

寻 薇 记



扫一扫 寻味江西年



广丰糖糕

□ 余敏

腊月过了不到一半,年的气息便越来越浓烈醇厚,像一缸米酒在慢慢发酵。母亲开始带领我们大扫除,清洗被褥,准备年货。村子里外出务工的都回来了,前后里串门聊天,厅堂里整日人声鼎沸,父亲说热闹得像过年。母亲一天到晚忙着,好像有做不完的事。可是,好吃的糖糕,母亲总要留到除夕前两天去做,我们只好天天扳着手指头数日子。等到收到腊月肉收给停当,便是我们最期待的蒸糖糕了。

灶膛里的大硬柴在熊熊燃烧,火苗舔着大锅的锅底,香气在柴火灶四周弥漫。我和妹妹挤在炉灶前,说是烧火,其实是眼巴巴等着母亲揭开蒸笼的盖子。糖糕的香气像是长了手,揪住我们的鼻子不放,让我俩挪不开脚步。等到母亲端着装有黑芝麻的碗出来,我们就知道糖糕即将出炉了。打开锅盖,红褐色、圆圆的一大块糖糕,躺在蒸笼里,被升腾的蒸汽团团围住。母亲轻轻吹开水汽,在热气腾腾的糕面上均匀撒上黑芝麻。这就像给糖糕注入了灵魂,香气愈发浓郁,赭红色的糖糕在黑芝麻的点缀下,色泽也变得十分诱人。新鲜出炉的糖糕软糯香甜,什么佐料都不用,直接吃一块,在手里捏着吃,只觉得满嘴香甜,便学会了第八代人参赛的模样,赶紧塞进香虎嘴里去了。

这个场景在我们的记忆里根深蒂固,每年都会年夜饭上拿出来回味。大家互相打趣,欢声笑语不断。广丰人的年夜饭菜单,煎糖糕是当仁不让的主角。母亲先把糖糕切成方形的薄片,煎油,热油下锅。这个活儿很有耐心,需用筷子夹着一块一块下锅,煎至两面金黄后夹出锅,才能下第二批。油汪汪、热乎乎、香喷喷的糖糕,赢得我们常等不及上桌便去厨房偷吃,你一块我一块,乐此不疲。母亲笑骂我们馋猫,说孩子还装得要,可我们分明看到母亲的每一根皱纹里都溢出了喜悦。孩子们围绕在旁,家里每个角落都洋溢着欢笑、团聚、欢欣、回忆、展望,这才才是过年的真正意义。在这一刻,年的含义在糖糕中得以具象化。

最是糖糕年味浓。糖糕是广丰的传统糕点,相传是南宋时期,当地老百姓为慰问抗金宋军而制作的美食,距今已有千年历史。辛弃疾居上饒带湖期间,多次游历广丰,赞此糖糕,叹为“人间极品”。糖糕原料以糯米、糯米为主,配以红糖、茶油、芝麻、红苕等多种辅料。过去,家家户一的主妇都会做这种糕点。选好日子,先把糯米、糯米按一定比例调匀,用温水浸泡。几天后,大米变得白白胖胖,捞出来,在石磨上磨成米浆。石磨上有个小孔,小时候我们主要的工作是不断地把泡了水的大米填进那个小孔,在一圈一圈的旋转中,乳白色的米浆就顺着磨盘慢慢地流入下面的大木桶里。若是不小心手里沾上了米浆,转眼就会变成小花猫,母亲又急急火火,催促我们赶紧去洗脸。那个年代,全村几乎都在蒸糖糕,甜腻的香气,袅袅的炊烟,孩子的欢笑,在村子上空弥漫又散开,这就是广丰寻常百姓家迎接新年的独特方式。

木桶装满后,要调入红糖,这些半固体状的米浆就成了焦糖色。蒸完洗净,铺上纱布,把米浆倒上去。蒸完有圆形和方形两种,直接决定着最后糖糕的样子。中国人讲究方圆有致,外圆方内,在日常饮食中也表现得淋漓尽致。炉灶里燃起大火,蒸糖糕时一定要用猛火,还要火力分布均匀,这样才能一次蒸透。糖糕可以切成小粒炒着吃,也可以切成方块用油煎,或者直接放在饭桌上加热,无论吃都是上等佳品。现在,主妇们不需要自己动手做,广丰区廿四都镇的糖糕街上都弥漫着糖糕的香气。打糕家用上了机器,糖糕有了真空包装机,可以邮寄到全国各地,以慰藉在外游子的心绪乡愁。除了圆形、方形,还开发出了心形、鱼形,承载着真心相印、年年有余。2020年,广丰糖糕制作技艺被列入上饶市第五批市级非物质文化遗产代表性项目名录。这一项古老的技艺正在散发着时代赋予新的光芒。

