

舌尖上的年味

尹婕

春节的脚步越来越远,归家的人们行色匆匆。在外的游子,不管离家多远,总会被一份独特的年味牵引着,踏上归途。那是惦记了一整年的家乡味。

作家汪曾祺在《故乡的食物》中写道:“小时读《板桥家书》:‘天寒冰凍时暮,穷亲戚朋友到门,先泡一大碗炒米送手中,佐以普姜一小碟,最是暖老温贫之具’,觉得很亲切。那板桥是兴化人,我的家乡是晋高,风气相似。这样的感情,是外地人们不易领会的。’的确,在外人看来平平无奇的食物,之所以有着让人魂牵梦萦的神奇力量,只因一条,那是家乡独有的。正因如此,一块糖油粑粑、一锅红烧肉、一盘青菜烧豆腐,甚至一碗咸菜汤,都会成为人们对家乡的念想。”“我很想喝一碗咸菜菜菔汤。我想念家乡的雪。”汪曾祺写出了人们对家乡食物共同的情感。

导演贾樟柯说:“舌根上有最顽固

的乡愁。”离家运行的人大概都有这样的经历,穿梭在陌生城市的大街小巷,苦苦寻觅着家乡风味。可是,即便是相同食材烹饪出的美食,与记忆中的味道相比,却似乎总是“差点意思”。离家久了,便会发觉,那是附着在食物上的“仪式感”。

有家美食平台发起过这样一个征集:“最能代表你‘家乡味’的食物是什么?”网友这样答道:“我记忆中的家乡味,是爸爸炖的红烧肉,是妈妈熬的老火汤,是大年三十那桌丰盛的年夜饭。”“家乡的味道,就是哪怕我闭上眼,也能清晰地感受到那萦绕在周围的香气,细腻、真实。”我们把对家乡、亲人、故土的思念,全部融进了对家乡食物的渴望。“你的胃属于哪里,你的家乡就在哪里。”此言不虚。

中国幅员辽阔,饮食文化博大精深,地方美食不胜枚举,新春佳肴各有千秋。每一种美食都承载着地方风俗与集

体记忆。时代在变化,许多习俗已逐渐被人们淡忘,唯独美食在一代代的传承中不曾改变。今天,家乡的美食更是成为人们寻找年味的重要依托。为了迎接春节,人们早早开始置办年货,鸡鸭鱼肉、瓜果点心、地方小吃,只为了在年夜饭的饭桌上,一家人团聚在一起,品尝幸福的滋味。

如今,越来越多的地方开始将各自的美食打造为独具特色的旅游产品。通过食物去了解一个地方、了解那里的人,是最直接的途径。

春节,我们回到家乡,与亲人团聚,与朋友相会,一餐一顿精心准备的食物滋养着游子的胃,温暖着游子的心。人们在一次次温馨的美食之旅中沉淀内心,找到心灵的归属,重新积蓄起力量。这些存在于我们每一个人胃里的年味印记,将成为温暖我们一整年的情感治愈剂。



四川叙永的迎新春文艺演出。颜林摄

湖南邵阳 团圆吃丸子

谭丁录

又近年关,不免想起“日暮乡关何处是,烟波江上使人愁”的诗句,心中生出一缕思乡情怀。远行的我,总会在这时节想起家乡的一道美食——宝庆猪血丸子。

宝庆府是我家乡湖南邵阳的古称,宝庆猪血丸子是家乡最著名的一道美食,亦称“血粩”,是邵阳的传统美食,始于清康熙年间。在云南、北京等地,“宝庆丸子”也被称作“松坡丸子”,这和“蔡锷字松坡,祖籍宝庆府”有关。松坡先生少年时自邵阳去长沙、上海等地求学,每次远行都会带上家乡美味的猪血丸子,后来蔡锷随父渡沪回国,被清廷任命为新军第19镇第37协协统(旅长),推举为云南都督,在府邸宴请云南各界大佬时,每席必有邵阳地道菜猪血丸子。风味独特的猪血丸子在松坡先生的推介下,渐成云南的一道名菜,人称“松坡丸子”。蔡锷后来进京任全国经界局督办,又将这道土菜带到了北京。

“个子拳头大,外面黑刺刺。切开尝一口,人人笑哈哈。”这是我们童年时代常猜的谜语。猪血丸子外表并不好看,拳头大小且黑乎乎。每年春节前夕,走进乡村,总能看到勤劳的妇女在冬日的阳光下卷起袖子揉搓丸子,把实诚率性、浓情重性都揉进了丸子里。我的母亲也是一样。农村有杀年猪的习惯,母亲用一个大盆接住新鲜的猪血备用,用自家种的豆子手工制作豆腐。母亲把做好的豆腐压干水

