



倾听闽北



我见我闻

“点睛之签”

□ 缪淑颖

我的老家在南平市顺昌县仁寿镇,一个以灌蛋小吃闻名的小镇,现在开车到小镇路口都会看到“灌蛋之乡”的宣传标语。但对于土生土长的我们来说,以前灌蛋并不是一个经常能吃到的食物,只有每年年夜饭的桌上,才会出现这么一道熟悉又陌生的佳肴。一年只吃一次,每一次的出现都毫不意外,家家户户都是如此。

灌蛋的出现频率如此之低,并不是因为食材有多珍贵稀有,或是制作过程有多耗费人力,而是因为做灌蛋,需要一口长时间只为灌蛋而服务的大锅,和一个安静又能忍受寂寞的人。每年除夕,为了让一大家子每人能吃上灌蛋,每次至少要制作二三十个灌蛋,这样可以保证大家在这个春节里吃得够饱,足够到不再想把筷子伸到灌蛋前,足够到能回味一年,到来年过年才会想起这道在春节从不缺席的美味。

简单来说,制作灌蛋需要一口熬上猪大骨和豆腐的大锅,一盆用鲜肉和素菜调配好的馅儿,足够的鸭蛋,还有一个茶杯和一根竹签。锅里的大骨豆腐汤在文火中慢慢炖煮着,随时准备迎接灌蛋下锅,肉馅儿则需要比平时的饺子馅儿要细碎许多,才能一点点被装进小巧又脆弱的蛋黄当中。

至于为什么用鸭蛋而不用鸡蛋,家里的长辈们从来没说清楚过,只是一味地告知结论“鸭蛋好做,鸡蛋不好做”,而在我看来,鸭蛋要比鸡蛋大得多,蛋黄自然也更大,便能塞进更多的肉馅儿,另外鸭蛋似乎更加“皮实”一些,经得起折腾,不像鸡蛋塞一点馅儿便要分崩离析。

其他用到的制作工具就是茶杯和一根竹签,茶杯的大小如同茶具中的盖碗,当然盖子是不需要的,小小的杯子可以锁住蛋黄的活动空间,使其老实地在杯底待着不乱跑,静待“天外之物”的来临。最灵魂的工具要数那根竹签了,其中两根长短一致的竹签充当筷子,负责夹馅儿,另一只竹签我愿称之为“点睛之签”,许多好奇灌蛋到底是如何制作的人都问过我:“到底是怎么把馅儿弄到蛋黄里的呢?在这个过程中蛋黄是怎么做到不破的呢?”其间的奥秘就在这“点睛之签”上。

我的灌蛋功夫传授于我的奶奶,这个家的掌勺之人,一身的功夫做一桌满满当当的菜,根本不在话下,但几年前奶奶不幸中风,右侧偏瘫导致右手没法再正常使用,于是灌蛋的重任就荣幸地交到了她的孙女我身上。在此之前我曾好几次看过奶奶做灌蛋,我也一直很好奇为什么蛋黄在奶奶的手中如此听话,吞进奶奶喂的每一口馅儿,像个乖巧的孩子干干净净地吃下每一口饭。

直到她亲自将秘诀传授给我:在开始塞肉馅之前,要先找到蛋黄身上的白点,那是它的“眼睛”,将犹如定海神针般的“点睛之签”从“眼睛”中插入,蛋黄就像被点了穴一般,不得动弹,乖乖顺服,再把馅儿从“眼睛”里塞进去,它便会完好无损地吸入每一口馅儿,在拔出“点睛之签”时,被戳破的“眼睛”及周围凹陷的蛋黄又随即恢复原样,仿佛什么都没有发生一样归于平静,若是从其他地方随意把馅儿塞进去,蛋黄那小小的身体里似乎有一股浮力,会将肉馅儿反弹出来,漂漂在蛋黄上,弥漫在蛋白中。

这真是太神奇了!我接任灌蛋之职也有七八年了,但至今没人解释清楚它的原理。

起初我做灌蛋的时候,总是很担心把蛋黄弄破,希望自己做出来的灌蛋始终保持完好无损的原始形状,于是总是小心地、一点点地塞肉馅儿,塞到肉馅已若隐若现地从蛋黄中透出来时,便急忙下锅,但其实蛋黄的“肚子”里还有很大的余量,于是我做出来的灌蛋往往个头较小,和身经百战的大伯母做出来的相比,她做的灌蛋像海滩上的鹅卵石一般,有如手掌般