“妈,今年的糖糕我已经预定好了,过两天去取,给您送过来啦!”妈,我最喜欢吃您煎的糖糕了,今年过年再来一盘哈,“一大盘!”“好好好!”等你们回来,一起过年!”新春将至,期待今年的年夜饭餐桌上,母亲的一盘煎糖糕。

井冈山 第 2331 期 邮箱: cuijian1972@sina.com 电话: 0791-86849202

不管时代怎么变化,每个人心中,都有一份刻骨铭心的年夜饭记忆——

最抚人心家味道

年夜饭的滋味

□ 江仲俞

一个同龄老乡,入伍后考了军校,娶了一个湖北姑娘,婚后第一次回婺源过年,为了赶上吃年夜饭,坐火车,转客车,赶在火车三十下午到县城。老乡的家在一个叫晓铺的偏僻乡村,和浙江交界,当时县城到晓铺已没有班车。好在车站有个战友开客车,让夫妻俩挤上了县城到晓铺的车子。溪头乡和安徽接壤,战友让他俩在一个村子边下了车。这个村子在三岔路口上,往东到晓铺,往北是溪头。老乡带着妻子,趁着大小包裹站在寒风里,许久也没看到一辆车子。情急之下,他找到村民,高价租了一辆拖拉机,又颠簸了两个多小时,才赶上了年夜饭。

生活,年夜饭时,都会尽量围坐在八仙桌前,一家人在一起,一边享受美食,一边回忆过往,畅叙亲情。它不仅是味觉的盛宴,更是一家人情感的交融和延伸,是亲情的加深和巩固。父母老了,但他们做的年夜饭,还是父母年轻时做的味道哇!兄弟姐妹变了,但在年夜饭的香味里,矛盾让给了和气,欢快消解了郁结;孩子们长大了,一顿年夜饭,胜过了多少团圆的祝福语!家还是那些家,人事家事国事却都过了一年,这顿饭,承载着家人的成长变化、喜怒哀乐,承载着对来年生活的美好愿望。只有这顿在特殊时间,特定地点、特别亲人们做的饭菜,才会在家人心灵上产生共鸣,在味蕾上感觉到人间美好。

因为这顿年夜饭,吃的是根的滋味。古人云:“苟非德义,不以为家。安适无心,如禽兽何。”家是有情有爱之所,是有德有义之地。平时再忙,年夜饭都要在家里吃。吃的是不是山珍海味,而是父母给你的那份关心,一份爱护;吃的不是一杯酒肉,而是敬祖先留下的家风,敬父母身教的美德。一个人走得再远,飞得再高,回到家,才是回到了本来,才算找到了根。这地方或是穷山恶水,或是鱼米之乡,或是闹市街头,但一旦到了家,置身在年夜饭的烟火气里,才能认识到我是谁,为了谁,要成为谁。年少不知愁滋味,因为有双亲为你精心做出了一顿年夜饭,当我们老了,你又能给子女做出什么味道的年夜饭呢?一顿年夜饭,或许不会给人太多的思考;但每过一年,年夜饭的滋味总会积累在人生的记忆里,让人留恋那个家,那片土地,那处出发的地方。

腊八一过就是年了。那位同龄老乡跟往年一样,计划带上几斤,开车回老家过年。父母都80多岁了,他每年回来都为双亲做上一顿年夜饭。他妻子早忘了30多年前的誓言,把回家过年当成了一种享受。毕竟,乡下的年夜饭太香了。

祖母的烩菜

□ 梅曙平



在我的印象里,故乡的春节就是一团围聚的光明。平常觉得红色有点俗气,俗得突兀,俗得过度张扬。可到了大年三十,家家户户门前贴有门神、春联,一眼望过去,大地一片红,既喜庆又风雅。但点点红,还是俗到了家。记得前几年春节临近时,祖母经常念叨一句俗话:大年要插田,娃娃盼过年。娃娃为盼过年?是我六七岁时的一个疑问。别人怎么想我不晓得,可我至今还存有过年情结的缘故,却是小时候年三十团圆饭桌上的一道菜。

