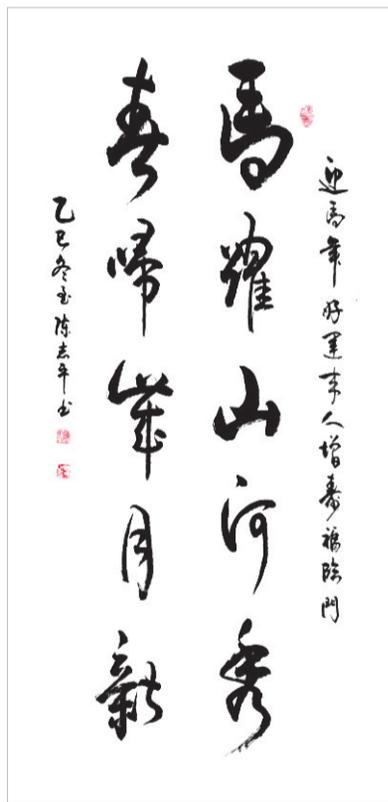




画诗春谷 随境产三 院院空第 画 同佳仙 雨 人 树 祥 天 吟

《幽居》

作者:徐谷春(66岁)
江汉区民权街道世彩社区



《马跃山河秀 春归岁月新》
作者:陈自平(80岁)
江汉区汉兴街道桃林社区



《山居图》
作者:余万铭(72岁)
东西湖区金银湖街道金泰社区

进入冬至节气后,天气渐渐变冷了。

早晨,爱人用腊肉、鸡蛋、青菜当配料,煮了两碗热气腾腾的豆丝端上桌,作为我俩的早餐,顿时一股醇香的味道扑面而来,吃起来软糯可口,一碗热豆丝下肚,让人浑身暖烘烘的,勾起了我对儿时参与“摊豆丝”的记忆。

“冬至到,年也到。”每年的农历十二月便是腊月了。以往在郊区农村,家家户户利用冬闲时节,开始忙着磨汤圆、摊豆丝、炸翻饺、炒米泡,置办些年货,准备热热闹闹地迎新年。

20世纪70年代,生活物资相对匮乏,购买还要计划,拿食用油来说,按家庭每人每月凭票供应2两,后变成3两,逐渐增至5两。平时,一家人节省用油,积攒着便于过年“开油锅”炸节日食品。

那个时候,日子过得困难归困难,长辈们还是想方设法地筹备着年货,把年味搞得更加浓厚一些。“摊豆丝”也是筹备年货的一种方式,我念念不忘,还别有一番滋味和风情呢!

众所周知,豆丝是武汉八大名吃之一。以绿豆、大米等为原料,磨碎成浆,在锅里摊成皮,卷切成丝。湖北人很爱吃,通常有汤豆丝、干豆丝、炒豆丝等多种吃法,是农村家庭过年的传统食品之一,备受大家喜爱。而且,我十分享受制作豆丝的艰辛过程。

我的母亲摊豆丝是最为辛苦的。到了冬至,一家人开始张罗

豆丝的味道

摊豆丝的事了。母亲按照常规,选择晴好天气,将提前准备好的碎米搬出来,一碗一碗地在盛有清水的大木盆中慢慢淘出细小的沙石,淘洗干净后,再按一定比例挑好绿豆或黄豆洗净,各自加入清水进行浸泡。

第二天一大早,父母亲架好家里的大石磨,滤掉浸泡碎米、绿豆的水,待一切工作就绪,父母亲便轮换着推磨,奶奶则坐在石磨旁,把浸泡好的米和绿豆一瓢瓢地往磨眼里舀。不一会,只见旋转的石磨里流出了糊状的白色米浆,滴到磨凳下的大木盆里。我们姊妹几个年纪小,面对推磨的事都使不上劲、帮不上忙,围着看大人们忙活。一般到了中午,就可以磨好一大木盆米浆了。

母亲开始清理摊豆丝的工具,把大铁锅、铁锅铲、小水瓢、大贝壳、竹刷、丝瓜络、木锅盖、篾笊等,统统洗得一干二净。早早备好一块猪肉皮或一小碗食用油,翻晒几捆烧土灶用的“草把子”、枯树枝。一家人有说有笑地忙到吃罢晚饭,我们帮着用木板、门板搭好案板,铺上旧凉席,擦洗干净,准备好菜刀、砧板、簸箕,摊豆丝的前期准备工作才告一段落。

夜幕降临,奶奶成了厨房里的专职伙夫,她划了根火柴,点燃手中的“草把子”塞进灶膛,此时,灶膛的火越烧越旺,大铁锅被烧得吱吱作响。母亲用猪肉皮蘸着

食用油在铁锅里来回“擦拭”,左手拿着大蚌壳,右手拿一把小水瓢,不停地搅了搅大木盆里的米浆,舀上一小瓢,左手用大蚌壳接着舀满米浆的瓢,娴熟地在铁锅上一转,均匀地摊成一块圆形的薄饼,盖上锅盖。大约1分钟后揭起锅盖,我连忙倒扣着笊箕准备接第一张豆丝。哪知母亲又在第一张熟豆丝的一面加了点油,翻面煎了煎,小心翼翼地折成一个小长方形,盛进一只干净的饭碗里,然后插上一双干净筷子,恭恭敬敬摆到土灶烟囱的小台子上,嘴里还念叨着什么。我们在一旁不明就里,猜测母亲的做法,也许是农村一种“祭灶神”的风俗吧!

简短的仪式后,母亲开始摊起豆丝来,我们端着笊箕从厨房到堂屋,来来回回地将刚出锅的热豆丝放在案板上摊凉、卷好,学着父亲的模样,慢慢地切起豆丝来。有时还偷偷把破损的豆丝拈到嘴里,饱一饱口福。

这样要一直忙到次日凌晨,摊豆丝、炒米泡的活才算完成。就着灶膛的余温,煮一锅青菜豆丝,一家人美美地饱餐一顿,倒不知是宵夜还是过早,我们在累并快乐着和浓浓的忙年滋味中进入梦乡……

如今,国泰民安,人丰物阜,市民的生活蒸蒸日上,生活物资和节令食品供应充足,四季购买便利。我们时时可以尝到新鲜食品,再也不必像从前那样辛苦筹备年货了。

作者:吴永寿(64岁)
汉阳区龙阳街道汉城社区