

蒸馒头

□ 郑永涛

春节，是人们一年中最享受的一段时光。民以食为天，春节期间最为重要的保障就是丰盛的美食了。多年以前，在我的故乡肥乡，春节前蒸馒头是一件大事，并且需要几家乡邻帮着共同完成。那浓浓的人情味，成为我心底最温暖的记忆。

故乡人以前的过年习惯，通常是年前蒸上好几笼馒头，一直能吃到过完元宵节。因此，对蒸馒头的人来说是一项重大工程，一个重要的过节气式。蒸馒头前，需要准备充足的木柴，跟乡邻们商量好次序，还要借齐蒸笼等用具。等轮到自家蒸馒头时，主家会早早地和上几盆面，然后放到炕上焙上被子发面。除了蒸馒头，通常还要蒸大包子、花糕等，必备的食材也要提前备好。备好了食材，主家就把长条凳、面板、压面杠、擀面杖、升、菜刀等用具支开架子、摆开场子，等着乡邻们来上门帮忙了。

等乡邻们陆续赶来，热闹的蒸馒头工程便开始了。大家有的压面，有的拽面团，有的揉馒头，有的烧火，有的跑腿……说说笑笑，一派繁忙、热闹的场景。压面是个力气活，通常由男人来干；揉馒头是个技巧活，通常由女人来干；跑腿是个撒欢的活，通常由小孩子来干，拿个工具、保障食材什么的，分工各有侧重。压面时，需将压面杠的一头固定在长条凳上，可一人压面一人翻面，也可一个人一手压面一手翻面。在木器发出的“吱吱”声中，能听出和谐的节奏和内在的力道。揉馒头、包包子时，是力量与技艺的完美融合。在两只手的舞动下，一个光滑圆润的馒头、或圆或尖的大包子便诞生了。

更能体现出精湛技艺的，是制作花糕和刺猬、蛇、鱼、燕子面点，这可以说是一种艺术创作了。花糕是面皮与红枣组成的多层建筑，一层面皮一层红枣，花样形式不拘一格，有着极大的发挥余地。制作刺猬、蛇、鱼、燕子时，不仅需要更持久的耐心，还需要借助剪刀、梳子等工具。制作过程中，需要用手捏，用剪刀剪，用梳子摺，最后按上黑豆或高粱

籽作为它们的眼睛。白面制作的小动物们蹲在面板上，个个栩栩如生、憨态可掬，吸引着孩子们的目光。

在乡间，花糕是供品，用来祈求众神的护佑；刺猬是财神，背上还驮着金银财宝，象征着招财进宝，平时放在财神神位前；蛇是专门驱除老鼠、看护粮食的，平时置于米缸之中；鱼是“余”的谐音，象征着余粮多多，专由女孩子食用；燕子平时放在灶王爷神位前，据说可让女孩子长得俊俏如燕。这些有着各自说法的面点，都寄托着故乡人对美好生活的向往。馒头等面点揉好、制作好后，要在炕上盖上被子再醒一会面，然后上笼蒸。通常灶火是由男人来烧的。蒸笼气后，需连续蒸上半炷香的工夫才能出锅。一般一锅蒸不完，要连续蒸上两三锅。馒头出锅时，随着笼盖的掀开和蒸笼的拍下，被烟火熏得黝黑的厨房此时云蒸霞蔚，蒸气的翻滚着涌出房门，场面十分壮观。刚出锅的馒头，雪白、暄腾，冒着热气，散发着麦香味，让人忍不住要尝上一口。此时往往就到了吃饭的时候，主人家必会炒上一锅可口的菜，让大家就着刚出锅的大包子痛快吃上一顿。那鲜香美味的饭菜，那热闹非凡的说笑，会给这场蒸馒头的年事画上一个圆满的句号。

