

# 家乡的味道是乡愁的解药

## 一年最是安心时

□ 王晓莉

过年头戏是年夜饭。进腊月没几天,就在上班公交车上,听后座男子给餐馆打电话订年夜饭。他语絮絮叨叨,语气却是兴奋,他妻子也不断从旁提醒与提示,要增个座位或减去某菜。夫妻二人对即将到来的15人年夜饭郑重而细致。电话那头餐馆接服务员态度斯文,有问必答。若放在平时打订一份随意简餐,忙碌的店长必有接年夜饭这么有礼。这个超长电话,足打了一站地。我往日有点嫌弃弄人于公众场所所喧声闹嚷嚷打电话粥。这回,却听得入神入味。我甚至在心里开始拟一个年夜饭菜单:清蒸鲑鱼、红烧肉、老鸭煲肚汤、腊肉菜羹……那种任意一个中国人谁都很容易开出的,适宜于他家、我家,适宜于大多数家庭的年夜饭菜单。毕竟他们在行的,不是为填塞肚腹的份饭,不是朋友间的周末聚餐,而是一年一回,是中国人就要吃,吃了才安心的年夜饭。

年夜饭是从南到北、从古到今,在除夕那天、那个几乎固定的时间节点,所有中国人都在干的同一件事。千年百载,跨越海洋,也雷打不动。这件事出来特别厉害,完全可以是“吉尼斯”的事情,吃是一回事,肉中蕴含、难以更易的其实是亲情,是人心。当然年夜饭如何吃,亦随时代与社会发生变迁,复古与革新、老派与新式一直在交替在互为影响。公交车上男子打个电话就可能订年夜饭,于几十年前是几乎不可能的事。我印象中那时就没有去餐馆吃年夜饭的。大约连餐馆小老板也要赶回去给老母亲烧年夜饭。彼时物品单调,食材普通,年夜饭采买和筹备所费时间就久。记得母亲于日常中总是说,哎,这一点就鱼子是好东西,包好,待过年吃;那把春菇,用罐子密封,免跑香气,留着年夜饭做佐料不错。如此东凑西拼,家中年夜饭才区别于日常,才能够很像个样子。那时年夜饭家家都要菜一汤,甚至还要菜一汤。家家要有鱼。多是红烧或清蒸,一整尾摆在鱼盘里,绝不切条零块。鱼盘在桌上所居也是C位,是正中央。家家财有一次忍不住拿筷去夹,被家主打手,轻斥“不懂事”。此后年夜饭便绝对不去碰鱼。知道鱼要摆到明年去,才有“余”,“余”才纳福。有的人家甚至要放到初四初五才热了吃。我家年夜饭桌上另一回份是要有青菜豆腐,母亲边准备边就要说“清白啊,一清二白”,像是在说做人。江西人年夜饭桌上必备的还有腊味拼盘,江西老表没有腊味不叫过年。我所说的这些,即连再穷的人家也是一样。陈海清诗云“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚”,我读之便愈愈安心。关于古人过年,陆游说的最是真实与朴实。

现今物质丰富,应有尽有,不仅国内南北彻底流通,新派而硬可吃到武汉洪山的红菜足,江西人想要吃到哈尔滨秋林红肠也是头天下单第二天就顺丰速递。就是国外美食佳品,也并非遥不可及。法式鹅肝酱,意大利通心粉,澳洲牛肉,上网即刷可刷。年夜饭因此准备起来容易与便捷得多。这些年母亲与我们几姐妹的各自小家,都基本聚于二姐家吃年夜饭。她家宽敞,可边聊边吃边到处走动,人多也丝毫不局促。聚会要的就是这个“不局促”。二姐能干,通常大年二十八在家庭微信群中发她的年夜饭方案,十几个菜名一列,给大家一上午时间议。众人七嘴八舌,报自己向往的菜。我常吃的是“猪油渣炒辣味”,是南昌人最道地最入胃的口味;香酥,下饭。到二十九,二姐去买,洗切泡,三十上午半天,一番煎炒烹炸,就可以摆盘,发朋友圈,最后开吃。有几年我还和家人喝酒取乐,平时多有克制,到那时就觉得非得开喝不可才是吃年夜饭,才叫过年。喝完微醺,我脚踏祥云去太空漫步,也是难得的体验。后来家里人各种原因不适合饮酒了,年轻的就可乐、雪碧、橙汁替代。我们年长的,就一碗酒糟圆子一端,也可以当酒碰杯。