大,且形状饱满圆润,而我做得却像孩童的小拳头一般大,只略比鸭蛋原本的模样稍大一些,几乎一口便能吃下我塞的全部肉馅儿,想再来一口时却已只剩蛋黄和蛋白了,吃起来让人甚是不痛快。

后来我做灌蛋的时候,爷爷奶奶便会在在一旁监工。奶奶为了准备其他菜肴,在整个屋子里忙前忙后,但路过我身边时,一定会叮嘱我“唉,对,就像这样多放点肉。”即使她可能并没仔细地看我杯中的作品,我依然感觉这句话很有鼓动人心的分量。

但爷爷却坚持在一旁守着,他看着我如小鸡啄米一般一点点地塞肉馅,在一旁欲言又止,最终还是忍不住开口指点我多塞点肉,最后竟着急地要自己上手。起初我以为爷爷真有点儿功夫在身上,但他接过竹签后我便开始后悔了,只见他夹起一大块肉馅儿,横冲直撞地便往蛋黄里塞,根本不管“眼睛”在哪,“点睛之签”的神奇力量也瞬间消失,被打回原形,轻飘飘地搭在杯上。最后蛋黄变得支离破碎,灵魂四散,爷爷眼看着破碎不堪的蛋黄和四散漂浮的肉末与素菜,一边嘴里嘟囔着“就要像这样多塞点肉”,一边匆忙地将杯中的混沌之物倒入锅内,希望让它赶快沉入锅底,藏匿在大块的骨头与豆腐之下,不见踪影。但眼眶和手心里的慌张,不受控制地溢出在凝固的空气中,然后悻悻地将竹签重新递到我手里,走开之前还十分确定地交代我要多塞点肉!

大部分的灌蛋时间里,其实都是我一个人守着一口大锅和面前的肉馅儿小山,以及奶奶源源不断供给的鸭蛋,默默地沉浸在属于自己的无声战斗当中。灌蛋的制作往往从吃完午饭开始,偏偏是最易犯困的时间,却要挑战一天当中最精细的家务活!对于这样的安排我曾经向奶奶提出过多次抗议,甚至直接钻进了午睡的梦乡,但最终还是被奶奶拽起来,一头扎进无穷无尽的蛋黄世界。

幸运的是,大伯母在东侧的灶台前早已深陷一场与蛋黄的斗争中,时不时还会传来前方战况,“哎呀!蛋黄破掉咯”“这个蛋怎么找不到‘眼睛’呢”“眼睛花得都快看不见咯”,还会关心我方的最新战绩,轻声平静地为我加油鼓劲,仿佛空气中起伏的声波会震破那柔软娇嫩的蛋黄。两个人的战斗总比一个人的要更容易坚持得多,时间无边无际地游走着,身旁的大锅中,炖熟的大骨豆腐汤在静谧的午后咕嘟咕嘟作响,飘来一阵阵混合了猪肉和豆腐的清香,眼前的“肉馅山”渐渐被削平了山峰,再缓缓地陷入谷底,锅中逐渐冒出越来越多承载着沉甸甸夹心的荷包鸭蛋,美味和自由同时出现在不远的眼前。

后来奶奶智慧地培养了二号种子选手——我的妹妹,我俩轮流上岗,为我减轻了不少负担,甚至水平更胜我一筹,果然长江后浪推前浪呀。我们经常会在煮熟出锅之后,循着蛛丝马迹找出哪个是自己做的,并称赞对方的得意之作,当然也有失败或不完美的作品,但彼此都心照不宣地不作过多评判,其中的滋味只有彼此能够清楚体会。

自从学会做灌蛋之后,每次过年都会多吃上几个,这道曾经只当作固定出场、让人称奇的家乡菜,现在工作在外,却发觉那味道值得自己细细去品味。而我尝到的味道要比别人丰富许多,丰富到足以支撑在外奔波一年,到来年的团聚之日时,再重新拿起那根轻如一缕思绪,却拨得千斤重的“灵魂之签”。