这好几笼的馒头、大包子，加上炖好的猪肉、炸好的丸子和备好的蔬菜，就能让一家子过一个丰盛的春节了。

无声的岁月，不知不觉就悄然逝去了许多年。如今，生活渐渐好起来，过年时，故乡人不用再蒸那么多馒头存放起来吃了，而是随时能买到新鲜的馒头了，乡邻们相帮着蒸馒头的场景自然也是难得一见了，但我时常会想起在小村庄里度过的童年时光，想起儿时时的热闹的年，想起乡邻间浓浓的人情味。这些难忘的记忆，连同这温暖人心的年味，使我深信，人心是美好的，世界是美好的，人生是美好的。这些记忆和人情味，会深深地珍藏在我的心底，永远伴随着我在风雨人生路上，坚强地走下去……

（作者单位：邯郸市肥乡区公安局）

淡淡的乡愁

□ 霍建明

对于陶渊明来说，乡愁是南山下的悠悠菊花；对于李白来说，乡愁是床前的皎洁月光；对于王维来说，乡愁是秋山遍插的茱萸；对于余光中来说，乡愁是那湾浅浅的海峡；对于林语堂来说，乡愁则是淡淡的白芽奇兰茶香。

林语堂（1895年10月—1976年3月），福建省漳州市平和县人，中国现代著名作家、学者、翻译家、语言学家。林语堂早年游学海外，回国后先后在清华大学、北京大学、厦门大学任教。其作品包括小说《京华烟云》《啼笑皆非》，散文和杂文集《吾国与吾民》《人生的盛宴》《生活的艺术》，以及译著《东坡诗选》《浮生六记》等。

林语堂的故乡是闽南著名的茶乡，以兰香优雅、白芽奇兰茶闻名海内外。他曾经说过中国人有茶在哪儿都快乐。可见，林语堂也是一个爱茶之人。

林语堂自小深得家乡茶香的浸染，秀美的闽南山水和当地朴实的人情味，都融入了他文化的血脉之中，为他的的人生观奠定了基石。他曾说过：“如果我有一些健全的观念和简朴的思想，那完全是得之于闽南坂仔之秀美的山陵，因为我相信我仍然是用一个简朴的农家子的眼睛来观看人生。”他也曾留下了“捧着一把茶壶，中国人把人生煎熬到最本质的精髓”和著名的“三泡说”，等等。

之后，林语堂踏上了漫漫的求学之路，先是到厦门求学，后来又

远赴海外游学。他曾在文章中提到海外求学时的状态是“虽有勇敢冒险之精神和对于前途之信仰，然而现金甚少而生活经验也不足”，说自己当时属于“社交上的幼稚时期”，但又说“烟好茶好心情好，便可作文”。可见那时在异国他乡，正是带着故乡味道的茶香帮助林语堂消解对家乡的思念，以至安心求学探索，终学有所成，荣归故里。

归国后，林语堂便开启了他丰富多彩的教学、翻译、写作之路，先后在清华大学、北京大学任教，生活水平得到极大的提升，有了足够的资金享受他的三大爱好：烟、酒、茶。林语堂曾将自己的生花妙笔归功于烟和茶：“足则翌晨坐在明窗净几，一面抽烟，一面饮茶，清风徐来，鼻子里嗅嗅两下，胸部轩动，精神焕发，文章由口中一句一句一段一段念出，叫书记打出初稿，倒也是一种快乐。”茶成了林语堂的灵感之神，从侧面体现出其对茶的热爱。

其实，林语堂的家乡福建最为出名的茶为乌龙茶，乌龙茶主要分为闽南闽北两系。南北乌龙茶各有千秋，各有特色。闽北茶有大红袍、水仙、肉桂和武夷山岩茶，其中武夷山岩茶最为出名；闽南乌龙茶有人们熟知的铁观音、本山、黄旦、毛蟹等。南北茶最重要的区别还在于炮制方法，闽北乌龙茶做青时发酵程度较重，揉捻时无包揉工序，因而条索壮结弯曲，干茶色泽较乌润，香气为熟香型，汤色橙黄明亮，叶底三红七绿，红镶边明

