

我们的节日端午

美食里的端午节

记者 吴璇



端午节吃粽子,是自古以来的习俗。发展到现在,粽子早已演变出无数口味,而每年的甜、咸之争,更是端午节期间的“热闹大戏”。

然而,除了粽子之外,我们还会在端午节吃哪些美食呢?甜醅子、面扇子、花馍馍……这些宁夏特色的美食,你可不能错过?



甜醅子

甜醅子,清甜带酒香

说起甜醅子,大家想必都不陌生,这是一种由燕麦或小麦发酵而来的美食,酸甜爽口之余,还带着丝丝缕缕的酒香,夏天喝一碗冰镇甜醅子,是不输于任何冰点的享受。

对于很多老一辈的固原人来说,他们的童年里,甜醅子可是难得吃到的好东西,往往只能在过端午节时,才有机会吃上那么一次。“小时候家里困难,平时都舍不得顿顿吃白面,哪有多余的小麦去做甜醅子。”68岁的杨阿姨说。

也正是因为当时物质的匮乏,端午的那一碗甜醅子才在杨阿姨的记忆里更显得弥足珍贵——总要先将小麦或燕麦仔仔细细地洗干净了,再送到锅里去“泡澡”,一边泡一边加温,直到水翻腾起来,再改成文火,让小麦或燕麦在里面静静地享受,直到一个个笑开了口。

煮好后的粮食,要均匀地平铺开晾凉,再把碾成粉的甜醅曲均匀地拌进去,拌好后装入瓷器或陶器内,放在火炕上,保持周围温度在30℃以下即可。

这样过了2到3天,容器的表面发热,内里的粮食生出一点点绿色白毛,就算大功告成了。

当然,如今的甜醅子早已不是端午节才能喝到的稀奇饮品,不仅各个卖早餐的小店都能轻易买到,有的还摇身一变,成了和奶茶、咖啡一样,备受年轻人青睐的时尚单品。



棕糕

棕糕棕糕,一举高中

今年端午前的两天,恰逢高考,面对这一人生大事,谁不希望一举高中,金榜题名?既然如此,那就不妨尝尝吴忠、中卫一带的端午特色美食——棕糕吧。“小时候爸爸妈妈每年端午都给我做这个吃,现在好像在街上买着吃的比较多,但与当年的味道已不大一样了。”来自吴忠的80后陈炜说。

棕糕既然也姓“棕”,和粽子自然也有点“亲戚”关系吧。事实上,它们都是由粽叶、江米、红枣等做成,只不过相对于复杂的包粽子来说,方便上手的棕糕,似乎更适配当代年轻人“眼睛会了手还不会”的特质。

要想做出一锅软糯糯,香喷喷,甜丝丝的棕糕,好的江米少不了,要用一斤圆江米,仔细冲洗两遍,加入清水,水要高出米面1厘米,浸泡一夜。与此同时,可以将红枣洗干净,烫一烫据说味道更甜。

等到第二天米泡好了,可以根据口味,在里面加上一些白糖或红糖,轻轻地搅拌,让糖均匀地溶解在里面,再把红枣均匀地铺在米的表面,如果喜欢,可以一层江米、一层红枣多铺几层。

接下来,摆好的红枣和糯米连容器一起放入高压锅内,高压锅中加水,水位超过容器底部,盖紧锅盖加上阀,大火上汽后,小火蒸30分钟,关火后再焖1个小时即可。

陈炜说,去年端午节,他就曾经靠着一盆蒸棕糕,俘获了几个邻居的心,让小小的公寓里,充满了温馨的说笑声。



花馍

花馍,藏着彩色的童年

在作家郭文斌的《农历》一书中,提到固原人过端午时,会有很多有趣的习俗,比如说门上要插柳条、艾条呀,小孩子的胳膊上要戴花绳、挂香包呀,但其中最让“吃货”们瞩目的,就要数甜醅子和花馍了。甜醅子前面已经讲过,现在来说说花馍吧。

尽管已经来到银川快20年了,但儿时端午节帮妈妈一起蒸花馍的记忆,仍然根植在市民刘燕妮心底,像是一抹忘不了的乡愁。

“小时候妈妈做的花馍,有牡丹花、小兔子、小老虎、荷花等等,色彩艳丽、憨态可掬,摸起来软嘟嘟的,吃起来又香甜又扎实,真的不比现在那些花里胡哨的西式糕点差。”刘燕妮说。

小时候的花馍,用夏天新打的小麦磨成面粉,拌上糖、面酵子,揉成面团,放在一旁“醒”着,待到发面后,把面团分成一个个小份儿,接下来就是妈妈大显身手的时候了。只见她或是将面团捏成各种形状,或是随手拿起家里的刀、叉、勺子,在拍好的面饼上刻上花纹,总之不消片刻,那些憨态可掬的小动物,寓意吉祥的花样,就已经呈现在面团上。

接下来,要把做好的花馍上锅蒸熟,每到这个时候,年幼的刘燕妮都会期待地张望着笼屉,直到妈妈打开笼盖,一笼圆圆胖胖的馍馍伴着蒸汽、香气,晕染了视线。

“现在,我已经40多岁了,母亲也已年迈,再也没有精力去大费周章地做花馍了,偶尔买一些街上的花馍吃,不仅样子丑陋,而且味道也是一般般,找不到小时候那种感觉了。”她感慨道。