分后,倒进一个大木盆里,卷起袖子用双手反复揉搓,豆腐搓成泥后,倒入鲜红的猪血和切成细碎状的肥肉,再加入辣椒粉、蒜叶、五香、食盐等佐料,反复搅拌均匀,原材料就制作成功了。接下来,就是用双手把猪血豆腐泥捏成一个个拳头大小的圆球,整齐地摆放在垫了松叶的竹筛里。竹筛一般挂在灶膛的上面,利用柴火的热量慢慢地把做好的猪血丸子烤干,一周左右的时间,就可以食用了。

在邵阳乡下,“丸子”和“圆子”同音,象征着团圆。猪血丸子寄托了乡亲们的美好生活的向往,寓意过年团团圆圆,红红火火。拜年走亲带上它,万事如意,彩头极佳。邻里之间有互送丸子的习惯,刚熏制好的丸子新鲜味美,你尝尝我家的味道,我尝尝你家的味道,朴素的邻里之亲就在这样的礼尚往来中变得更加融洽。

春节拜年的时候,家家户户都摆出煮好的猪血丸子,配上腊肉、腊豆腐、腊猪小肠招待客人。切开刚煮熟的猪血丸子,热气腾腾,色泽红润,香醇诱人。这时候煨上一壶自家酿造的米酒或是甜酒,一边品酒尝丸子,一边聊天家常。屋外寒风逼人,身心暖意融融,那时仿佛变得缓慢而悠长,让人沉醉。

出门在外的游子,春节返程的行囊中,总会带上几个家乡的猪血丸子。游子带上猪血丸子,就似带上了家人的祝福,带上了亲人的牵挂,也带上了一年的好运气。



四川叙永县张灯结彩迎新年。颜林摄

中国年

福建东山 有柑有橘才是年

林长华文/图



过了腊月廿四,闽南人开始忙着各办年货。笔者老家福建东山的街市,处处可见柑橘摊点,柑橘飘溢的芳香沁人心脾。闽南是台湾同胞主要祖籍地,两地一年到头都有柑橘,祭祀祖先、拜年贺岁、赠友请客等少不了柑橘。橘,俗作桔,人们习称柑橘为“大吉”。因此,当地有“有柑有橘才是年”之说。

柑橘枝叶四季常青,养眼怡神,花朵洁白如雪,吐芳沁脾;果实色如黄金,形似灯笼,闽南人和台湾人特别喜欢这嘉树果。大多数家庭的庭院、厅堂喜欢摆放四季桔,寓意“四季大吉”。每年正月里上门做客的亲友甚多,家家户户都少不了要备办“大吉”(柑橘)迎客访友、拜年送礼。柑橘俨如吉祥物,也是最传统、最热门的新春佳果。民间传统的吉祥年画有一图《年年大吉》,画的是硕大的柑橘和两条鲤鱼,取“桔”与“吉”,“鲤”与“年”同音,寓意年年都是吉利充盈。

东山岛文人马兆麟(1837年—1918年)写过一首《大桔》的诗至今脍炙人口:“陆郎怀袖物,闽南产最宜。用代多仪享,宜偶不宜奇。”台湾和闽南人新春拜年的礼品讲究四式,也就是四样礼物,其中必不可少的一样就是大橘。上门做客,不带礼物可以,但起码得带若干个“大吉”(大橘)。主人收下客人送的双数“大吉”,也会拿出自备的“大吉”回赠,表示互尽好意,各得其祥。新春佳节,家里来客,有一个不可忽视的“迎宾仪式”,来客坐定之后,主人要请他先尝两个金橘蜜饯(俗称金枣),寓意“好事成双”,连同“吃金枣,年年好”的吉语呈上。人们赞叹:“闽台风俗别样鲜,无柑无橘不是年!”清代同治年间,台湾有一首《竹枝词》描绘正月赠柑送橘风俗:“元旦春为一岁魁,大家拜贺礼相陪。儿童也解称恭喜,赚得红柑满袖来。”

闲暇品读古诗词,笔者读到一首清代吴曼云写的《咏吉利》:“闽荔干红橙桔黄,深宵酒醒试偷尝。听郎枕畔腹语,新岁还君大吉祥。”这首诗生动有趣地描绘了一对闽南新婚夫妇送“大吉”,希冀新年大吉大利的美好愿望。除夕之夜,闽台两地的人们遵从年俗,把柑橘、荔枝干置于枕边,谓之压岁吉祥果,大年初一晨起食“吉利”。俗相同、语相通的两地同胞有着对新年大吉大利的共同期盼。

上图:新春佳节,许多家庭喜欢摆放四季桔。



日前,2019青山之阳·九华原乡旅游季启动仪式暨“摄影小镇——陵阳”第三届陵阳锅子百家宴活动在陵阳镇谢村落幕,近万名来自世界各地的游客齐聚晚古城陵阳,一起欢度小年。

