

麵

姜苒

麵粉隨着母親雙手的動作落下，像極了窗外紛紛揚揚，從凌晨便開始飄的雪花。她因着過年而染成金色的指甲覆蓋了一層麵粉，那銳利的金色柔和下來，像夜裏被漁村燈火和月光籠罩着的貝殼。

北方的旱地養出了小麥，也養出了她愛吃麵的孩子們。麵可以做出多少花樣啊，包子餃子饅頭烙餅花卷兒，光是一個麵條，就可爛可炒可煮；不同的滷潑在白煮麵上，也潑出了不同的風情。我在南方上學三年，每逢回家是一口米飯也不肯吃的。今晚，我過年在家的最後一個晚上，自也如此。

蓋簾、案板、擀麵杖一早就鋪開了滿桌。都是經年的軟木，幾乎看不出紋理，只是一片溫柔的棕黃色。桌正中擺的餡盆裏卻是攪拌均勻的生紅鮮綠，飄了滿廳暢快的肉腥氣和韭菜味。母親早給案板上撒了棗核形兩頭窄當間寬的一層乾麵粉，只等她掀起盆裏那擱好的憨憨軟軟的麵團摠在案板上，然後搓成嬰兒手臂粗細的長條。手起刀落間，長條又換了窄段。母親不失時機地再給麵段撒上一層薄粉，這才許扒了桌沿眼巴巴看了許久的堂妹負責最簡單的步驟：以掌心把麵段按成小小的圓餅。

擀皮這樣的技術活自然要由奶奶操刀。她每一條深深的皺紋裏都寫着一個主婦千百次重複而練就的熟稔。右手壓着擀麵杖，擀麵杖壓着小麵餅，小麵餅又抵着案板；左手中間三指破入小麵餅和案板之間，把麵餅的左上角微微托起，大拇指在上面扶着。當右手使杖來回擀動時，左手便施一個垂直方向的力使小麵餅逆時針轉動。一圈下來，厚餅就變了圓圓的薄皮。

直到包餃子這個步驟我才敢插手。使餃子成為餃子的最後一步，卻是技法上最簡單的一步。煮出來的結果好與不好，實是仰仗着和麵、拌餡和擀皮隱在半成材裏的成果。沒下鍋的餃子看起來可

能個個誘人，而若是麵軟了或硬了，餡鹹了或淡了，皮擀得不勻之後給煮破了，都是到呈上檯面那一步才能被發現的問題，卻任誰都回天乏術。世上多少事，大抵也如此。

一筷子餡兒抹在麵皮中間，先對摺麵皮一下，捏實使皮粘死，然後把兩邊弧形的口往裏窩，最後像剛剛一樣把兩邊的皮捏實封口，和包方形禮品盒時封窄邊的手法別無二致。我總是要在最後把餃子的兩頭往一邊彎一彎，使整個餃子呈月牙形，這樣不單放在蓋簾上能立得穩，而且擺成排來弧形整齊地朝向一邊，方便計數又好看。

論包餃子的技巧，我是比不過姑姑的。不說同樣的皮她能包進更滿的餡兒，單是她雙手捏邊的手法，在我看來就高明極了。她把麵皮對摺捏緊後，兩手的四指並緊，重疊，把未封口的餃子托在上面，兩個拇指一撚，兩個口就都包好了。快是自不必說，在那一撚的作用力下，餃子自然地被塑成了月牙形，鼓鼓囊囊的好看極了。

臘八蒜臘月裏就醃下了。瓣瓣泛着清爽的新翠，給棕黑色的醋一襯，嫩得直要滴下水來。揀一個餃子在碗底的一汪醋裏一滾，一口咬掉半個，油汁滴成一條線，打在醋上漾開金色的油花。酸辛的臘八醋先入為主鋪墊成前味，肉和韭菜的鹹香緊跟着從齒縫裏溢出來。而沒有味道的麵皮，此時正起到中和沖淡的作用，兼給予筋道的口感。若還嫌膩，便咬上一口臘八蒜。蒜的纖維被牙齒生生斬斷的瞬間，蒜汁和滲入蒜體裏的醋汁噴濺而出，辣得舌尖一麻，酸得舌根生津。這時便只想着趕緊多吃一個餃子，壓壓味道才好。

出門的餃子進門的麵。這出門的餃子，民間謔稱「滾蛋餃子」，原是因為其被用來送不受歡迎的客人而得名。同樣的名字，若套進千萬個養育着遊子的家庭裏，就演變出送別時親人們面前含笑轉身淚的心酸。在我家，沒有刻意的約定，每次在我遠赴南方的前一個晚上，全家人都要回奶奶家吃這頓餃子。包餃子的過程凝聚了家裏全部女性的心力，而男性們便煮餃子，收桌洗碗。等飯後一切都收拾停當了，大家就聚在電視前看看新聞，有一句沒一句地閒聊直至各回各家，除了「再見」再沒一句訴別離的語言。執手相看淚眼太嬌

飾，勸君更盡一杯酒太悲壯。在平平凡凡的北方家庭裏，所有的情緒都從這一桌餃子裏漾開。我吃着這傳統的麵食，吃下的不僅是因地理位置形成的飲食偏好而塑造的對「中國北方」這個大家的歸屬感，更是我的親人，我的小家投射在我背影上的期盼與不捨的眼神。

一週了，我仍時常想起隨母親雙手簌簌掉落的麵粉，像極了當時窗外紛紛揚揚，從凌晨便開始飄的雪花。她粘了麵粉的十個指甲形狀圓潤，呈柔和的金色，像夜裏被漁村燈火和月光籠罩的貝殼。今年香港的晚冬異常的冷，可畢竟不會下雪。我也不知去哪裏給自己尋一碗微黃筋道，小麥製成的進門的麵了。