



年味

□ 佚名

小时候在我的老家有了腊八宰年猪的习俗。不为别的,就是图个喜庆,有过年的气氛。那时候过年家里要是没宰个年猪就好像没过年似的。

宰年猪那天是全年最解馋的日子。大锅里煮着肉,小孩子们会不停地在锅边转悠,不时地催大人:捞出一块尝尝。那一天小孩子往往都不吃主食,光吃肉、啃骨头就饱了。这一天还要邀请左邻右舍来家里一起品尝,不摆宴席,就是宰年猪的四个传统菜:烋猪肉、灌血肠、炒酸菜、杀猪菜。主要是为了感受浓浓的年味。

宰年猪的另一件事就是炼油。由于荤油的“荤”同“婚”字同音,那时候,往往炼猪油坛子要由未婚男或女搬到应放的位置,意味动荤(婚)。讨一个好彩头,寓意新的一年婚姻将有所突破。

烋猪肉是宰年猪的传统菜,有肥有瘦,还没出锅,香味已经传出老远,趁热蘸蒜泥吃特香。

灌血肠是家乡的一种地方风味小吃。以肠子为主料,内装以猪血、瘦肉、荞麦面、猪油、盐及各种调料等调制而成,煮

熟后蘸着大蒜泥咬着吃,那味道使人回味无穷。血肠的成功与否与肠子的清洗有直接关系。不过清洗猪肠子可是一件技术活,得有耐心,要将肠子全部翻过来,经过盐浸、醋浸、酸菜汤子浸,最后无数次清水洗。直到清水不再有变化为止。

炒酸菜也是必不可少的,酸菜是一道很好的开胃菜,吃起来爽口香醇,是人们餐桌上的常备菜。酸菜有好多种做法,但宰年猪那天必须炒酸菜。这一天切酸菜是对家庭主妇的考验,好多家庭女主人刀工不好,怕人家笑话,常常得找人帮忙切。炒的时候讲究大火,猛攻,多数人家得放一半里脊肉,爽口香醇的酸菜与辛辣无比的朝天椒搭配,味道闻起来酸辣,入口脆爽,很是好吃。

杀猪菜是请客的主菜,吃起来鲜而不腻,味美而别具一格,在我的家乡,那可真是一绝。是将家乡的特产干白菜放在煮血肠、猪肉的高汤中慢火炖3个小时以上,油脂慢慢地浸到干白菜里头。那时候的干白菜已经吃不出干白菜的味道,只是猪肉、猪肠子两种美食的溶合,既有猪肉的醇香,又有猪血肠的鲜美,松软可口,就是没牙的老人也能品尝宰猪菜的美味。



过年宰猪请客已成为了邻居间人情往来的一个桥梁,在浓浓年味中,可以让平时邻里之间因小事产生过矛盾的两家找到和好的借口,使原本和谐的两家人在请客中再聚首,感情更深。

在我的生活中,也曾发生因宰年猪而产生了不愉快的故事:母亲去世的那年,为了过年有点生机,父亲借钱在离过年还有3个多月的时候,从外屯买回来一头70斤的猪。刚抬到家的猪不爱吃东西,开始一家人都以为是换了新环境猪儿不适应,后来听说那头猪是一个老病号,父亲被人骗了。

那年我家宰完猪请完客血肠一点没剩,但父亲一直在讲:“你们母亲走了,我们过年也杀猪了,也让你们吃上年猪肉

了,挺好。”当我们看着空盘空碗的时候,我们想起母亲在世的时候,哪年我们家杀的年猪都要比那年的大……后来,每年我们都像母亲在的时候一样养一头年猪,到了腊月二十几都会宰年猪,做烋猪肉、灌血肠、炒酸菜、炖杀猪菜请客,感受那一年一度的年味。

随着生活水平不断的提高,如今住上了楼房。虽然自己不再养猪,但每年二哥宰猪都会选在周日,为的是让我们能有时间回去一起吃猪肉,我年年都及时回去,不是为了吃,而是为了找过年的那种感觉,每当看着一屋人在尽情地享受美食,大块吃肉,大碗喝酒,就会勾起我对童年的回忆,品味以往的岁月,过年的味道……



色香味全

五谷丰登

食界传奇

春卷

春卷,又称春饼、薄饼。皮薄酥脆、馅心香软,别具风味,是汉族民间节日的一种传统食品。有迎春喜庆之吉兆。

关于春卷的典故有个美丽的传说,据说宋代时福州有个书

生,为了温书应试,整天埋头攻读,常常废寝忘食。他的妻子三番五次劝他也没用,就想了个办法:把米磨制成薄饼,以菜肉为馅,包成卷筒形,既当饭,又当菜。这种小吃后来定名为春卷,

并逐渐流行于城乡各地……当今春卷皮已改用面粉,馅料有韭菜、豆腐干、肉丝、虾仁、冬菇、韭黄等多种多样搭配制作而成。用微火油炸至金黄色,外酥内嫩,又称为“炸春”。 (辑)

美味旅行

峡阳桂花糕

□ 郑启五

穿行在闽北南平的闹市街头,发现有人在叫卖“峡阳桂花糕”,我对小吃有种直觉,可转头之间,那人却不见了。之后我找遍大小超市和店铺,都一无所获。

从桂花酒到桂花糖、桂花茶、桂花年糕、桂花甜粥等等,总觉得最能够在食品中川流不息的花莫过于桂花了。听同行的老黄介绍他老家制作桂花糖的童年往事时,馋得我直咽口水:“金秋时节,桂花盛开,大人们在桂花树下铺开大张的芦席,举着竹竿满树敲打,纷纷扬扬的桂花雨就落了下来。把香气袭人的桂花和土制的红糖搅拌后置入瓮中密封,等到新春时节开启时,那桂花的糖香扑鼻而来,成了一家老小的最爱。”这种土制的桂花糖虽难得一尝,但心田上却是落花飘香,寻觅桂花糕的欲望也越发浓烈了起来。

第二天就要离开南平了。早餐我们是在路边一家小店吃的牛肉面,我三两口便解决了战斗,硬是从牙缝挤出时间,再去一试,终于在一老巷口找到一卖糕摊。我一次买了十包,使得卖糕的妇人满脸欢喜,我也满心凯旋之喜。

匆匆上了火车,拆包欲尝,只见这桂花糕相貌平平,与常见的白米糕、雪片糕类大同小异,粉面之中隐约有雀斑几点,不知是桂花还是芝麻,用手轻轻掰开,韧而绵软,不像香咸糕松碎易散,也不像米糕板结生硬……

峡阳桂花糕是用天然桂花绞汁去渣,窖存三年后取出,配制肉桂、木香、麝香、母丁香、沉香、香附、佩兰等中药香料,精制成“桂花酱”;然后拌入炒爆、磨细、蒸熟、筛细的糯米粉中,加上优质白糖、五香粉、芝麻、盐水糍制成糕;再用水蒸气给以湿润。制作得既精心又用心,我只觉得糕体细腻可口,无须细嚼,甘甜带凉。入喉滑顺,却吃不出桂花的幽香,也许蛰伏在凉凉的口感里,或者潜藏在山城乡土的记忆中。

汽笛长鸣,列车缓缓地驶离了南平站,我左手一杯武夷正岩茶,右手一块峡阳桂花糕,闽北婀娜的青山绿水在车窗外起伏翔舞了起来。