图为游客准备品尝最大陵阳锅子。 罗双根摄

春节前夕,安徽怀宁县顶雪食品有限公司门前,每天都停满了小车,从车辆牌照看,有安庆的,有合肥的,还有许多来自外省市的,大家都是奔着赫赫有名的顶雪贡糕而来。

对于早早进入“春节时间”,顶雪食品有限公司总经理吴祥生丝毫不感到奇怪:“时代变了,顶雪贡糕从年节礼品变成了日常消费品,大小喜事都离不开贡糕。过去,不少贡糕生产作坊和厂家春节前夕生产,随着消费需求越来越旺盛,不少改成了全年生产呢。”

顶雪贡糕最早的产地在全国戏曲文化特色小镇怀宁县石牌镇,千年古镇石牌镇地处皖河流域,这里盛产顶雪贡糕所需的一切原料。2002年,怀宁县城由石牌镇迁至高河镇,顶雪贡糕主产地随之迁移。即便如此,在石牌镇的原生态老街上,仍有一群老手艺人,坚守着顶雪贡糕20多道传统手工艺的荣光,和老街一起伴着每天太阳的东升西落。

“薄如纸,捻如牌,白如雪,燃如烛”,“色如高山之巅白雪”,故名“顶雪贡糕”。相传宋神宗年间,王安石出任毗邻怀宁县的舒州通判。一天,王安石漫游天柱山,欲下山时,被“天柱晴雪”迷住了,这时,一个怀宁工匠因仰慕王安石的盛名给他送来一些糕点,并请他命名。王安石随手拿起一块,一闻香味扑鼻,咬一口鲜美可口,色香味俱佳。看着手中如那山顶白雪般的糕片,王安石脱口而出:“奇哉,妙哉,真乃‘顶雪’也。”从此“顶雪糕”的名字就传开了。后来王安石离任回京,怀宁老百姓又送他一担“顶雪糕”,王安石献给神宗皇帝,宋神宗尝后龙颜大悦,将“顶雪糕”封为“贡糕”。

据怀宁县志(1916年版)记载,到明清时期,怀宁贡糕成为安徽民间特色名产。清光绪元年,盛梓元在石牌汀字街开“盛天长”南北杂货号,其糕饼坊规模最大,聘请糕点名师尹维炳,在原配料的基础上,又佐以其它辅料,使怀宁贡糕质量更上一层楼,有“天长糕片搓成筒,燃着

当煤抽水烟”之美誉。

盛名在外,顶雪贡糕选材考究是第一关,顶雪贡糕所用的,是当地上等三粒寸糯米,辅以白砂糖、麻油、橘饼、桂花、核桃仁、绿丝等,精选的糯米须浸泡炒制磨粉并放置在专用原料池中陈化3个月以上。“顶雪贡糕最奥妙之处就是糖的处理,经细化的白糖甜中带酸,与其他原料混合后,别具一番风味。”吴祥生表示,不同于直接添加糖粉的糕点,顶雪贡糕的糖粉处理虽麻烦,却能让贡糕甜而不膩。

1985年、1989年顶雪贡糕二度被原国家轻工业部授予优质产品称号,还被收录于《中国名食百科》,最近几年又被认定为“国家地理标志保护产品”,获得了“江淮老字号”“安徽知名旅游商品”“安徽旅游必购商品(特色旅游商品)”等荣誉称号。

在怀宁,贡糕是寻常人家再熟悉不过的一道传统点心。不仅仅是因为它的美味,也因为它的

美好寓意。“步步高(高)升”“才糕(高)八斗”……大凡乔迁新居,拜年祝寿之类的喜事,宾客们都会送上一两条贡糕以示祝福。“这没有‘糕’来‘糕’去,总感觉失了点气氛。”颇为讲究的市民石怀远奶奶是贡糕的忠实拥趸,爱吃爱送的她家中总是备着几条。何有苗在高河镇经营一家喜铺,以前喜铺不出贡糕,总有顾客点名要购顶雪



吴良伦

安徽怀宁 小镇贡糕香

贡糕,引进之后,喜铺生意也好了许多。

2010年,顶雪贡糕入选安庆市非物质文化遗产名录,目前正在申报安徽省非物质文化遗产。如今,顶雪贡糕不仅成为一方美食的代表,更壮大了怀宁一批生产企业。怀宁县生产制作贡糕的企业已近110家,年产量超过3000吨,直接吸纳就业人员2000余人,带动糯米、芝麻等种植户近万人,年产值逾亿元,产品销售覆盖安徽省及周边十几个省市,不少产品还远销国外。

图为市民在选购贡糕。 黄国华摄