显。闽南乌龙茶则是鲜叶经晒青、晾青、做青、杀青、揉捻、包揉、再干制而成，汤色和彩色偏向绿色。

而白芽奇兰就属于乌龙茶系中一个极为特殊的品种，它的产地位于闽南，这里是客家人聚集的原乡。这里虽然森林茂密，但树林中多为柚子树。在柚林深处诞生了后来享誉全国的白芽奇兰。20世纪80年代，漳州市农业局做奇兰选育定名的工作，把香气最佳的白芽奇兰当成了本地当家茶种。当时散种在平和县山林中的奇兰有七个小品种，分别是白芽、青芽、红芽、金边、竹叶、早奇兰和晚奇兰。工作人员将所有的白芽奇兰老茶树登记在册，连续三年收购剪枝，扦插繁育，最后推广到全县。白芽奇兰成为从地方奇兰单株中选育成功的珍稀良种，1995年通过了省级茶树的良种认定。

因深居大山，白芽奇兰还是采用传统的技法炮制，用大锅杀青，用压机制成条索形，荔枝炭焙炉慢火烘烤十几个小时，这样制成乌润中带着墨绿的干茶，泡开后叶形完整不甩边，春茶往往能做出浓郁的花香，茶汤稠滑醇厚，而秋茶则制出清高的兰香和枫香，回味甘甜。白芽奇兰真是融入了平和县特殊的的风土山骨，底味中偶带微苦，是一个兼具闽南北之长的品种。

林语堂认为茶是可凭嗅觉来享受的东西，对于文化的影响很大。他散文中提到，儿时家乡的茶有一种淡淡的兰花香，他的散文中多有生活细节描写反映他对茶的热爱之情。他曾在文章中埋怨他

家仆人阿芳做事不靠谱时，颇为无奈地提到“现在我的茶碗没有一副全的了”。作为幽默大师，林语堂好用很浅近幽默的比喻来解说茶道，比如说到饮茶的氛围时，他说：“饮茶之时而有儿童在旁哭闹，或粗蠢妇人在旁大声说话，或自命通人在旁高谈国事，即十之九败兴，正如在雨天或阴天去采茶一般的糟糕。”林语堂强调真正鉴赏家常以茶自烹茶为一种殊乐，他评价道烹茶之乐和饮茶之乐各居其半。当然，想真正品味“茶味”还是要靠自己多喝、多体会，林语堂认为茶须静品，而酒则须热闹。茶之为物，其性能引导我们进入一个默想人生的世界。

茶香萦绕中，林语堂写下许多名篇名著，创办了《论语》《人间世》《宇宙风》等当时颇有影响力的刊物，编撰了《林语堂当代汉英词典》。我想，林语堂能这样在多个领域有所成就，茶应该是功不可没，家乡茶的味道总是对他的灵感有所启发吧！

20世纪60年代，林语堂迁居台湾，但他一直无法忘怀家乡茶的味道，写下了《家乡茶的味道》，怀念家乡的故人和故事。茶，对于林语堂来说，是惬意生活的象征，是创作灵感的来源，也是一个情感符号，更是熟悉的家乡儿时味道。淡淡茶香飘在海峡两岸，让远在台湾的林语堂也能时时嗅到家乡的味道，这缥缈流淌的淡淡茶香，不正隐含着他对祖国统一的一种愿景吗！

（作者单位：河北省司法厅）

父亲的春联

□ 曲宗红

父亲如今已逾古稀之年，他念的是私塾，写字用的是毛笔，因此，跟先生练就的一手好字成为他一生的骄傲。

20世纪70年代，谁家要是会有会写毛笔字的邻居，临近过年的那几日就成了被追捧的对象。像我父亲，不但毛笔字写得好，为人也很忠厚，每到过年，很多邻居会带着纸墨上门请他写春联，当然也有些人空手而来的。为了应和而不带红纸的亲朋邻里，父亲会提前托供销社的朋友帮忙买回一整刀红纸，再把床板卸下来放在地上当裁纸板，用细砂纸将我削铅笔的小刀磨得亮亮的，将每一张大红纸都按照对联的尺寸细细裁割好。等有人来求对联了，父亲当场挥毫，让人来乘兴而来、满意而归。

后来，有人意识到白拿对联有点儿对不起父亲的辛劳，会给我带几块糖或一包瓜子儿，或者绑着哨子的气球、染了红蓝绿颜色的羊骨子儿及乒乓球。我看到这些吃的、玩的“稀罕物”，自然是笑逐颜开、来者不拒。但父亲却对我虎起了脸，然后转头跟来人汕汕一笑，言说小孩子家不懂事，写个对联而已，还要拿什么东西来。等人走了还要追加我两句道理，如“施不望报”“忠厚传家久，诗书继世长”等等，为我后来的修身及品行指明了方向。

