浓浓年味

最爱家乡的腊味

周钰姣

当街头出现挑柏香桠的山里人时，我知道，年近了。

地处西南的遵义，大多地方属高寒山区，全年雨量充沛，气候湿润，食物特别是肉类不易储存。在没有冰箱的年月里，山里人制作腊肉，长年悬挂于灶头，任灶火烟熏火烤。这样的腊味从浅栗色渐渐变成了焦黑色，味道却是越来越醇厚。

家住城里，没有柴火煮饭，但熏制的腊味仍是必不可少的年货，否则年就少了味道。还记得当年居住的家属院里，闲置着一个大铁皮桶，到了冬至前后，铁皮桶就派上用场了。从第一户人家开始熏肉，小院里的烟熏味就一直飘荡到腊月二十八，从不间断。

熏腊味，对哪家来说，都是过年的一件大事。早早地，母亲到菜市场买了肥瘦相间的“二刀肉”跟五花肉，划成大小适中的长条。回家来，先拿高度白酒在肉上涂抹，既可消毒杀菌，又有益入味。然后将食盐加入花椒、八角等香料，微火慢炒出料香，炒至食盐微黄，趁热在猪肉上反复揉搓，让它们渗进肉里。腌上一周左右，其间翻动两次，再取出晾干，即可熏制了。

正如年味里不能没有腊味，腊味里岂能没有香肠？腊肠最有技术含量的环节是调味，每家调料各有千秋，或辣或甜，全凭喜好。

灌香肠也是个技术活，太紧实了，容易把刮得极薄的肠衣撑破；太蓬松了，蒸熟后切不成片，对主妇来说就算是失了手，正月里吃“转转饭”的时候，定会让亲戚们说道很久。肉块不紧不松地灌进肠衣后，一截截用棉线扎紧。最后一道工序同样不能含糊，用针扎孔，好透出香肠里的空气。

腌制一周左右，中间翻动揉搓一次，再风干两天，去掉水分，就可以熏制了。母亲拿出平素积攒的瓜子壳、花生壳，以及烘干的橘子皮和甘蔗渣，再到街上寻一担柏香桠，找一些锯木面，就万事俱备了。

把肉和香肠有序地码放在横穿过铁皮桶的钢筋上，盖上几层厚厚的麻布，在铁皮桶下专开的灶门处点火加柏香桠，熏肉就开始了。柏香桠和坚果壳的香味随着白色的烟雾飘出，不一会儿，油润的腊味香也散逸了出来。在“噼里啪啦”的燃烧声中，肉发出“吱吱”微响，不时有一滴油脂滴进火堆，“啪”地绽出一朵火花，“啪”地又绽出一朵火花。

熏肉是件苦差事，母亲得一整天守在铁桶旁，须臾不能离开，既要不时加燃料以保证持续有烟冒出，更要注意控制火不能过大，别烧着了肉，中途还得熄火翻动一次，使肉被熏得更加均匀。

黄昏时候，肉终于熏好，提回家来，挂在阳台上，香喷喷的烟熏味瞬间溢满整个屋子，晶莹的油珠时不时滴下，这是“年”香喷喷的味道。

除夕夜的团年饭，腊肉香肠无疑是主角。过了这天，亲戚间开始吃“转转饭”。每家的招牌菜各有千秋，但腊味的地位从来不可撼动，不管是下酒还是下饭，都最受欢迎。各家腊味各有不同，这是评判一个主妇厨艺的重要标准。

腊肉在母亲手中可谓变化无穷，可以万搭，又皆是绝配——腊猪脚炖方竹笋，腊排骨炖阴包谷米，腊肉炒大头菜、炒蕨粑，腊肠炒折耳根……每一样都是地道的黔北年味。

当然，更常见的做法是不加任何配菜直接蒸煮。更醇更浓的腊香里，肥的晶莹透亮，瘦的红润紧实，一口下去，肥而不腻，瘦而不柴，浓浓的油脂香伴着淡淡的草木香，是层次异常丰富的年味，从年头香到年尾。

现在物资充裕了，再不需要通过熏制的方式来储藏肉食了。自家做腊味的越来越少，一年四季都是到市场上采购成品，稍加料理便可大快朵颐。但我依然想念着自家熏制腊肉的时光，只因那烟火缭绕的腊味香里，承载着时间的记忆与亲情的味道。

