

失传的三汇叠面汤圆

□邓坤

三汇古镇名特小吃众多,数不胜数,既有远近闻名,深受大众喜爱,至今仍在市面售卖的心肺汤圆、水八块、锅魁、油果子、碗儿糕,也有不见踪影已失传的叠面汤圆、马蹄糕、狮子糕、堆沙果子等等。笔者就来聊聊在清末和民国时期曾与心肺汤圆齐名的叠面汤圆。

据1986年版《三汇镇志》519页记载,三汇叠面汤圆历史悠久,早在清代就有卢姓业主(卢金碧的先辈),在三汇场上以此谋生。最初卢姓业主挑着担子沿街叫卖,后因受食客喜爱和追捧,故生意兴隆,常常供不应求。见有市场潜力并有利可图,于是有餐饮业经营户便跟进,民国初期三汇镇上已增加至三四户经营者。

上世纪六十年代,我还是细娃儿时,曾听年长者在家对面工商联茶馆喝茶时,摆龙门阵聊天中提及过叠面汤圆,但无缘见到售卖,也就没有口福品尝。

2021年春,笔者与儿时同住河街上的街邻李淑华老人有幸相遇,得此机会请教于她,聆听老人介绍她儿时所见到的叠面汤圆加工方法和制作过程。老人介绍说,上世纪四十年代初,自己还是细娃儿时,三汇镇上就只剩一家餐饮馆子在卖叠面汤圆了,具体位置在正河街栅子门靠河一方,朝大同元音(新中国成立前的袍哥仁字号堂口所开茶馆)方向走的第三间门面。业主叫何开太,因脸上有些麻子,大人都喊他何麻子。老人接着说,何家的房子共三层,临街下面一层的底楼就是加工制作叠面汤圆的场地,临街一层门前有柜台,屋内砌有炉灶,摆几张桌子和一些板凳,这就是餐馆经营场地,楼上则是他一家人的住宿。李淑华老人说,她家与何开太开的馆子是一墙之隔的邻居,因常与街邻的小伙伴去何家底楼外的地坝玩耍,故对叠面汤圆的加工和制作及售卖过程比较了解。

当年何开太制作叠面汤圆的原材料有糯米(三汇称酒米)、芝麻、花生、核桃、红糖、面粉(三汇称灰面)等。叠面汤圆所用的酒米粉子,加工的工艺相当独特。在何家底楼地面上有一个较大的石碓窝,石碓

窝两边各竖立有高于石碓窝的一根石柱,石柱上方成U字形,在两根石柱U字形石槽上,分别横担着一个木啄架子的两个头子,木啄架子前端有一近似90度朝向下方的粗木啄头,用手将木啄架尾端向下压到地面后松手,木啄向石碓窝快速落下,落在石碓窝内。加工酒米粉末时,先用石磨把酒米推成粉,倒进石碓窝内,利用木啄头快速向下的冲力,来将酒米粉捣成粉末,然后用极其细密的箩筛,筛出酒米粉末备用。因这种加工方式很少见,儿时的李淑华常和街邻小伙伴们,去何家看稀奇,并帮忙按压木啄子尾端来捣米粉末。

笔者好奇地问到,叠面汤圆的酒米粉,为何不像一般汤圆粉那样加工?李淑华老人细细搭搭地给我说,那个年代没有烘干设备,一般家庭过春节的汤圆面是先用水淘酒米,浸泡多天甚至一个月以上,再用石磨推成米浆,装入白布口袋吊干。餐馆虽然说大多是头天淘米浸泡一个晚上,第二天推成米浆吊干后用,但如需干燥的汤圆粉,只有靠太阳来晒干,相当麻烦不说,还要受季节和天气的影响。叠面汤圆因选料精细、制作工艺繁琐、费时费工,故人力和原材料成本高,属于那个年代的高档小吃,相对来说售价也高。还有当年的三汇场因商业繁荣有钱人也很多,常吃叠面汤圆的人,大多是做生意买卖,手头宽裕或在社会上有一定地位的人。这些人对饮食也就格外讲究,嘴巴很是刁牙,嫌太阳晒了的汤圆面,色泽略带点黑,有股味道不好闻,说是馊太阳臭。所以三汇镇上餐饮业馆子所售卖的汤圆类食品,无论是叠面汤圆、心肺汤圆、糖汤圆、醪糟汤圆、油炸糖麻团等,都不会以晒干的汤圆面来用作原材料。

李淑华老人接着介绍道,叠面汤圆的馅(三汇称汤圆芯子)所用的灰面、芝麻和花生,先分别炒香,再用石碓窝将芝麻揣碎,花生和黑桃捣成小颗粒状,加一定比例的红糖混合后,搓成直径约2厘米的颗粒状备用。从外观上看,汤圆芯子油浸浸的,明显加有油,至于是加的猪油或是菜籽油,油与糖的比例,油、糖是哪个来混为一体等关

键工艺顺序,局外人无法知晓。叠面汤圆的芯子,闻起来很香,让人口水欲滴。在旧社会,有教会徒弟饿死师傅的说法,所以加工汤圆芯子的过程,许是有些秘诀,按现在的话来说,属于商业机密不宜公开,由何开太一人单独制作,其中一些过筋过脉的关键制作工艺,肯定是严格保守秘密而不外传。

