

## 年里汤圆甜

王 珺 偲

在黔北凤冈县琊川镇一带,正月初一的第一餐,要吃滚沙汤圆。新的一年,就在一家人制作滚沙汤圆的甜蜜中开启。

滚沙汤圆因它的制作方式而得名。将做好的馅料放进装有糯米面的簸箕里来回多次滚动,让它裹上一层又一层雪白的糯米面,变身为一个圆滚滚的“雪胖子”。在老家的日子,每年母亲做好汤圆后,都会煮来让我先品尝。我趁热将汤圆一口咬开,馅仁的酥甜与糯米的糯香一起在舌尖上蔓延,带着微黏的韧劲一起,慢慢滑下喉咙。香甜,爽滑,软绵。我一边嚼,一边烫得张口呵气,深冬的清冷空气瞬间也温暖了起来。

刚进腊月,母亲就会去集市上精心挑选糯性强、口感细腻的本地糯米。腊八节后两三天,将糯米淘得白白净净,浸泡在清水中,每天还要根据气温小心地把握换水的次数,保证糯米不变质。母亲说,米要泡半个月以上,做出来的汤圆才会爽滑细腻。

腊月二十五左右,到了做滚沙汤圆最“甜蜜”的环节。母亲将精心挑选的酥麻、芝麻、花生、核桃等原料,一一放入锅里炒到香酥脆黄。母亲说,汤圆好不好吃全靠这口馅,每种食材都要分别炒,把握不同的火候,马虎不得。炒好的酥麻籽要用擀钵舂成面,花生、核桃舂成颗粒状,芝麻则直接和入其中,加上捣碎的冰糖粒,再一起放入加热融化的红糖里,混合、拌匀、冷却,这就制成了香酥可口的馅料。

馅料被母亲搓成鹌鹑蛋般大小的丸子,放在盘子里,散发着香甜的气息,乌黑诱人。我趁着母亲不注意,拿起一个塞进嘴里,在舌尖的挤压下,馅丸在口中温润地化开,酥香甜蜜萦绕唇齿。母亲瞧见了会假装生气责备我,看到我嘴角残留的黑馅料,忍不住笑出声来,我也跟着“咯咯”地笑了起来。

馅料制好后就该制作糯米面了。母亲在头一天晚上把泡好的糯米舀出来,

沥干水分。父亲把糯米放在石碓里面春,在“咚咚”的春碓声中,糯米逐渐变成了粉面。母亲把石碓里的米面舀出来,用最细的箩筛,筛出最细的面,那才是做汤圆上好的米面。

接着就是滚汤圆。母亲将一个个馅丸放在竹筛上,蘸浆、沥干,倒进铺好糯米面的簸箕中。父亲来回用力拉动,旋转簸箕,馅仁就在米面中滚雪球似的滚了起来,滚的力度和方向很有讲究。父亲原本是不会的,滚出来的汤圆不是不够圆,就是易散不够紧实。在母亲的反复指点下,父亲花了多年才将这门手艺练得炉火纯青。

做好的滚沙汤圆通常是煮来吃,也可以蒸、烤、炸,但不管是哪种吃法都甜而不膩,糯香爽口。煮、蒸出来的滚沙汤圆白如雪球,蓬松糯滑,母亲叫它“银元宝”。烤、炸出来的滚沙汤圆色泽金黄,外脆内软,母亲叫它“金元宝”。

正月初一,母亲把做好的滚沙汤圆端上桌时都会说:“金元宝、银元宝,初一吃个大元宝,一年四季样样好。”我跟着念一遍,然后在欢笑中吃“元宝”。

我曾问母亲,这么复杂的汤圆做法,是从哪里学来的?母亲说,这是祖辈一代代传下来的。后来我在舅舅家看到一本泛黄的族谱,里面记载了先祖在清初由江西迁移至贵州,在这块土地上勤奋耕耘,兼做麻糖、汤圆等小吃生意,生活富足。或许正因滚沙汤圆曾是家族赖以生存的手艺,他们才一代又一代精益求精地制作和传承,那是家族的记忆,也是团圆的滋味。