年夜饭中间多有家族故事或小插曲。昔日父亲还未过世,他极重视年夜饭,总要亲点几道爱吃菜品,必点的如“熬三角豆干”,如“烧海米”,另一必备皆平日则是发压岁钱。老式的牛皮纸信封,暗黄色,纸质颇有韧性,保存多年也不能不破。下面还印行小字“江西XX公司”,是他退休前所在单位。这样的信封父亲存了几十个,到除夕他往里面塞钱,在信封上用整体系写晚暮名字。年夜饭吃到一半,父亲必从怀里掏出信封,一分发。并且必说同一套吉利话:“我和妈妈祝你们……”我们正嘻嘻哈哈笑闹,每每此时,也会端起酒杯,双手接过,念道“谢谢老亲老母”。相较于现在的微信红包,微信转账,父母所行的这一套,老式却很温暖,也是他们的父母亲对他们同样做过的。于其中,一代代人既顺从父母的意愿,亦承接传统中的又理人情。

关于从前的年夜饭,另有一道叫“糊羹”的菜我不得不得不提。糊羹并不出现在年夜饭桌。而是在年夜饭之后,午夜12点前后一家人一起吃,算是年夜饭余音。守岁至那个点,已觉困累,那时也没有电视和手机可打发时间,真是有点要“熬”才守得住的夜。此时父亲多在圈炉取暖,母亲则在赶制大年初一孩子们要穿的新衣或鞋。孩子们们外出找小伙伴们厮混,这时也围炉而坐。这就是糊羹隆重登场的时候。据我所知糊羹各家做时都视食材与口味随时有改良,因此可能没有两家糊羹是一模一样的。我记忆中的糊羹,是把年夜饭桌上的剩菜,取其一部分,如香菇,如豆干,如虾米,加为末,用大锅搅拌,文火炖,各种菜的本味与香融于其中,说不出的好吃。每人一碗,不够再添,热腾腾下锅,就一起起了兴头,又有能量与能源补充。如此,年夜饭钟声一打,就把一个崭新的新年接来。

最近和家人聊到过年,我丈夫说儿时有关年夜饭最深的记忆,是一个邻居叔叔,每年从外地坐几个小时火车到邻近的镇,再步行二十公里回家,那时多是白雪皑皑,返乡人还须得踏雪,就为吃上一顿年夜饭。我说明在每年春运如此繁忙紧张,一票难求,你邻居大叔的故事并没有停止上演。如今,生活方式的选择繁杂了许多,大家都可以在许多地方和许多人一起吃许多饭。但也许越是如此,大家越想有一个确定的点,重新整理自己,重新出发。这个点,就是过年,就是吃一顿年夜饭。因此,路遥再难,在自己家的桌上,吃自己家的饭,见自己家的人,这一年就可以安心欣慰,下一年就有支撑生活,有支撑做事。这一顿饭,是安心饭,是支撑饭。

每回年夜饭后,从二姐家回自己家,都是夜里七八点。华灯盛放,街上却甚少人。世间反是安静。只有少许如我这样吃完年夜饭往回走的人,急急回去开门,开灯,开电视,一切都要放开,才好迎接一年最关键的转折。那家人的一股回家路上,清冽如水的空气偶尔会令我想到时间飞逝如电,家中已有两位至亲长辈工作去世,而我还在这世间。世人(包括我自己)有时年轻气盛,逢过年会有逆理罔闻的念头。殊不知正是最该听的寄托。一年一回,看似重复。实则去年年夜饭上相与举杯欢笑的人,今年有可能就不在了。今年吃的糊羹,却来又鲜又香,色泽也不明,少年可能就不买了,明年的糊羹就不是这个味了。因此,一期一会的年夜饭,用心思再难以清理,都要斩断与打点起。要怀着好的愿,努力生活下去。