我打小在祖母身边长大,头尾有十多个年头。记忆里,每年团圆饭的主菜从来没有变更过。这道菜好上好俗,也没有名字,用的是一大铁锅,以灶火慢炖。烧的是捡拾的柴火与庄稼秸秆,烧起的火苗像婀娜少女的舞蹈,东扭西歪,飘忽忽忽,腰身灵活得很。土灶火,看似容易,实则也有难度,火候旺了不可,小了更不行。在灶膛里搭放一根木柴,柴柴要有透气的空隙,垒成篝火的形式,火势便刚刚好。那年,看到祖母忙上忙下,我想搭把手,起初不知有手忙脚乱,被冒出的浓烟熏得两眼直流泪。祖母笑呵呵地教我添柴,也便得了窍门。心里满满的,全是成就感。

灶火看起来旺旺,实则慢火轻烟,祖母先将三、五斤五花肉下到锅里,让沸水不住地滚。捞是农家自养的瘦腿黑猪,一把萝卜,飘水喂大的。估摸着过了七八分熟,再依次将豆角、海带、白菜心这些主料倒入。接着烧上半个小时,这才将香菇、粉丝、豆腐、菜花等七八样辅料下锅。搭配的全是土产食材,自家菜园里的蔬菜,天地滋养,雨露浸润,水汪汪的新鲜。诸多食材经由慢火细炖,味道便巧妙地融合在一起,那香气满屋乱窜,搞得我心里痒痒的,不住地吞口水。祖母很会用配料,大概有盐、姜、葱、料酒、生抽、豆瓣酱与葱花,用量掐得刚刚好。

年节里日短夜长,不知不觉就天黑了。父亲在铁路

乙巳新春特别策划

豆条炖肘子

□ 帅美华

对于九江黎桑人来说,买豆条已成了过年必不可少的习俗。你走进黎桑人家的年夜饭桌,哪桌没有豆条的身影?作为一种素食食品,它同猪、鸡、鱼等肉类食品一样,在年的礼仪中享有举足轻重的地位,甚至比它们更受欢迎。

“买袋豆条过大年,冇得豆条就没法过年”,这个说法听起来有些夸张,但对于黎桑老百姓来说,那是最最真实的年景。

正月天,亲戚互相走动,你家吃来我家吃去,每家都是一大桌子的菜。大鱼大肉,吃多了会腻,但和鱼、肉一起烧煮出来的豆条必定会吃个精光,且怎么吃也不腻。

小的时候,家里穷,可不管手头再怎么拮据,日子再怎么困难,进了腊月,总能听到祖母在跟父母亲合计:今年买多少斤豆条,到哪个地方去买。长大后,才明白这“买”里面的学问。

黎桑老百姓食用豆条已经有两百多年的历史。豆条的前身是豆腐,豆腐的原材料是植物蛋白含量丰富的黄豆。过年,谁家不打上几桌豆腐呢?豆条的发明有其偶然性,更有其必然性。说是清道光年间,时任两广总督李鸿宾的族侄李福善想让新鲜豆腐的保质期更长一些,便到豆腐店购进油锅里炸,没想到这样制作出来的豆制品绵软、耐嚼,鲜美无比,且经久不散。于是大家纷纷效仿。传说鼎盛时期,制作豆条的手工作坊达三四千间,大都集中在新合镇,因这种炸制出的豆制品成圆条状,便称豆条。



明清时的新合镇被称为仙居乡,这里气候宜人,人口稠密,因为特殊的地理环境,从地底涌出的泉水含有丰富的矿物质,被称为仙居泉水。用仙居泉水浸泡的黄豆做出的豆条,皮子薄,细腻光滑,吃起来特别绵软,有韧性。一来二去,大家都知道,买豆条就要买正宗的新合豆条。

做豆条的过程看似简单,只“浸豆、磨浆、烧浆、烧浆、点浆、压豆腐、切豆腐条、油炸”这八个步骤,但每道工序都有讲究,特别是烧浆,油要用当地出产的新榨桐籽油,豆腐条初下锅时,热油中兑冷水,等它膨大定型后,一边搅动让其充分受热,一边浇热油增温,快速煮干豆腐条里的水分。冷油怎么煮?热油怎么煮?完全凭经验,凭直觉,没有固定的公式,机器根本无法替代,所以我们吃到的每一根豆条都是有着一二十年制作经验的老师傅纯手工制作。