美食飘香

红红火火蒸馒头

王　溱

“李婶，泡上引子发好面，咱们做大馒头喽！”

“张叔，蒸馒头就看你的了。风力要足，火苗要旺！”

逼仄的大杂院里，一声声呼喊声响起，全院的人都听得清清楚楚。随后李婶忙着找出面盆，把发面引子泡开；王大娘把一堆“卡子”洗了又洗，擦了又擦；张叔把炉灶用柴火点燃，然后“呼哒呼哒”拉起风箱，火苗一阵阵窜出炉膛，把厨房映得通红。不一会儿，热腾腾的蒸汽从开着的窗户飘出，风箱“呼哒呼哒”响得更欢了。

过年蒸馒头，是迎年的重要内容之一。在家乡青岛，过去逢年过节祭祀先人，馒头必在其列，可见馒头在人们心目中的地位。如今，馒头虽已成为平常之物，但寓意依旧深远。做馒头要“发面”，要“火蒸”，与“发家”“蒸蒸日上”等谐音美词相关联，也是人们新年愿景的一种表达。所以，尽管当下食物极为丰富，购买也十分方便，许多人还是保留着过年蒸馒头的习俗。

做馒头少不了“枣饽饽”。把洗净的枣均匀插进白白圆圆的面团上，乍一看就像一座“枣山”。也有的把大枣切成片，枣核去掉，插在馒头上，呈鱼鳞状，像一只肥胖的“枣鱼”，又像一只长满硬刺的“刺猬”。坊间对红枣的解读多按谐音来：鸿运当头，红红火火，是幸福吉祥的象征。枣饽饽不仅在视觉上好看，而且吃起来香甜，寓意也吉祥。吃了过年的枣饽饽，会迎来一年的好运气。

除了做馒头，蒸“卡子”也是过年不可缺失的面食。“卡子”是一种木刻模具，专门用来制作各种花样面食，人们将用其制作出来的面食也称作“卡子”。“卡子”实际也是馒头的一种，只是式样不同而已。“卡子”模具有大有小，有长有短，有方有圆。“卡子”的花纹图案很多，常见的有鱼、桃、莲蓬、蝉、十二生肖等，还有囍字、福字、寿字，寓意着年年有余、吉祥如意、平平安安。

一般过了小年，大院里就会热闹起来。邻里间相互帮忙，有的提供“老引子”，有的指导“发面”，大娘大婶会帮着双职工的人家忙乎；家里有“卡子”的都会贡献出来，一家家“击鼓传花”轮流用。有大铁锅的人家，那些日子甚至到邻家做饭，大铁锅专门让给邻居们蒸馒头。从早到晚，你来我往，东家串西家走，那欢乐、和谐、温馨的气息笼罩着整个大院，让人感到过年的美好。

馒头蒸好后，要放在阴凉干燥处。半世纪前，普通人家没有冰箱冰柜，过道、走廊这些阴凉的地方都被利用起来。用干净的纱布把馒头、“卡子”包好，外面再包上一层保护层，或者放进缸里、坛子里、纸箱里，放十几天没问题。有的保存得当，出了正月还鲜美如初。

正月里是口福劲爆的日子。就着卤肉、炸鱼和现炒的蔬菜，喝上二两小酒，再吃上个白软的大馒头或“卡子”，那幸福感，简直没得说！

进入21世纪，一些传统的习俗在慢慢改变，但它们的“根”还在，更多地被赋予了新的内容、新的形式，变得越发令人喜爱。

现在过年，人们可以到超市随心所欲地挑选各式馒头、“卡子”，不用再亲自动手发酵、和面、揉形了。馒头也成了家乡人致富的工具。青岛的王哥庄十几年前就成立了大馒头生产基地，街道办事处负责把好“材料关”“质量关”“信誉关”：酵母统一提供，面粉每年一次招标，既保证了面粉的营养和档次，也鼓励周边农民多种粮种好粮。以大馒头为主打产品，同时配以“燕子”“福寿桃”“富贵鱼”“枣花糕”等花样馒头为副品的产业链，让崂山脚下这块土地呈现出一派欣欣向荣的美好景象，更让当地村民实实在在地尝到了共同富裕的甜头。

“无粄不过年”

钟兆云

在闽粤赣三省交界的客家山区，有一类美食被统称为“粄”，泛指用大米磨成粉或浆后所制的食品。其种类繁多，应节气制作，根据馅料、颜色、形状等变换出不同的味道，既可作点心，也可以是主食甚至是一道菜肴。客家人的餐桌一年四季都有它，春节期间更是一道“硬菜”，这从“无粄不过年”之说可见一斑。