制作叠面汤圆时,先把干汤圆面粉均匀铺在簸箕内,再把汤圆芯子铺放在干汤圆面粉上,双手端起簸箕摇团,类似于农村筛米团糠谷般。让汤圆心子均匀沾裹上一层干汤圆面粉后,喷上少许冷水于摇团成形的汤圆上,再洒上干汤圆粉子继续摇团,如此反复多遍,让干汤圆面粉在喷水后的汤圆上层层叠加,故名叠面汤圆。随着层层喷水,又层层叠加干汤圆面粉,汤圆越摇越大,直至摇团到直径约三厘米的汤圆。由此可见,制作叠面汤圆过程,类似于北方人在农历正月十五,制作加工过元宵节吃的元宵。制作完成的叠面汤圆,放在木制的传盘(三汇称掌盘)上一层一层地堆码,堆码成下面大上面稍小,看起来形似数层的宝塔形状。

叠面汤圆的特点:色白如雪,晶莹剔透,皮薄馅香糖多,吃起来口感软绵,十分爽滑可口,有嚼劲却不粘牙,常吃不厌,放入鼎罐内耐煮不浑汤。

当年何开太经营餐馆时,一般是上午在家加工制作叠面汤圆,下午备酒米粉和汤圆馅料,临近吃午饭时才开门营业售卖,总是食客盈门。逢年过节时,馆子里更是打拥堂,场面十分火爆,生意好得不得了。

尽管叠面汤圆美誉度高且名声在外,深受食客喜爱根本不愁销路,但因加工制作工艺复杂,尤其是劳动强度大,何开太为保证叠面汤圆的品质,在加工制作的过程中,凡大小事都是一丝不苟,亲力亲为,因此每天只能加工制作十余斤酒米的叠面汤圆,根本无法满足众多食客的需求。何家后辈在外读书毕业后,留在外地工作,家中无人继承餐饮业。自新中国成立初何开太去世后,叠面汤圆这一具有浓郁地方特色的驰名小吃,就在三汇镇上失传了。

社会正气要靠养

□陈鲁民

“天地有正气”,正气是怎么来的?孟子说:“吾善养吾浩然之气。”如果说个人的正气靠自己来“养”,社会的正气则要靠全社会来“养”。

最近发生了两件充满正气的事,值得我们关注与议论。

一是即将参加高考的江西宜春三中学生柳艳兵、易政勇在客车上挺身而出,舍生忘死,勇斗歹徒,光荣负伤,用热血和生命奏响了一曲青春无悔的英雄赞歌,在社会上引起强烈反响,被网友称为“最美高中生”。

一是湖北省潜江市浩口镇第三小学发生一起劫持事件,先是代课女教师主动当人质,保护学生安全离开;而后是镇党委副书记王林华代替女教师当人质,两人冒着生命危险主动当人质的壮举,令人感动。当今社会最缺什么?我以为最缺正气。譬如说,一些人遇事明哲保身,不敢发出正义之声;论事讲利害而不论是非,论人看成败而不辨正邪;羡慕他人成功,而不论其手段是否下作;眼红他人发财,而不管其途径是否合法等等。

那么,既然正气已成了“稀罕物”,如果

有人做出正义之举、正气之事,我们就要一方面为之大声叫好,充分肯定;另一方面则要想方设法来“养”这种正气,让正气浩然者得到精神与物质的褒奖,成为全社会的学习楷模,以激励蓄养更多的正气。

那两个高中生见义勇为的事迹发生后,《人民日报》在一版刊发文章并配发照片,各家媒体也都迅速跟进,密集报道加评论,这是用舆论来“养”正气。

宜春市多位领导到医院看望他们,宜春市授予二人“全市见义勇为先进个人”荣誉称号,下发《关于在全市开展向柳艳兵、易政勇学习的通知》,这是用荣誉来“养”正气。

教育部门已表示待他们身体康复后,将为他们组织单独考试,清华大学等数十所大学都表示要优先录取,有的还免除全部学费,这是用“实惠”来养正气。

网上成千上万的网民积极点赞,好评如潮,这是用民意来“养”正气。有了这几种形式的“养育”,可以相信,更多的正气壮举还会不断涌现,为社会提供正能量,带来正效应。

湖北那两位主动当人质的教师和官

员,正气凛然,义无反顾,同样获得了社会赞扬、舆论肯定,但我以为还不够,还应给他们更大力度的褒奖。

对于临危不惧的教师,要在转正、评职称、评先进上给予大力倾斜;对于奋不顾身的官员,要在提拔重用上有所体现,一个敢为人民利益出生入死的官员,就是最过硬的德才兼备。

总之,一定要形成好人有好报、好事有好果的社会氛围,通过“养气”,使正气得到保护、鼓励,以榜样的力量鼓励更多人为正义而奋斗,为正气而拼搏。

养气,就个人而言,主要是涵养心性,强健心智,净化心灵,端正心术。可通过读书、教育、反省、觉悟来摄取,也可通过效法先贤、追慕英雄来植入。正气养好了,才能刚正不阿,不向黑恶势力低头,才能拒绝诱惑,不做灯红酒绿的俘虏,才能舍身报国。

养气,就社会而言,就是要大力宣扬正气的内容和意义,精心培养讲正气的典型,努力打造讲正气的环境,让正气实践者扬眉吐气,心安气顺。只有人人以讲正气为荣,我们的社会才能正气充盈,风清气绝。

正气,就是一种能量,能量转化为动力。如果人人胸中养得浩然正气,化为自强不息的动力,化为翻身雪耻的精神,化为竞争向上的志向,化作坚韧不拔的韧劲,“威武不屈,贫贱不移,富贵不淫”,我们就会有更充沛的精力为经济社会发展作贡献,就会加快中国梦实现的进程。