父亲写春联、赠春联持续了很多年，直到多元化的市场经济全面渗透了文化元素，商家将赠送精美印刷体的春联作为促销手段普及到所有的年货集市，年逾古稀的父亲手书春联渐渐受到冷落，登门求春联者也越来越少。但我家每年依然都贴着父亲写的对联。

（作者单位：大名县公安局）

□ 郗世民

听邻居们说，距我村三公里外的南平同村榨核桃仁油、芝麻香油、花生油、菜籽油等，并且出油率高、质量好，这就把妻子和邻居们吸引住了，确定这个星期天到那里榨油，为过年准备上好油。

到了星期天，我早早起床，开着电动三轮车拉着妻子和妻子，以及两家的核桃仁、芝麻向南平同村出发。到了该村后，不用打问，闻着空气中飘来的香味，我们就到了榨油坊。

看到“榨油坊”三个字，既陌生又熟悉。20世纪六七十年代，我们村西建了两孔石窑作为榨油坊，为本村村民榨油。那时榨油的原料很单一，都是棉花籽。但榨油工序繁杂，每年冬天开榨前，需要对棉籽脱绒，然后将原料烘干、火焙，再用驴或牛拉动碾轮在直径约两米的石头碾盘上循环碾压，直至将原料压碎，随后上甑、过蒸、转饼、装入木榨里。一切准备就绪后，师傅们用檩条粗的撞杆对准楔子猛劲撞击，如此循环往复，各个累得上气不接下气，赤裸的上



狮舞吉祥

任寒霜 摄
（作者单位：魏县人民检察院）

□ 郭俊岭

“压猪头”，听说过吗？有些人恐怕听着有点耳生。

但是，在河北、山西一带的农村里，压猪头可是一道硬菜。尤其是新春佳节，谁家没有一个压猪头，似乎这年味儿就少了许多。

压猪头，顾名思义就是将猪头压制而成的菜品。这个名字，有人说听着就不雅，我却认为独有深意、韵味十足，一听这个名字就霸气威武，食欲也跟着膨胀起来……

年少时，我父亲和村里老厨师傅做压猪头的一幕幕仍在眼前：首要之选是选择一个新鲜的猪头，冷冻者次之，老母

猪、老公猪的头忌用；再以松香、铁钩之物去净眼毛、耳毛，祛除其他污物，劈为两半，刷洗干净，入清水锅中煮沸，换汤再煮。肉料中，花椒、大料、茴香、桂皮、大葱、姜片等必不可少，待煮至八成热时，捞出趁热去骨；然后另起锅，将拆骨的猪头坯子放入，倒入猪肉老汤，兑适量清水，使咸淡适度，再加上上述调料，加锅盖炖制；此时火候十分重要，大火煮至90分钟左右，然后逐步撒火，在汤回头时加入适量料酒，再改用文火煨到熟烂；最后出锅时，动作

要快速、准确，否则会把肉搞碎。将两片猪头扣在一起，用屉布包好，搬块石头压，将肉中的肥油挤压出来，压几分钟后，再将屉布紧一紧，再压！待基本没有油冒出了，就压住不动，需要压一晚上的时间，猪肉肉压成了饼状，像石头一般硬。因为经过压制，去除肥油，压猪头吃起来不腻且劲道，吃的时候从上边切下一条再切成片，切出来的猪肉鲜明透亮，味道好极了。

想当年，过年放假，三五好友，一壶老酒，一盘猪肉肉那就是绝妙的下酒

压个猪头过大年

榨油坊里香四溢

身流出豆大的汗珠。通过不断地对油饼进行挤压，黄亮、醇香的油脂慢慢地从那油饼里一滴一滴地流出，好似“大珠小珠落玉盘”。不一会儿，就会成线状地往下缓缓流出，淅淅沥沥，滴进榨槽里，再顺着榨槽沟，流入油桶中。

