



## 腊月咸趣

■ 淮南 童喜

腊月里,最让我感知新年气息的,莫过于家家户户挂在墙上、悬于檐下、铺在窗台的各类咸货了。冬日,那成串的香肠、成捆的猪蹄、偌大的鲢鱼、晾干的鸡鸭在阳光下滋滋冒油,喜悦便抑制不住地从心底溢出。

江淮一带的人爱吃咸货,这习俗从何开始已无从考证,但每逢腊月,家家户户都会精心挑选鸡、鸭、鱼、肉,洗净、分块、抹上盐,在瓦盆内腌制数日后,用麻绳串好,择晴日挂至户外。咸货耐放,寒冬腊月里,青黄不接时,半块咸肉、一根香肠便可保证一日三餐有饭有菜、有滋有味,保证一家老小大快朵颐。

咸货种类多、吃法多,做出来的味道也五花八门、各有千秋。比如咸鸭,常与大米一起蒸。具体做法是将大米淘净下锅后,放上“井”字型蒸屉,将咸鸭洗净、切块,均匀放在蒸屉上,撒上一把大豆,铺上几颗红辣椒,盖上锅盖,大火煮开后转为小火慢煨。待锅巴清香溢满灶屋时,揭开锅盖,原本干巴巴的咸鸭已肉色白净,油脂如膏。鸭油渗进米中使白米饭更加美味,而米香混入鸭肉中亦令咸鸭好吃数倍,再加上大豆香、红椒香,那滋味,嘿,拿金子来也不换。不就着鸭肉吃上三四碗大米饭,都解不了肚里的馋虫!手艺好的主妇会利用灶底的火候烤出一个完整的、锅形的、焦黄喷香的锅巴。我小时候便以此为乐:一手托着锅巴,作托塔天王状,一手随意掰下小块锅巴,蘸着鸭油“嘎嘣”慢品,真是人间美味啊!

## 溪头春早

■ 陕西安康 魏青锋

紧赶慢赶,回到老家已是腊月二十四,母亲的皱纹褶子里堆满笑容,立即和面准备擀面,我最爱吃母亲的手擀面。去年疫情严重未归,近两年未见母亲,母亲又添了些许白发,背也有些驼了,正跟母亲拉家常,猛然感觉室内光线有些暗,一截长身影伸进门来,不知何时两个戴着口罩的小伙子已伫立在门口,母亲急忙去泡茶,介绍说是村里扶贫的刘干部和马干部,刘干部说明来意,要求我去镇上做核酸检测。我有些愣,坐着没有动,想着吃过饭了再去。刘干部继续走近我,一片黑影罩过来:“这是我们的工作!请理解一下!”母亲也催促我:“你先去做检查,回来再吃!”尽管心里不快,但还是骑着电瓶车去了镇上,检测比较简单,但是结果要到下午才可以拿到。

因为没有发热干咳等症状,检测完毕我就回家了,吃完饭下午去取了化验单,看着化验单一切正常,早上的不快也烟消云散,骑着电瓶车从镇街上穿过,利利的风吹拂着脸颊,居然有了轻柔的感觉。小镇建在长安河边,河床里被乱石切割的几股细流,汨汨地流着,下午的阳光散落下来,有波光粼粼的炫目感。索性停了电瓶车,下了石梯,沿河漫步。

刚走了一会,我的眼睛便被一片金黄吸引了,走近了才意识到,那是边坡上垂下来的迎春花。立春刚过,从节气上来讲已是早春时节,那一簇簇一丛丛的金黄色的花朵,就仿佛是春天派来的信使。记得上中学那会,河边已经植了迎春花的幼枝,哪里会想如今有了这般的气势。远远望去,宛如一排沿堤“飞流直下”的金黄色瀑布,长长的枝条沿着边坡蓬松又舒展地铺下来,墨绿的枝条编制成了一张密不透风的彩色的网,六片花瓣结构的小黄花在风中摇曳闪烁,有几只小蜜蜂在花间穿梭着采花蜜,枝条不断地分出新枝条,每个新枝条上都有几朵盛开的小黄花,但是更多的是紫色的花蕾,隆起的泛黄的蕾尖,让人疑心在不经意的瞬间就会挣脱花蕾的包裹,完全打开花瓣给你惊喜似的。