打小，我就对粄有着超乎寻常的嗜好，尤其喜欢闽西老家武平县岩前镇的特色煎粄。它色泽金黄、外酥内韧、香甜可口，出锅后隔夜食之，咬起来就变得嘎嘣脆，更以其保质期长而名扬四方。

年关一到，家家户户都开始做粄，一到村口便能闻到空气中飘浮的香味。这个时候，再调皮好动的孩子都能静静地围在热气腾腾的灶边等吃，“小圆球”到嘴后还往往抓几个出门，向村里小伙伴炫耀自家的“富有”，像馋猫那样吃得津津有味。客家人淳朴善良，热情大方，自家炸好了粄子，只要知道邻家谁还没开锅，就会端一碗过去一起尝鲜。

记忆中，家里过年时的粄子从熬红糖、搓粄团到生火油炸，都由父亲操持，母亲和我们姐弟负责在厅堂传递做好的“小圆球”。“小圆球”大小匀称，一大竹篮里能排列几十个，不能紧挨，更不能重叠，以防黏糊。这边做好一篮时，灶房那边也差不多煎炸好了一锅，几大竹篮轮流替换。两边都干得热火朝天，必须赶在大年二十九前一气呵成，年三十得让出灶台做年夜饭呢。

渐渐地，我的位置由灶房的柴火工上升为做粄子的主力队员，但从没替换下父亲的“帅”位。其实主帅不好当，籼米粉与糯米粉配比失调、糖水熬不到位、火候不够，就容易造成粄团炸裂、没炸透、一锅焦等现象。一般情况下，油温六成热时下锅，几分钟后球表呈黄色，转小火再炸一小时左右，不时用锅铲为球翻转，以免粘锅烧焦，再用竹罩箩罩起，架在固定瓷盆里待油滴干后再行入缸。粄子一个个炸得晶莹剔透，出锅不久便呈焦糖色，放上一宿即成著名的岩前煎粄。制作一锅好粄，虽需多人配合，但技术活还得靠老手掌舵。

劳动现场最快乐的事莫过于现做现吃，咬一口香一嘴。大人为了让馋嘴的孩子早点吃到粄子，第一锅总是炸个七分透便起锅，称“籽火粄子”，软糯香甜，多吃也不会上火。有次我连吃十来个，满满一大碗瞬间变成底朝天。孩子们吃得越多，母亲越开心。母亲开心时，会唱外婆在世时所教的歌谣：“洋叶子（蝴蝶）叶叶飞，阿母做粄女儿归；大粄拿给阿姐归，细粄留来逗老弟（弟弟）。”声情并茂，让人感到幸福是这样简单、亲情是这样无价。

一锅锅圆滚滚、热乎乎、香喷喷的粄子炸就，肥瘦相间的腊肉有了，飘香的米酒也酿好了，红红的春联和门神都贴上了，屋里屋外全弄清爽了，家里和村子里陡增的欢声笑语，一并在春风里传递。

家乡的多数人家都会保留一些粄子，到春耕劳动时随身携带，当干粮或当点心，谓之“撑腰骨”。牙口不好，则可将之与早饭同蒸，或切成小块来冷吃。也有的老人将其炖粥或焖地瓜，口感不稍变，弹牙又筋道。这一份年味儿，挨过端午节还是原汁原味。

多年之后，我们长大了，走南闯北，却始终忘不掉故乡的味道。每年春节，我都会邀请两三亲友相聚在家品尝岩前煎粄，如有“闽西八大干”之首的“武平猪胆干”，再来个此味只应天上有的“岩羊炖汤”，便自嘲赛过神仙了。家乡的味道、游子的情怀，值得一生细细品尝。

“叔，来碗煎粄哟……”如今回家，常常刚入客厅落座，耳边就响起侄辈们的声音。碗里摆着十来个玲珑的粄子，他们脸上的笑容，就跟眼前的“团圆煎粄”一样，喜庆而灿烂。

大地

新春特辑

美味“开花”

李丹崖

在家乡安徽亳州，春节前人们最喜欢做的就是麻叶，俗称“焦麻叶”，也有的老年人唤作“焦叶子”。麻叶，顾名思义，以芝麻为主要特色做成的美食。芝麻分为黑白两种，所以，麻叶也分黑芝麻麻叶与白芝麻麻叶。