## 香煎霉鱼

□ 由子

霉鱼是起源于宋朝文豪欧阳修故里永丰县的一道特色菜,流行于永丰县及周边地方。在我的老家,吉安吉州区一个偏远的小山村,村民们就热衷于做霉鱼。每逢春节的重头戏——年夜饭,家家必上香煎霉鱼来寓意“年年有余”,寄托对新的一年美好生活的祝愿。记忆中,村人盛行做霉鱼与全村的干塘活动分不开。村前有一口特大的集体池塘,平日女人们在池塘的数块青条石上洗衣洗菜,道东家长说西家短。入冬后,等大家伙儿从田里闲下来,村里便组织村民干塘。干塘是将池塘的水抽干,撵尽清淤,让鱼类更好地生长;那些被捞起来翻至塘埂的淤泥,不仅能护岸,还能滋养岸边的桑树、竹林。因干塘活动中大事,不仅家家户户都要通知到,还要看天气找人算吉期。到了干塘的好日子,一大早几个抽水机就开始工作,将大池塘的水抽到附近池塘的多亩水田。等到池塘中间只余不多的水时,村中青壮年男子便穿着连体防水裤,拿着桶或盆下到塘埂里抓鱼。岸边,村民们说说笑笑,指指点点,围着池塘看热闹。雨刚下一个上午,抓到的鱼全被拿到祠堂前去称重,村里接人头将鱼分到各家各户。因为池塘大,放养的鱼多,各家各户都能分到不少。当天空餐后,勤劳节俭的村妇们便开始制作霉鱼了。

用来做霉鱼的鱼是大个的鳊鱼(俗称大头鱼)或者草鱼。巧手的女人们先将鱼头去尾,去鳞去内脏,洗干净,挂在阴凉通风处。等鱼的表皮出现了皱,就取下来斩成大块。在竹篮、木盆或竹篓上铺一层干净的净布,用筷子将鱼块放在稻草上,按照一层稻草一层鱼将所有的鱼块铺放好。之后,放到阴凉处等鱼块自然霉变。一至两周后,当鱼块长出绿色霉毛时,女人们就拆开稻草,取出鱼块。叫上自家的娃娃与当家人,一家人团团围坐一圈,拌霉鱼。胡椒粉、干辣椒粉、八角粉、精盐拌匀,裹在一个大瓷碗里,母亲拿筷子将稻草上有些霉渍滴落的鱼块小心夹到一大瓷碗里,小孩儿负责将鱼块抖料均匀,父亲将拌好的鱼块整齐地装入大肚小口的坛子里。在封坛时,母亲要加入少量去腥的生姜丝、适量白酒和生油,让鱼(一般人家用菜籽油,条件好的人家用茶油)要浸过鱼块,这能让霉鱼品质完好保存一个冬日。最后,用塑料薄膜将坛口封住,并用鱼扎塞。这样密封一个星期后,就可以随时打开坛子取出鱼块用于烹制。

备年夜饭时,小孩儿在母亲的嘱托下小心翼翼用筷子从坛子里夹八块、九块或是十块霉鱼到盘子里。“八”寓意“发”,“九”寓意“长久”,“十”寓意“十全十美”。母亲在油热后把火改成小火,用筷子将霉鱼一块块放入锅中慢慢煎至两面金黄,再撒点葱花装盘上桌。如此,“一”香味浓郁,鲜辣可口的香煎霉鱼做好了。香煎霉鱼,闻着香,嚼着有味,下酒又下饭。事实上,香煎霉鱼一直是小山村年夜饭桌上的宠儿,村里男女老少都喜欢这一口,轻轻一咬,肉与分开;且鱼肉软烂,即使牙齿不好,也能享受美味。