这些年,母亲忙着帮我带孩子,过年都没再亲手做滚沙汤圆了。幸而舅舅经营一个滚沙汤圆的作坊,所以家里年年都有汤圆吃。我那四岁的孩子特别喜欢吃了炸得酥黄的“金元宝”。前几天,他边吃边念说:“金元宝、银元宝,初一吃个大元宝,一年四季样样好。”我听了心头一暖,跟母亲说:“今年带上孩子,我们自己做汤圆。”

## 鱼香迎大年

王 溱

在青岛即墨一带,素有过年吃白鳞鱼的习俗。特别是年夜饭,摆满各色菜肴的饭桌上如果缺少一道白鳞鱼,就很难称其为丰盛。

白鳞鱼是一种常见的海水鱼,身体扁扁,嘴巴尖尖,银白色的鱼身长满了厚密的鳞,片大而晶莹,鱼刺特别细还特别多。

白鳞鱼学名为鱈鱼,但即墨人最喜欢“鲞鱼”的叫法。鲞鱼开胃、暖脏、补虚。“鲞”字的谐音顺耳,正如宋代诗人范成大所言:美下着鱼,是为鲞字。到即墨说白鳞鱼可能有人一时反应不过来,但说鲞鱼,可谓无人不知,无人不晓。

白鳞鱼是饭桌上的“名贵”佳肴,逢年过节必有,并逐步演变成了习俗。记得小时候大院里有位邻居是即墨人,每到临近过年就到处打听什么地方能买到白鳞鱼,抽空还特意跑去菜市场跟卖鱼的售货员套近乎,请托进了白鳞鱼给她预留出来。其实那年月很少能见到新鲜的白鳞鱼,因为冷冻条件所限,渔民出海随身都会带上一大包粗盐,鱼打上船就用盐卤起来,等上了岸还要赶紧挂在绳子上晾干,以防止腐烂。所以,很多时候饭桌上见到的大都是“咸”白鳞鱼、“干”白鳞鱼。但即使这样,人们照旧乐此不疲地到处寻找。

白鳞鱼刺虽多,但吃起来非常香。一般的做法是清蒸,鲜的、干的、咸的都是如此。鱼洗净,放上葱姜蒜之类的调料,倒上花生油,在锅里猛火蒸。熟透的白鳞鱼不光肉香,鳞也很香。腌制过的白鳞鱼,经过卤水发酵,会发出一股异味,闻上去不敢恭维,但吃起来停不下嘴。

过年过节吃白鳞鱼,在即墨人眼里不光是一种象征,更是一种念想。许多即墨人说,看到白鳞

鱼就会想到家乡与亲人。特别是那些年少就离家的人,一条白鳞鱼会勾起许多难以忘怀的往事。我那位老邻居就是这样,她家乡已经没有直系亲人了,但她却依旧牵挂着那里的一草一木,甚至每一个发小儿玩伴。平时她串门跟邻居们聊天,话题总是少不了家乡。每次弄到了白鳞鱼,她都会满脸笑容,拎着在大院里走上一圈,然后逢人就说,我有白鳞鱼了,跟在老家过年一样。那神色、那得意劲儿,就像中了大奖。有了它,似乎就可以解了自己的乡愁,心里充满了甜美。

白鳞鱼被喜欢的另一原因,是量少。听渔民说,白鳞鱼的习性比一般鱼难以捉摸,气温低时大都在深海里,渔网下去很难成群地捕捞,捕捞上来的多混在其他鱼里。一网有个几条、十几条,运气就不错了。物以稀为贵,白鳞鱼无形中成了鱼中的“珍品”。家里有闺女的就墨人,更是对其“高看一眼”,不仅年夜饭不能缺,闺女出嫁也要捎上,最少四条,多则八条。因此,白鳞鱼也被看成“祥鱼”,寓意着吉祥、福祥。哪个父母不期望自己的儿女日子吉祥,谁不期盼自己的亲人百福呈祥?