扫一扫,听一听

栀子花又开

□ 余万有

五月的一天,我匆忙地路过一处公园,空中飘来一股郁香的气味,那是熟悉的栀子花特有的味道。一瞧,果然是“未见其花,已闻其香”的栀子花次第开放了。

我想起老家长在山上的栀子花来。家乡人称乡野的栀子为黄栀子。栀子长在家乡的丘陵、山谷、山坡、溪边的灌丛或林中,是一种常绿灌木,高矮不一,矮的不足30厘米,高的则可达3米多。

家乡野生的栀子花多在5-7月份开花。栀子花的花朵是单瓣的,长在枝顶端。栀子花的花形为高脚碟状,也就是花冠下部合成狭长的圆筒状,上部忽然呈水平扩大如碟状。花的顶部5至8裂,通常6裂的花瓣,故有“栀子花开六瓣头”之说。栀子花是一种两性花,雌雄同株。栀子花白瓣黄蕊。栀子花的花瓣洁白如玉,形状像钢笔尖状,又似风扇的小叶片。贴生在花瓣间的是雄蕊,呈线形纵裂状,卡其色,与花瓣数相同。居花瓣中央的是黄色的雌蕊,花柱粗壮,柱头呈纺锤状。

至于栀子的叶子长啥样,往往没人记得住。栀子茜草科栀子属灌木植物,叶对生,或为3枚轮生栀子,“叶如兔耳”,是长圆状,披针形的革质叶,两面是光滑无毛的。

每当山上的栀子花开,鼻尖的小孩就上山采摘。“色疑琼树倚,香似玉京来。”爱美的女孩都喜欢采摘一朵栀子花,插在头上,把自己打扮成小公主。栀子花装饰发髻,古有之,“六出合成一寸心,银盘里许贮金簪”。栀子花还被别在胸前衣服上。栀子花有“吉祥如意、祥瑞福气”的寓意,姑娘喜欢佩戴。将栀子花的花瓣夹在书本里,翻书的时候特别的香。栀子花香浓郁,向远方扩散不远,因而我更喜欢用鼻子嗅,美其名曰“碰鼻子香”。

栀子花花蜜特别甜,蜜蜂采栀子花酿的蜜口感温润香甜。栀子花的花蜜也是我们小孩的甜食。摘一朵盛开连萼带花的栀子花,一手抓住绿色的花萼,一手揪住白色的花管,轻轻一扯,花、萼分离,将花管筒放进嘴里,轻轻吮吸底部,一股淡淡的甜香味进入味蕾,瞬间传遍每一个毛孔,让人浑身舒坦。

栀子花还是小孩的玩具。调皮的男孩抽掉栀子花中间那根壮壮的花蕊,再用细线穿过,双手拉着线的两端,鼓起腮帮子对着花瓣使劲地吹一口气,它就像风车一般呼呼地转起来,或者抽掉花蕊的栀子花插入拔了芒苕芯的芒苕里,对着流水,栀子花如“风车”式旋转。因此,我们把栀子花叫作“碓子花”。当然,我们小孩有时也把它镶在软软的柳树枝上做成花环,戴在头上,疯狂地跑着、叫着,欢快极了。

栀子花不仅高颜值,更有高价值。

家庭主妇提着篮子上山采摘。因栀子花是一种美味的野菜,其花瓣鲜嫩可口。摘去栀子花金黄色的花蕊,洗干净,用开水焯去花的涩味,捞出来,再用冷水泡着。炒菜的时候,沥干水分,或做汤,或清炒,或蒸炒,或放上榨菜、肉片,或油煎栀子花,样样味鲜诱人,齿颊留香。

巧妇常用栀子花制作各种美食,与面粉和油调匀制作糕

点食用,如栀子花糕、栀子花粥等。这些美食不仅味道鲜美,还富含多种营养成分。栀子花还可制作茶饮。制作栀子花茶简单,将新鲜的栀子花晾干即可。饮用时只需用热水冲泡。炎热的夏季,喝上一杯栀子花茶,不仅可以消暑解渴,还能舒缓身心。它的药用价值也很高,甚至是制作酒曲的原料之一……

栀子花功效真是多。就连栀子花的外部绿色包袱——花萼,自古以来就被广泛用于中药和化妆品中,其汁液具有丰富的草酸和黄酮类成分,赋予了其许多独特的功效。栀子花的花期可长达1个月,1朵花能开3-5天。栀子花掉落开始结果,栀子花的果实叫栀子。栀子果未成熟时是绿色的,此后逐渐显黄,后变成金黄色。