后来,村里大鱼塘承包,干塘只能成为一道民间记忆。但村里制作霉鱼的习俗一直留存。每年入冬,勤劳节俭的村妇们都会不约而同与家人一道做霉鱼。年后,村人外出打工,行李中必有一小坛霉鱼。我们全家搬离故乡后,母亲依旧年年入冬后给了我们做霉鱼,大家边说笑边,围坐一起拌霉鱼。小聚后,兄弟姐妹再端上一个装着霉鱼的小坛子各奔东西。对异乡作客的人而言,香煎霉鱼不仅是一道风味独特的年夜饭美食,还是一个内涵丰富的文化符号,它包含着对故土思念、与家人团圆的快乐及对未来美好生活的祝福。



## 余干辣椒炒肉

□ 江锦灵

要说哪道菜能统一大家的味觉,余干辣椒炒肉肯定在其列。虽已是一道名菜,但同时也属家常系列,似乎每个人都能烹饪一二。尤其家人团聚的除夕,这道菜无疑更能激发食欲、营造气氛、融洽亲情。

外地友人谈到余干,必提余干美食。而余干美食的话题一定绕不开辣椒炒肉。虽也带“肉”,却不属于鸡肉鱼肉“四大荤”的生力军,它更像一支轻骑兵,进驻年夜饭的领地。如果说年夜饭桌上“四大荤”是应景的“门面”,荤素搭配刚刚好的余干辣椒炒肉才是为天津乐食的“下饭神器”,用余干话说“很顶饭”。

最正宗的辣椒无疑是易树辣,也有叫丰收辣椒的,美好的寓意显而易见,更多的人唤它余干小辣椒,亲切可人。后为了突出地理感,统称余干辣椒,以县名冠之,作为一张响亮的名片推介出去。

除夕宴席,大鱼大肉显然提不起我们的食欲,余干辣椒炒肉氤氲着热气,辣椒和肉片在豆豉的点缀下散发特有的香味,会意得鼻翼和目光忍不住先赏赏一番。家家的年夜饭桌上,它往往是“最亮”“光盘”的菜青。寻常百姓家年夜饭的辣椒炒肉,食材往往非正宗的余干辣椒,但又少不了这道菜。我们吃的并非枫树

辣,而是这道菜赋予的那份情怀。余干辣椒富含维生素C,具有皮薄肉厚、椒小味香、辣嘴不辣心、吃后略带甜的特点,实在且有内涵。早在明清时期就作为地方特产进贡朝廷,也是当地人赠送外地亲朋好友的佳品。据传,清末的余干人江鸿波(二品御前侍卫、太子少保)每年叮嘱家人捎给他辣椒,亲自下厨,后来太子爱上了这道菜,江鸿波就大胆向慈禧太后推荐,获重赏。就此,余干辣椒炒肉获得声名,但真正盛行民间还是20世纪80年代以后的事。

十大赣菜之一的余干辣椒炒肉,上得了正儿八经的宴席,也能在夜宵摊小餐馆游刀有余。烹饪起来并不复杂,普通人都会做,一旦炒出来了,技艺无论如何至少能令人垂涎一尺。若要在年夜饭时奉出一道菜,我必然选择余干辣椒炒肉,热衷于装模作样颠锅倒勺,仿佛不经历这些动作和程序,就配不上风味盎然的她和红火热闹的年。

主要食材是余干辣椒、五花肉,辣椒与肉的比例约为2:1。配料有豆豉、蒜末、姜末、淀粉等,还有盐、酱油、老抽、料酒等。洗净的余干辣椒最好对半切去籽,五花肉焯水后切薄片,用淀粉勾芡;少许油坐锅,烧至五六成热,肯定要一盘余干辣椒炒肉啊!