这些年生活蒸蒸日上,好吃的东西越来越多。然而作为即墨人,过年饭桌上一定要上一道白鳞鱼的习俗依旧没变。不同的是现在想吃新鲜的,就有新鲜的;想吃腌制的,就买腌制的;想要干晒的,就有干晒的。冰库里储存着保存完好的新鲜白鳞鱼,渔民自己晾晒和用传统办法卤的白鳞鱼,逢年过节都被一抢而空。

小年前去了趟菜市场,在鱼摊前看到有人正在买白鳞鱼,既要新鲜的,又要干咸的。上前随口一问,买这么多,吃得了吗?对方回答,新鲜的自己留着吃,干咸的寄给外地的亲戚。品着鱼香的味道,就会想起亲人,想到一份过年的吉祥。

# 年味飘香贺春来

## 炒年味

汪 群

噼里啪啦,哗啦哗啦,山乡的年味是“炒”出来的。

炒“番薯胖”,吃起来松脆甜蜜;炒“糕头胖”,咬起来清脆喷香。这两样是浙北山村农家炒制的传统食品,沿袭上百年,家家户户自己做,人人喜欢。这些炒货,让乡村的年更有味道。

“朗日天,年景好”。大年近了,家住浙北地区双一村的大妈天天乐呵呵的,逢上村里人路过自家门口,便会热情打招呼,送上一些暖心的话。朱大妈家门前的晒谷场和菜地里,许多长条木凳上置放着大小不一、有方有圆的竹匾和竹帘子,她与儿媳一起乘着晴好天气晾晒番薯饼、年糕片,还有花生果、南瓜子,各种各样林林总总。经了日头暖烘烘地晒,仿佛已经洋溢起炒货的香味。

“要让山乡的年味浓起来,还真不能少了‘炒’。”朱大妈说。

这个“炒”,靠的是农家安在灶台上的一口大铁锅。

山村家家户户都用上了天然气,可很多人家都会留一个土灶台。这些灶台,都砌筑在居家的“偏房”小屋。夏秋季节烧煮南瓜、玉米和番薯,袅袅炊烟里时常飘散出诱人的甜香味。

寒冬日子,村民们很少用空调取暖,一家人聚在一起“烤火堆”,日子很温暖。这种火堆是用竹根、柴树根慢慢燃烧取暖的,火堆里可以煨年糕、煨番薯,熟了趁热吃,风味独特,再吊挂一只水壶烧水泡茶,喝上一杯,热乎乎的。邻居串门时相聚最多的地方,也就是烤火房,家长里短交流谈心,下棋拉琴其乐融融。墙脚边还有用火焙热的“暖床炕”,孩子们喜欢在炕头盖上被子,做作业、讲故事,或唱歌。

朱大妈制作“番薯胖”,一道道程序井井有条:将番薯洗净,削去皮衣,切成薄片,然后放入铁锅里用柴火慢慢煮熟。等到番薯熟烂,她用铲刀在铁锅里反复将其搅成糊状。抓一把芝麻撒进去,像天女散花;顺手又取些橘子皮碎末往铁锅里抛,如星星点点,这样番薯糊就添了香气。而要把番薯糊做成番薯饼,朱大妈就要用到那个书

本大小、四周带着薄薄边框的木制盛具。在盛具上铺一块白净纱布,将锅里捣糊的番薯食材舀在盛具上,用手里的菜刀把糊状的番薯细心地刮齐抹平。最后,将木板盛具倒扣在竹匾或竹帘子上,揭去白纱布,就现出均匀漂亮的番薯饼。

番薯饼晾晒成形后,就可将它切成片,继续晾晒直至干燥,用坛坛罐罐储藏起来,等待被炒制成“番薯胖”的日子。而做“糕头胖”要省力得多,现在年糕都是在粮食加工厂生产的,将整条年糕直接切成片,就可直接晾晒了。