和迎春花同时迎接早春的还有那河边一排整齐的柳树了,但是跟迎春花的热烈相比,垂柳却腼腆了许

有的咸货被赋予美好而朴实的愿望,比如咸猪蹄。儿时大年初一是睡不得懒觉的,一大早父母便喊我们起床,母亲早已煮好一锅热气腾腾的咸猪蹄,每人分一只,就着一杯清茶细细地啃。吃猪蹄,意味着新年跑得快、跑得稳、跑得溜,能奔个好前景。上学后,每次大年初一啃猪蹄时,“啃的是前蹄还是后蹄”这个问题便在我脑海中时隐时现。

我最喜爱的咸货非咸猪肝莫属。在我家乡,咸猪肝分为“沙肝”和“面肝”,顾名思义,“沙肝”嚼在口中有颗粒感,而“面肝”则入口细腻,宛如奶油。愚以为“面肝”更美味。切猪肝非常考验刀工,高手能切得又薄又匀又好看,嚼着格外香甜,尤其是吃面条时,夹上薄薄几片,蘸醋而食,令人食欲大增,不吃到肚皮滚圆、鼻尖冒汗绝不罢口/手。

酒是过年里的味精,少了它,年也少了许多滋味。而咸货则是下酒菜中的“主力军”。年下走亲访友,堂屋里宾主言笑晏晏,灶台边主妇大显身手,咸鸭肫、咸口条清煮切片,滴少许米醋、香油,就着小酒别有风味;香肠、咸鹅煮熟后切块,大碗端上桌,尽显主人待客豪气;熏鸭、风肉水煮后切片,配小米粥吃,最是清口开胃。暮色四合,宾主尽欢,客人带着几分醉意向主人道谢、告别,嘴里哼着戏文,踏上回家之路。

过去,每家每户挂在室外的年货不仅透露着主人家的年景,也体现着主妇的持家水平。如今生活丰足了,人们对于腊月腌咸货不再像以往那样重视,欣喜之余却也少了几分乐趣。

多,泛着绿意的枝条柔柔地垂下来,在风中整齐地轻轻摇摆着,像是为了迎接春天精心准备的舞蹈。婀娜多姿的情影倒映在河面上,又像是一位古典美女在河边梳洗,看着令人陶醉,让人不禁想起了“万条垂下绿丝绦”的名句。正凝神间,空中传来“嘟嘟嘟”的声响,循声望去,原来是一位“树医生”啄木鸟正在帮柳树清理害虫,又尖又长的喙不断敲击着树干,发出有节奏的声音。很久没有见过这种大自然的原生态了,遂拿出手机,选角度拍照,三分钟后这张“早春的树医生”的照片就出现在了我的朋友圈。

再往前走,是河滩的一片麦地,经过了冬天的严寒,麦苗还没有完全恢复元气,嫩黄的叶子蜷曲着紧贴着地面,仿佛离开了泥土的怀抱就会被一阵风刮走了似的。可是在一排行麦苗中间,我惊喜地发现了“报春菜”荠菜的影子,那一簇羽翼对称的葱郁的叶片在麦田里显得格外惹眼,“日日思归饱蕨薇,春来荠美忽忘归”,南宋著名诗人陆游觉得“荠美”,在很小的时候我也有同感,那时候,物质匮乏,每年春节前后,母亲都会带着我去野地挖荠菜,母亲告诉我:“荠菜不仅味美,还有清肝明目的药效。”有时候,近处都被人挖完了,还要跑很远,连着挖几天,回来后择掉黄叶去根,清洗干净沥干水分,最好要有些肉,各自剁碎搅拌均匀,记得有好几年的除夕我们都吃的是香喷喷的荠菜饺子。

这样想着,便有了些许馋意,我就在麦地里徒手挖起了荠菜,不一会儿,就是一大抱,在河边清洗了,清幽的河水还是有些凉意,稍稍晾了一下,就脱了薄棉衣抱起来,急急地往回走,落日的余晖扑过来,染红了远处的山,近处的树和飘着缕缕炊烟的房顶。我急切地想回家,想把荠菜给母亲,我们的晚餐要吃春天的第一顿荠菜饺子。