肚儿圆。

印粿的吃法很多,可以清蒸,可以糖拌,可以煎炸,还可以加入蒜末、蒜苗翻炒,煮面时也可以放两个印粿。既可当主食,又可当菜,每一种吃法,都各有味道。庄稼人自家田里种出的水稻加工成的印粿,在大年三十晚上吃上一个,意味着来年风调雨顺,五谷满仓,丰衣足食——这,就是我们老百姓最大的心愿啊!

离开家乡多年,家乡人过年做印粿的风俗依然没变,但我再也没有亲手做过印粿了。每到腊月,年边的母亲依然要做一些印粿,托人带到城里,让我尝尝家乡的味道。虽然现在不再用石臼舂米粉,而是换作了机器粉碎,但依然现在不再用竹篾筛印粿,而是换作了组合金属筛,但吃一口香糯的印粿,家乡的风味还在,母亲的心意还在,浓浓的年味还在,幸福的记忆还在……

## 瑞昌印粿

□ 曹诚平

母亲特意托人从乡下给我捎来一袋印粿,白白的,细腻的,精巧的印粿,勾起了我对儿时过年的幸福回忆。记忆中,每当印粿的米香味在村里飘荡时,年味就开始弥漫了。从小到大的印粿始终是瑞昌老家过年时餐桌上必不可少的一道传统美食,无肥不过年,无肥不成席。

家乡的印粿,都是手工制作。记忆中,每年一进入腊月,母亲都要选出上百斤上等好米,走上三四里山路,挑来清甜甘冽的山泉水,将米倒在泉水中浸泡一夜。次日,将米捞出,滤干水,挑到村里的石臼坊里,两个大汉将米倒入石臼,一边使劲踩着石臼的翻板舂米,一边唧唧咕咕地唱着。母亲蹲在石臼前,从石臼中捧出舂细的米粉,用细密的筛子轻轻筛着,竹匾上飘落着一层洁白的米粉。

无论村里谁家要做过年粿,左邻右舍都会不喊自到地过来帮忙,有揉粉团的,有切坨坨的,有生火煮

的。我们这些孩子,就围坐在一个直径一米多的大竹匾前,将切成的米坨坨按进印粿里,印出精美的花纹。印粿是村里的老木匠选用枫树、樟树等上等木材,精雕细刻而成的。图案丰富多彩,有喜鹊报喜,有红梅报春,有五羊齐登,有六畜兴旺,有招财进宝,还有孩子般长短的鲤鱼跳龙门。将米坨坨放在印粿上,用大拇指仔仔细细按压,然后印粿朝下,在砧板上,一个印粿就从把印的模具中脱落下来,白白胖胖,粉糯玉琢,煞是精美。

母亲在蒸笼底部铺上粽叶,或者青蒿、艾叶,将印粿整齐齐码在里面,铺上大铁锅上。灶膛里,炉火正旺,红红的火苗舔着锅底,不一会儿,香气就从蒸笼里丝丝缕缕地透出来,弥漫了整个房间,整个村庄。米粉的香味中又混合着翠竹、青蒿或者艾叶的清香,沁人心脾。当热气从蒸笼的底部蹿到蒸笼的顶部时,印粿就蒸好了。母亲端起蒸笼,迅速将蒸笼反扣在竹匾上,一笼印粿就整齐齐铺在了竹匾上,透如玉、滑如脂,香醉人。我们扔下手上正在把玩的印粿,抓起刚出笼的印粿,狼吞虎咽,吃个



## 岁深尤念猪头香

□ 刘诗良

儿时乡村年味浓,岁深尤念猪头香。水煎猪头肉,是我们家往年除夕年夜饭的一道主打菜。除夕当天傍晚,母亲围着灶台转转来,红红的灶膛里熊熊炉火吐着火舌,火舌舔着大铁锅煮着一锅的猪肉,水汽蒸腾,猪肉肉的香气伴着热气在空气中飘散缭绕,满屋宇都笼罩在浓浓的肉香里。