农家炒年货的日子,大多在大年三十晚上。除夕之夜,开开心心的一家人吃过年夜饭,铁锅就要热火起来。那边,老老少少在观看电视节目,贺年祝寿;这头,灶膛里已升腾起红红的火焰,将“炒年味”推向高潮。

炒年货的“辅料”,农妇们最喜欢西苕溪里颗颗闪亮的黄砂。将黄砂放在铁锅里与年货一起翻炒,黄砂沉于锅底,可以隔开食材和滚烫的铁锅,使食材免于炒焦。这样炒出来的“番薯胖”和“糕头胖”,外表微黄,内层空心,吃起来松脆可口。选择黄砂,当然还有寓意,村民说黄砂如黄金,一起炒就会一起旺,企盼来年风调雨顺,生活和谐美满。

除了黄砂,也可以加大米炒。年货与大米很般配,丰收富裕的折愿一望而知,就像团圆餐桌上要“年年有鱼”一样,是大家钟爱的好彩头。即使有些大米被炒焦了,还可以派上独特的用场:老人和小孩如消化不良,泡上一杯焦米可以帮助改善。粒粒皆辛苦,任何粮食也不能浪费。

炒年货除了“番薯胖”和“糕头胖”,还有炒花生、炒葵花籽、炒黄豆、炒蚕豆……一种一种炒炒下来,就和着“沙沙”的翻炒声,迎来新年的钟声,寓意上一年灶台里的火延续到新的一年,预示着新的一年日子更红火。

孩子们向邻居们拜年时,那些“炒货”还带着余热。孩子们新衣口袋里,都被奶奶、大妈、大嫂们塞满“年味”,人人脸上洋溢着幸福的笑容。

## 吃茶汤

韩 玉

每年大年初一,我总会与家人去赶庙会,最喜欢龙潭湖庙会,场面大,格外热闹。各地小吃应有尽有,又以北京风味居多,爆肚、驴打滚、糖葫芦、炸灌肠,其中更是少不了了一样——茶汤。

冬阳正好,偶有一丝冷风,两株树间搭着几平方米的摊位。两个茶汤师傅,前面并肩四个大盆,满满一盆茶面,透明玻璃箱体罩着,肚子肥硕的铜壶,水在炉上开着备用。茶汤有多种口味,杏仁茶汤、炒面茶汤、巧克力茶汤、奶油茶汤。经典是老北京炒面茶汤,主料是糜子面,辅以红糖、白糖、青红丝、芝麻、核桃仁、什锦果脯、葡萄干、京糕条、松子仁。

等到摊位前围上了一圈人,老师傅开始冲茶汤。冲茶汤也是艺术,摊位前人来人往,你拥我挤,老师傅却依然慢悠悠地拿起小碗,炒面盖住碗底,先用少许水调匀炒面至黏稠状,将碗反过来朝下,茶汤可挂住碗。然后将烧开的沸水冲入碗内,水满茶汤熟。水要一次注满,倘若滴滴答答如房檐滴雨,茶汤必生,无法下咽。

炒面茶汤色香味俱佳,细致绵密,像果冻一样透明。撒上红糖、白糖,再撒一点黑芝麻,星星点点透着清香,最后点缀上青红丝、松糕条、松子仁。大冬天里,暖心暖胃,入口香甜、滑爽、松软,舒服极了。

庙会上吃茶汤的人多,人手一碗,站在大树下、马路边、摊位前,吸溜吸溜,一会工夫碗净肚腹暖,又溜达着去别处逛逛。一拨人刚走,新一拨又挤在摊位前,源源不断的是茶汤客人,热热闹闹的是过年味道。

春节年味浓,美食蕴乡愁。一道道美味可口的年味佳肴,一种种颇具特色的年节小吃,满足的不只是味蕾的享受,更洋溢着过年的喜气,滋润着甜蜜的日子。

今日本版聚焦“年味”主题,以文学形式展现不同地方的春节特色美食,以饕读者。

——编者



版式设计:赵德汝

# 大地