## 过年的“福菜”

■ 山东邹城 程广海

在我们鲁西南的老家,从腊月二十三小年开始,家家户户都开始忙起来,打扫卫生、找先生写门对子等。忙年蒸馒头蒸花卷蒸豆包、炖鸡熬猪蹄冻,还要炸鱼炸藕合炸肉丸子等等置办许多好吃的年货。还有一个家家户户最看重的,那就是准备过年的酥菜,这可是过年的一个重头戏。辛苦忙了一年,一家老少聚在一起,丰盛的年夜饭是少不了的。而年夜饭中的菜,“福菜”则是不可或缺的。

“福菜”其实就是酥菜,过年了,为讨一个喜气和美好祝愿,老家的人们一直就把酥菜叫着“福菜”或“福子菜”。酥菜其实还有一个别名,叫“过油”。除夕的前几天,人们赶集上店或在路上遇到熟人,便热情地问对方:“你家过油了吗?”那人便说“过了,过了!”据山东大学出版的《民俗研究》记载,酥菜最早是山东及周边地区旧时过年供奉的一种过油食品,后来这道菜才慢慢走入寻常百姓家,成为过年一道必不可少的美食。

在我儿时的记忆里,父亲总是把酥菜看作很神圣的一件事情。提前几天把木材劈成细细的一截一截,晒干后垛起来,准备炸酥菜用。按我们当地的习俗,在当天做酥菜前,大人不让小孩围厨房,这样忌讳小孩子们乱说话不吉利,得罪了灶王爷,会在做酥菜的时候有闪失。此外,还要给灶王爷上香、磕头、放火鞭。这一系列的事情做完后,母亲慢慢地烧火,父亲则看准了火候,把事先和好的过油菜放进油锅,霎时,油锅里泛起小小的油花,酥菜的香气顿时弥漫着厨房,飘逸在整个小院。

第一锅的酥菜出来了,黄澄澄、焦嫩焦嫩的,从里往外冒着香喷喷的热气。那是谁也不能先吃的。母亲端着新出锅的酥菜,先忙着给香台子上面一侧的灶王爷像上供,然后,母亲又进了堂屋,给列位祖先的牌位上供,这才算完成了酥菜的程序。此后,才轮到小孩子吃,母亲分给我们每人一小块酥菜,我们姊妹几个高兴地吃着往外跑着:“我家过福菜喽!”

过年准备的酥菜有很多种,鸡、鱼、肉都可以做酥菜的原料。在上世纪八十年代初期,大多数人家生活还不是很富裕,只是过普通的酥菜。就是用葱花、姜丁、茴香面、十三香掺入和好的面中,做出圆形的丸子或条、块状的酥菜。即便这样,有些家境不太殷实的人家,酥菜的数量也不是很多,这些酥菜刚好够招待亲戚朋友的,余下的就很少了。

在我印象里,父亲过酥肉最拿手。他先把五花肉切成薄薄的一片一片,用老抽、茴香面稍微腌制一下,在淋上一些香油;然后用蛋清、面粉、淀粉加适量盐,打成糊,给肉片上浆,肉片腌制十多分钟后,就可以挂上面糊放到油锅里炸了。炸出的酥肉色重味浓、外酥里嫩,那叫一个好吃!

无论什么样的酥菜,最经典的吃法就是炖。特别是炖大白菜,令人百吃不厌。先用姜丁、大葱、花椒、茴香等在六七十度的油温下爆炒,然后再加入一大勺黄酱再炒,等炒出黄酱的香味后,加上水或老汤,然后依次放入白菜、酥菜、豆腐、粉条慢火炖着。

炖出的酥菜,颜色有些重才好,因为大酱的味道都已经浸入各个配菜中。酥菜的油香味、亮晶晶的粉条、软榻的豆腐和白菜,看着这热腾腾的炖菜,真叫人垂涎欲滴!特别是在北方寒冷的季节,能吃上这样一道热乎乎的炖酥菜,那叫一个舒服!

离开家乡许多年了,依然记着那个叫做“福菜”的美食。我走过许多地方,品尝到许多美食,总觉得没有父母做的“福菜”味道那么纯、那么香!其实,算作乡愁也罢、怀旧也罢,“福菜”所带给给我的是故乡的春节那热闹、温馨的氛围,还有家家飘着的浓浓的年味!