

一口糯米餛

□陆萍萍 文摄

半生家味道



糯米餛塌蛋

“妈，早餐想吃什么？”
“吃餛好了，吃亏是福。”

一声平常的应答，在老妈心里，糯米餛早已不是果腹的吃食，而是沉了半生的、轻轻的思念。

幼时我最馋那圆滚滚、白胖胖的猪油餛，糯而不粘，越嚼越香。可偏偏“餛”音近“亏”，年节礼俗、新春筵席上，从不见它的踪影。而老爸总笑着说“吃亏是福”，为了这口吃食，与老妈争执过好几回。

腊月的风裹着鳊鱼咸香、爆竹余味，吹暖了巷陌，也吹醒了孩童盼年糕、盼新衣的心。外公家的院子，总在这时最先热闹起来，那是年最温柔的序曲，是刻进骨血里的团圆印记。老爸会在腊月初，悄悄将糯米淘洗数遍，浸在清水里，米粒吸饱了冬水，饱满得像一颗颗藏着时光的珍珠。待到揉餛揉年糕吉日，他上班前将米沥干装桶，我与妹妹便一前一后，抬着小桶晃向外公家，小小的脚步，踏碎了清寒，踩满了欢喜。

外公家的院子里，人声、烟火、米香缠在一起。外婆守着大蒸锅，柴火噼啪，蒸汽裹着糯米清香，漫过灶台，飘出村口。待糯米蒸得剔透软糯，舅舅们便合力抬起热气氤氲的蒸笼，将雪白的米团倾入青石凿成的石臼中。一人执木槌，沉肩落力，一槌槌重重砸下，力道沉稳；一人蹲在臼边，手疾眼快，趁着槌起的间隙，飞快翻动糯米团，指尖沾着水汽，动作娴熟默契。木槌起落的闷响，石臼碰撞的轻鸣，伴着大人的笑谈、孩童的嬉闹，汇成冬日里最动听的歌谣。上百下捶打过后，粒粒糯米早已融成一团绵密软糯的白玉膏，温润细腻，泛着柔和的光泽。

众人合力将糯米团抬上长木板，外公便系上粗布围裙，洗净双手，指尖蘸几滴食用油，在掌心揉开。那双布满老茧却格外灵巧的手，左手揪起一段温热的糯米团，右手虎口轻轻一挤、一捏，一个个圆润饱满的糯米餛，便乖乖落在平铺的青绿草席上。它们像蓬松的云，像温润的玉，我蹲在一旁，歪着头数着“一、二、三……”数着数着就乱了，只觉

得满席的白玉，晃得人眼暖。外公笑着揪下一小团温热的糯米团，塞进我嘴里，软糯的韧劲在齿间缓缓润散，清甜的米香漫过舌尖，还带着外公掌心粗糙的温度，那是童年最甜的滋味。

待一席餛尽数做好，舅舅便拿起一根光滑的竹扁担，指尖轻轻勾住草席一角，手腕微抬，缓缓将扁担穿入席下，动作轻柔又稳当。“快，你抬前面，我送你们回家！”舅舅的声音裹着米香，落在耳边。我连忙蹲下身，双手捧着扁担，小心翼翼平放在肩头，慢慢挺直身子，竹扁担发出一声轻细的“吱呀”，像岁月温柔的呢喃。舅舅在身后轻轻将席子往后一拖，温热的米香被风吹起，萦绕在鼻尖，两人一前一后，一送一沉，扁担微微晃动，脚步踩着轻快的节奏。那时的我，小小的肩头压着一席温热的糯米餛，心里却轻盈得快要飞起来，眉眼间全是期待——新年，就是这样一路香着、暖着，慢慢走近家门。

老爸下班看见满席白餛，对我说，做餛泡米三日，捶打百下，看似亏了时间、费了力气，却蒸出了最软的米，做出了最糯的味。这是吃亏吗？看似舍去，实则获得真滋味。那时我似懂非懂，眼里只有白胖胖的餛，心里尽想着吃。

如今再想起，那缕糯香早已长在血脉里，成了刻在味觉里的眷恋。它绕着外公家的石臼，缠着青绿色的草席，伴着木槌声、扁担响，伴着老爸常说的那句话，藏着半生不散的温暖。

我从水里捞起两只糯米餛，微波炉里一“叮”，便恢复当年软糯的模样。平底锅抹上一勺猪油，慢慢煎至边缘微焦金黄，淋上蛋液，撒一把小葱花。白糯、焦黄、青翠，米香混着猪油醇厚，在屋子里轻轻散开。