“老同学，早上好！真是稀客，怎么你也来榨油？”熟悉的声音打断了我的回忆。抬头一看，原来是我的高中同学李孟儒，他就是这个村的。我和老同学寒暄了几句后，才知道这个榨油坊是他家开的。

随着科技的进步，传统木头做的油榨，逐渐被机械油榨所替代，随后又被电子技术所取代。老同学简单介绍，传统工艺需要十几道工序，现在只需炒籽、榨油、过滤三四道工序，快捷而高效。每天加工芝麻、花生仁、油菜籽、核桃仁、油菜籽、黄豆等原料数千公斤，不可思议

的是比传统的老工艺提高效率上百倍。

寥寥数语后，老同学开始忙活起来。我也趁此机会，对他家的榨油坊进行了一番观察。这是个大敞房，最西边堆放着储存榨油的原材料，北边是榨好的成品油、灌装成晶油的机器以及灌装用包装品，南边则是榨油的场所，自东往西先是一整套全自动的芝麻榨油机。其次是液化液化气为燃料的自动炒料机，炒的火候大小全由仪表控制，不再怕烘炒时火太猛，原料容易烧焦，影响油的色泽和清香味，或火太嫩，水分不能完全蒸发，会影响油的纯度和品质。紧挨着炒料机的是二次榨油机，对面是油质过滤机，虽然是全自动化，来自一家一户榨油的原料都要一袋一袋扛到榨油机上。上料真是个体力活，孟儒的两个儿子承担着分户上料、观察仪表、出油等任务。

榨油机经过预热后，先是开动芝麻炒料机，我带的芝麻不多不少正好一炉，芝麻炒熟后自动加入到榨油机，然后封闭好榨油机开始榨油，油槽内慢慢地流出色泽金黄、浓香四溢的香油，进入油桶，顿时油桶里散发出芳香的味道，随之盈盈整个榨屋，飘荡出窗外，芬芳着榨坊外的天空，香溢四周的田野。人们静静地吸一口那空气中飘荡流动的阵阵清香，浸入肌骨，润心滋肺。毋庸置疑，这里榨出的油没有掺杂使假，纯度极高。

就在我陶醉在油香的意境时，核桃仁烘炒榨油也在有序进行中，不到一个小时，我们两家榨油、过滤已全部完成。不过，让我心存疑虑的是，机械作坊榨油太快，原汁原味的东西是否完全榨出来了，有没有原来木榨打出的油香？这时，老同学走了过来，略有所思

菜。两厘米宽、两毫米厚，一张张薄片，整整齐齐码在盘内，一簇雪白雪白的葱丝码在肉上，再配上几滴芝麻油、醋、腊八蒜，想想看，要多美有多美！

但多少年了，我在石家庄的街头转了又转，满大街都是某某熏肉、某某楼熏肉，记忆中这款色美味香的压猪头真不好见到。好在近几年来，随着经济社会发展，族人和十里八村的乡邻平常季节也开始做些压猪头卖，但吃起来总没有年关时做的香！此物非平常所有，需年节寒凉之季方能有其独到之味，实乃任你有钱，也买不到的独有之风味。

（作者单位：石家庄市公安局交通管理局）

地反问了一句：“你现在吃的小磨香油还香吗？”可不是嘛，如今在集市上卖油人拉着小磨油出售现磨的成品香油，那可是老工艺制作，吃起来的香味也不浓。

“在农村过去一家六口人，一年吃油不过十斤，如今一家四口人年吃油上百斤，是过去六口人十年吃的油。曾记得，童年时期放学后，饥肠辘辘地跑回家中，有条件掰半块玉米面饼子，用筷子捅到香油瓶内蘸几滴香油抹在饼子上，再放点盐，吃起来特香。如今随着人们生活水平的不断提高，忘却了‘饥不择食，食多不香’的那些典故，一味地埋怨机械作坊过于冰冷，榨油太快，原汁原味的东西没有完全榨出来，油品不香不醇，是不符合事实的。”老同学的话语中饱含哲理。

时针刚好指向十点，榨油房里还有很多工作等着老同学去完成，就此挥手告别。我们满载着油香，跟妻子和婶婶，在欢声笑语中踏上了回家路……

（作者单位：石家庄市鹿泉区公安局）