秋季,是采摘栀子的最佳时机。远远望去,黄澄澄的栀子立满枝头,特别显眼。

走近一瞧,悬挂于枝头的栀子是不规则的椭圆形,果实头顶“小辫子”——花萼,宛若一个个倒立着的小灯笼,又像长着一朵皇冠一样的。

细看栀子,与笔帽大小般的果上有像翅膀一样的纵行凸起5-8条,顶部保护幼果的宿存花萼片长约4厘米,基底部稍尖,留有一部分残留果梗。栀子因形而得名。它长得很像古人喝酒的器具。在李时珍《本草纲目》中,栀子被称为“卮子”,“卮”同“卮”,它的果子像商周时代的青铜酒器“卮”,因此古人就顺势给它叫“栀子”。

采摘栀子,要与虫鸟口中夺食。栀子果实的香气味,特别容易招虫子或鸟儿啄食。若采摘迟了,早有鸟儿、昆虫捷足先登,掏空大半黄色的果肉,只留下黑黑圆圆大洞的“皮囊”。

掰开栀子,内表皮颜色较浅,有光泽,有2-3条隆起的假隔膜。栀子的种子个数很多,包裹在果实里,形状扁,近圆形而稍有棱角。种子集结成团,深红色或红黄色,表面有细小疣状突起。

每到秋天,老人们都会摘一些上好的黄栀子回来,从装得鼓鼓囊囊的裤兜里抓几把出来,随意放在灶头上让它们自然风干。父亲算是采摘栀子的“专业人士”,晒干的栀子卖给药店,换取零花钱。

栀子果实中的主要色素为栀子黄色素,主要成分为藏红花素和藏红花酸,秦汉以前应用最广的黄色染料。《汉官仪》记载:“染园出栀、茜,供染御服。”说明当时染最高级的服装用栀子。“拾得红茜草,染就石榴裙。”只不过,栀子染的是黄色,而茜草染的是红色。

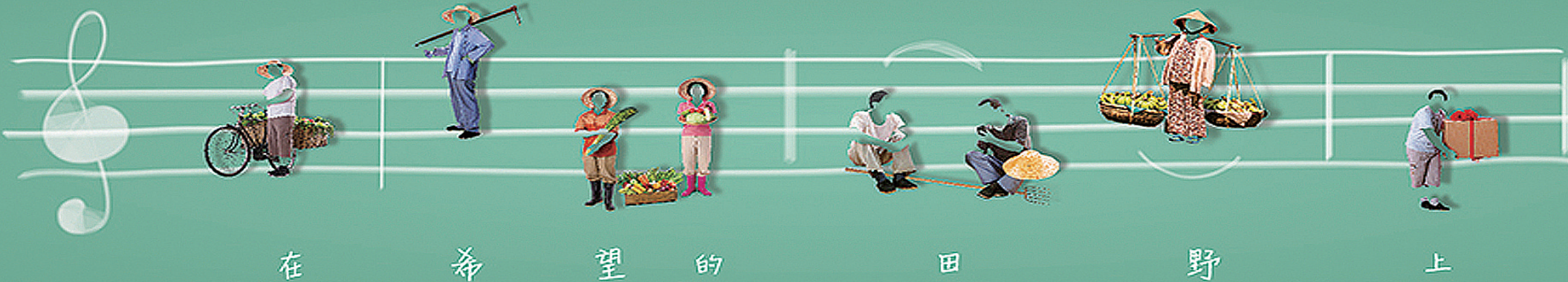
栀子不仅可以染纤维,还可用于糕点、卤菜等食物的染色,因而栀子又叫黄栀子。我们当地的“浪片”、腌菜、黄米饭等就是用栀子染色的。烹饪中常用的香料,也多用于给卤肉上色,在泡面中就有栀子黄的成分。

“栀子比众木,人间诚未多。”栀子全身都是宝,就连栀子的叶、根可入药,有泻火除烦,清热利尿,凉血解毒之功效。千万别小瞧不起眼的栀子叶,它还可以制作凉水糕呢。



老幼同欢 黄云英 摄

用辛勤劳动 唱响我们的时代主旋律



中宣部宣教局 中国文明网