“妈，猪油餛塌蛋，好了。”

“好吃。”

在老妈心里，这一口餛，是石臼里的团圆，是扁担上的温情，是外公掌心的温度，是外婆灶头的烟火，是父亲一辈子的相伴；是腊月里的期盼，是新年里的欢喜，是时光揉进烟火气里，永远、永远不会消散的——家的味道。

一缸咸齏

□金荣华 文/摄

一味乡愁

余姚老话道：“三日勿吃咸齏汤，脚骨有点酸汪汪。”一句俗语，道尽了咸菜与余姚人刻入日常的羁绊。这咸齏，本是雪菜所制，每年腊月雪菜收割的时节，余姚的马路上总会驶来满载的货车，高音喇叭里反复吆喝着“卖雪里蕻菜了”，声声喊着冬日的烟火，也喊来了家家户户腌咸齏的光景。

雪菜，是芥菜的变种，性喜冷凉，最宜秋冬生长，宁波一带总爱唤它“雪里蕻菜”。其叶中藏着丰富的氨基酸与有机酸，鲜爽本味是腌菜的不二之选，宁波雪菜素来有名，余姚的临山、泗门等近海涂区域，更是它的盛产地。

我家每年也总要备上雪菜腌制，这缸咸齏，便是春节里山里待客的招牌菜。买来的雪菜先简单清理，堆在阴凉处，覆上衣物静静捂黄。约莫一周，掀开覆盖物，满目金黄的雪菜撞入眼帘，嫩生生的，看着便喜人。随后搬至河边仔细洗净、晾干，做好腌咸齏的准备。

“七石缸里腌咸菜，一年下饭不用愁。”儿时最盼着腌咸齏的时刻，这是我们孩子能出力的活计，干完活，总能分到几颗糖，甜丝丝的盼头记了许多年。旧时农村有个有趣的风俗，说腌雪菜不能用女人的脚踩，不然菜会发酸——想来原是男人力气大，踩踏得更紧实，传着传着便成了这样的说法。于是，踩缸这桩“光荣任务”，总落在我身上。我卷起裤脚，把脚洗得干干净净在一旁待命，母亲却总笑说，不用洗得太干净，脚越“臭”，咸菜越鲜。可一想这咸菜日后自己也要食用，我还是偷偷用肥皂洗了好几遍。

母亲把七石缸洗刷干净，底层铺一层雪菜，撒一层粗盐，便喊我上缸踩踏。脚一跨入缸内，一股冰冷的寒意从脚心一钻而入，好冷。母亲在一旁不停鼓劲，让我加把劲用力踩，脚就会热起来，直到菜汁渗出，脚下踩出“泼嗒泼嗒”的水声，才算作罢。而后便这般反复：铺菜、撒盐、踩踏，层层叠叠，直到把缸填满。最后压上一块干净光滑的大石头，任其在时光里慢慢发酵，酝酿出独属于冬日的咸齏。

如今日子富裕了，不必再用七石缸大量腌制咸齏当主菜，只在小巧的陶瓷罐里腌上些许，图个尝鲜。踩缸的工序也省了，洗净晾干的雪菜，用手层层压实，压上一颗鹅卵石，便足矣。只是总有人贪图一口鲜，腌上一天就急着尝，这却是万万不可的。咸菜最好腌够一周，等亚硝酸盐含量降到安全值，吃起来才安心；若想久放，封好罐放入冰箱冷藏即可。

余姚的咸齏，从来都不是餐桌上的主角，却胜似主角。咸菜笋丝汤、咸菜黄鱼汤、咸菜烤笋、咸菜炒年糕，少了它，便失了灵魂，食之无味。宁波海鲜一绝是咸菜黄鱼汤，而余姚山鲜的精髓，当数一碗咸菜笋丝汤。冬日从山上挖几颗冬笋，剥壳切细，咸齏切作短条，锅中水沸，依次下入笋丝与咸齏，无需任何调料，咸菜的咸鲜撞着冬笋的清甜，鲜上加鲜，醇厚纯正，直让人“小舌头鲜落”。

每逢春节，家家户户走亲访友，桌上满是山珍海味、大鱼大肉，酒足饭饱之际，一碗清鲜的咸菜笋丝汤端上桌，便如甘露般解腻。原本没有胃口的人，尝上一口，鲜味入喉，立马能再添一碗饭。这碗平凡的汤，藏着余姚的冬日滋味，也藏着刻在余姚人骨里的家乡情，一口咸鲜，便是心安。



咸齏汤