活如“万马奔腾”,越过越好,祝《经济日报》的读者“马年大吉”。