那时家境穷困,母亲一年必养一两头猪,养至一两百斤宰杀出售,是家庭一大经济来源。按猪宰,煮猪食便也成了我们孩子的任务之一。宰年猪时,母亲会留下猪肉和一些猪肉,猪肉腌制晒起来,留着待客,而猪肉肉都在过年时烹煮,它是一家人年节最盼望的菜肴,甚至伴随我们度过春节,是母亲在那个年月能为我们一家子筹备的最佳年货。

打理猪头不是件易事。猪头褶皱多,猪毛难以刮净。母亲戴着老花镜,在灶间或院子里一坐就是大半天,先以指尖捏着一根一根地拔,有时还用铁夹子。即使这样,也还有拔不净的。她使用铁钎伸进褶皱处,将猪毛一处处烧干净,一根也不放过。

猪头清理干净后,母亲将它放在厚实的案板上,里里外外搓撒上盐巴,腌制在陶瓷缸里。数天后,太阳出来时,拎出去晾晒在院子里,吸晒够了阳光的猪头肉,不易坏,炖起来还特别香。

我们村庄里的规矩,过年是要祭祀祖先的。祭祀讲究金盆鱼肉,寓意六畜兴旺,年年有余,也表示全心全意。鸡、鸭、鱼什么的,都是整只或整条的,猪个头大,当然不能整头抬上桌,智慧的乡人,都以一个口含猪尾巴的猪头祭祀,有头有尾,也算是“全猪”了。

祖先享用过了,猪头便正式下锅。母亲先将整个猪头放在大锅里煮,煮至三成热后,捞出来把肉剔下来。又将猪头肉一片一片地切好,和猪头骨一块,继续放大锅里煮。

我们小孩子围着锅台,闻着肉香,眼盯着铁锅,莫名兴奋,热切等待。记得有一年,候在灶台边上的三哥,见母亲掀开锅盖,用筷子戳锅里的肉,看煮没煮熟。他经不住肉香的诱惑,急不可

耐地以两个手指头,迅疾伸入翻滚的肉锅里,捞起一片猪肉就往嘴巴里塞。香得母亲急忙慌忙地用筷子敲打他,心疼地嚷他;也不怕烫了手,烫了嘴巴。我们在边上看着香,又好笑,又羡慕,那眼晴便更离不开肉锅一眼了。

肉煮不多煮熟时,母亲会放人一个四个四方方的油豆腐,再略煮片刻,香得猪头肉就煮好了。因为肉肉汤汤的一大锅,一般的碗,盛不下,那时用来盛猪头肉的,是比汤碗大好几倍的陶盆或大瓷盆,有时一个盆不够用,就盛两大盆。

年夜饭终于开动了。一盆猪头肉通常放在圆桌中间位置,我们一家围一圈团团围住,筷子、勺子便不停地在大盆里打搅,猪耳凉爽,骨肉酥香,面皮肉嫩滑,尝尝便浸了肉汤的油豆腐,对平时难得沾点荤腥的我们,也是满嘴生香。

猪头肉的美味远不止于此。那么大盆的猪头肉,一家人年夜饭上当然吃不完。天寒地冻的第二天,那盆里的猪头肉与肉汤黏结在一块,变成肉冻。我们用汤匙,把上边凝结的油撇上一边,一起一起地吧肉坨挖出来,盛在碗或盘里,端上餐桌。肉冻又是一种别样的美食,晶莹剔透,滑滑鲜鲜,冰冰凉凉,入口即化,特别下饭。

隔两三天,将肉冻放回锅里,加点盐和水,再煮一煮,继续让它凝结成肉冻,如此反复,一锅猪头肉的香气,天天飘在厅堂。即便到了最后,将仅剩的猪头肉与辣椒、大蒜一起炒,那个辣椒、大蒜就特别鲜香味,煮了多次的猪头肉,也嫩如豆腐,酥烂香醇。

水煮猪头肉,是时光深处我们全家念念不忘的一道年味,因为浸透着母爱与亲情,历久弥香。

