

蒸馍：花样馒头送吉祥

□晚报记者 高洪驰 文/图

1月16日,是阴历小年,这天记者来到西华县昆山办事处61岁居民牛胜君的家中,正赶上她家蒸馒头。

“阴历二十二日我就准备好了今年蒸馍所用的面粉、酵母,当天晚上提的面头。”牛胜君一边搓面一边向记者说。为准备今年的馒头,几天前,老人就开始张罗,“原打算自己磨面,担心蒸出的馍不白,又到市场上买了两袋面粉。”牛胜君说,在她没出嫁以前,家中的兄弟姐妹们多,每到年关,父母就早早准备好过年所需的面粉,大多是红薯面、玉米面,很少有白面。阴历腊月二十过后,就开始蒸馍,“那时候,蒸的馍很多,一家人可以吃到二月二以后。”

阴历腊月二十三早上6点多钟,牛圣君已经起床,用一个大面盆,把头一天提取的面头用水稀释后,倒入30多斤面粉,和好面后又烧了半锅开水,将面盆放到上面,“这样面才能开得好。”一切停当后,牛胜君又拿出红薯,将红薯削皮、洗净,然后切成一个个小方丁,蒸馍时放到馍心里,“春节蒸馍,馍心里可不能空。”牛圣君还说,原来在家过



年时,她的父母还会蒸出枣花馍、大馒头等花样。

枣花馍蒸出来可好看了,就是将面团揉成条状,然后根据自己的爱好堆叠成龙、凤、莲花、青蛙等花型,在花型的连接处放上一颗红枣,寓意为“早发家”,大的直径超过半米,因多用红枣,又叫“枣山”。出嫁的女儿回门,临走时母亲都会送上一个枣花馍,祝愿女儿早发家。男孩子结婚,舅家、姑家、姨家都送枣花馍,叫“圆

饭”,仍取祝福吉祥之意。

蒸“大馍”也是一种传统习俗,就是在蒸好的馒头外面再包上一层面皮,重新蒸熟,循环往复,最后在最外面一层上面做一个莲花花型,在顶上放上一颗红枣再蒸熟,一个“大馍”就算完工了。“大馍大小不一样,小的不到一斤重,大的有几斤重。由于工序繁杂,目前已经很少有人蒸这样的大馍了。”牛胜君说。

下午3点左右,蒸馍开始了。在

家人的帮助下,牛圣君将发好的面团放到大案板上,然后一遍一遍揉搓,最后将揉好的面团分成一个个小块揉成圆形(左图),从下面放进几粒红薯丁,然后把下面封闭,一个馒头就做成了。一直忙到下午5点多钟,所有的馒头全部做成放进了笼屉。

此时,牛圣君开始烧水,等水烧开后,把笼屉放到锅上。一个小时后,散发着蒸熟馒头的清香味。看着白白的馒头,牛圣君满脸都是笑容。

相关链接:

馒头在我国的历史悠久,据传在三国时期,诸葛亮为安定后方而进军西南,在横渡泸水时,因瘴气熏天,毒液漫流,过河士兵中体弱者多触水致死,军队难以挺进。诸葛亮面对此景心急如焚,想来想去只好祭奠河神,求神降福驱魔,保佑生灵,于是命杀牛宰猪,包成面团,投于水中以示供奉。后来这种面食就流传了下来,并且馒头成了北方人餐桌上的主食。

广告