一入冬月，主妇们就开始忙年。她们把秋日里收获的芝麻从袋子里取出来，清水滤去尘埃，晒干之后备用。和面可大有讲究。做麻叶的面，须用植物油来和，这样一能保证味道纯正，二能确保炸制后的麻叶酥脆可口。面和好，还需盘面，然后擀成面皮，在面皮擀制差不多的时候，伸展面皮，撒上芝麻，再擀一遍，确保芝麻和面皮粘合在一起。然后在擀面杖上把面皮卷起来，“刺啦”一刀，把多层面皮从中间划开。面皮被划开成面片，然后切成菱形，放在筛箩中晾干。

年关的风，很快就把筛箩里菱形面皮中的水分蒸发掉了。这时候，麻叶初步成形，芝麻在面皮上粒粒可见。紧接着，烧油下入生麻叶，文火炸制。直到麻叶变黄，用笊篱搅起来，哗啦作响。出锅放凉后，麻叶焦酥可口，满屋飘香。

麻叶的吃法有多种，可置于盘中，当成一道菜肴来下饭；亦可夹在热馒头中间来大快朵颐，热馒头的热气，能够催化油脂的香，增益麻叶的口感；或者把麻叶敲碎，与韭菜、虾米一起包成扁食来吃；当成茶点来吃也不错，故乡腊月无琐事，家人闲坐“闲嗑牙”。“闲嗑牙”是方言，意思是吃着美味聊着天。一家人坐在客厅看着电视，吃着麻叶，其乐融融。

麻叶其色如金，号称“金叶子”。除了麻叶外，春节的吃食还有馓子。此时的馓子是“小馓子”，是以麻油和面，撒上芝麻，擀成长方形的面片。刀在面片上纵向划几个口子，两端并不断开，捏着一拧，便成了糖果样式，小巧别致，焦香四溢。北方小年当日，祖母会把炸好的小馓子一层层码在白瓷盘中，金灿灿的小山一样，和祭灶糖一起，让孩子们来吃。祖母说：“吃小馓子就要嚼出动静来！不然，浪费了一口好牙和满口好酥脆。”

和“年”有关的吃食，皆有好彩头。麻叶有开枝散叶、多子多福的寓意；小馓子则有拧成一股绳、家庭团结的寓意。另一种油炸的美味——焦丸子，则寓意着团圆。

做焦丸子，也要用香油和面。丸子焦不焦，粉丝是关键。上好的红薯粉丝，用热水泡发两个小时，剁成碎末，与面和成糊糊状，撒入五香粉、盐巴等物。抓一把面糊糊攥在手中，稍稍用力挤压，面糊就会从虎口处冒出来，挤到沸腾的油锅中，“吱啦”作响，立时升起来一股香气。炸好的焦丸子，焦酥可口，可以直接吃，亦可蒸食，或是下在羊肉粉丝汤中，别有一番风味。时至今日，焦丸子仍是皖北人年关必备的吃食。

麻叶、小馓子、焦丸子在油锅中滚成一朵朵花，食物在沸油中绽放的状态，似在迎接新春后的百花齐放。除了麻叶、小馓子、焦丸子之类的吃食，各色糖果、巧克力和饼干在桌上纷呈，各家各户都像是开了一个小超市。

写这篇文章的时候，看到母亲正戴着老花镜在剪窗花，是喜鹊登枝的图案，女儿则端着奶奶刚炸好的麻叶，一点一点挤上番茄酱……幸福而美好的日子就在眼前。

在春节这样重大的节日里，食物带给人的除了美味之外，更多的是团圆喜悦的仪式感。家人闲坐，灯火可亲，美味“开花”，不负新春。

图片从上到下依次为：

腊肠与调料。　**罗跃文**摄（影像中国）

王哥庄馒头。　**青岛市崂山区王哥庄街道**供图

客家煎粄。　**蓝启隆**摄

麻叶与焦丸子。　**王　旭**摄

版式设计：**蔡华伟**

本社社址：北京市朝阳门外金台西路2号　电子信箱：rmrb@people.cn　邮政编码：100733　电话查号台：(010)65368114　印刷质量监督电话：(010)65368832　广告部电话：(010)65368792　定价每月24.00元　零售每份0.60元　广告许可证：京工商广字第003号