豆条色泽亮丽、入口细软,因它里面像蜂窝一样全是中空的,和鱼煮,和肉烧,它能把汤汁里鱼的鲜香、肉的脂香吸进来,咬一口豆条,就是吸一口鱼汁,吮一口肉汁,所以豆条煮鱼、豆条炖肉,深受老百姓的喜爱。新合豆条煮鱼头更是声名远播,是赣菜里的名菜,而在大年三十这个晚上,为了显示过年的隆重,也为了吃得更有过瘾、更畅快,家家户户都做起了豆条炖肘子肉。这道菜,平常可是很难吃得到的,只在新旧交替的除夕,才华丽登场。

猪是自家养的土猪,取猪后腿根上的那一块,厚实的皮包着红鲜鲜一大坨瘦肉,用秤约一两,一两,刮净猪毛,用水冲洗干净,一整块,不过刀,放进滚水锅里焯一下,捞出沥干水分后,再放入热油锅里,把肉皮炸成金黄色,捞出,放进大铁锅里焖煮。豆条也不过刀,取完整整的整条,直接放进大铁锅里,和肘子一同炖,等水重新开过,调入盐、料酒、生抽、老抽,改小火焖上四五个小时。起锅时,撒一把青蒜玉白,葱花。这样一道重磅级的新合豆条肘子肉就做好了。

过年时,什么都讲究个吉利,讲究个富足,最初做这道菜时是个“团团圆圆,幸福满满”的好寓意,及至一大家人围坐在一起,一伸筷子,才发现这样焖煮出来的肘子肉,肉皮软糯,浓香诱人;用筷子戳戳,瘦肉一条一条,一丝丝,分离开来,红红朗朗,耐嚼耐嚼,鲜香无比;豆条经过长时间的焖煮,饱吸了肘子肉里的胶原蛋白,更是细腻滑溜,滋味十足。

年是怎样的?也许不同的人有不同的解答。但所有的胃都做出了一道同样的年菜,年是美好,年是极致,年是期待,年是极致的满足。吃过了今年的豆条炖肘子肉,再吃,就要等待来年。

如今,在万安县城的很多餐馆都可以吃到万安鱼头。万安还开起了万安鱼头品牌旗舰店,把分店开到了乡镇,开到了吉安、南昌、广州、深圳及全国各地,鲜鱼食材皆来自原产地。由此,万安人喊出了“万安鱼头鲜天下”的豪语。其实,鲜天下的还不止鱼头,鱼尾、鱼子、鱼杂等皆为一品鲜物,构成了一幅锦绣八方的万安鱼画卷。我曾为万安鱼写过一首歌,歌名叫《鲜美传说》:船泊榕树边/鱼到万安欢/来万安吃鱼,吃鱼水淋漓的小城/肥美的河鲜/多少烟火在人间/鲜辣辣的味道/快活活似神仙……

歌声响起,味蕾涌动。从故乡,到县城,从少年,到中年,岁岁年年味不变。每年年夜饭给我们做鱼头的父亲已不在了,吃了几十年他烧的鱼头,却从未从他烧过一次鱼头,颇觉遗憾。这么多年来,我在很多个地方,很多家庭里吃过万安鱼头,鲜美依旧,但总觉得父亲做的鱼头才是我心目中最佳的鱼头。

今年的年夜饭,我想自己下厨,做一道“父亲的鱼头”。



鱼头鲜

□ 郭远辉

鲜是食物的灵魂。

鲜字,由鱼打头,羊衬托,可见鱼乃鲜之母。

对我来说,说到鲜,就不能不说万安鱼头这道菜。对万安人来说,产自万安湖、心安湖的鳊鱼头乃鲜中之鲜。

但最令人难以忘怀的,还是儿时故乡的鱼头。故乡多塘,那时吃得最多的是草鱼、鳊鱼和鲫鱼,草鱼易钓,鳊鱼易捞,鲫鱼易捞,唯鳊鱼难捕。乡人有俗语,草鱼尾,鳊鱼腹,鲫鱼子,鳊鱼头,这四者中又数鳊鱼头最为鲜美。故乡160多口水塘,最大的塘就叫“大塘”,大塘属村里集体所有,每至年关时干塘,塘里的鱼分到各家各户。丰年之时,每家能分到上百斤的草鱼,四大家鱼,搭配好,码成堆,再抓鱼确定重量。四大家鱼中,最受欢迎的是草鱼和鳊鱼。草鱼占量最大,成鱼最快;鳊鱼生长慢,要吃到脑满头胖的鳊鱼,往往要养上三年以上。所以大塘里的大鳊鱼一般都是过塘的鱼,从别的小水塘里过塘到大塘再养上一两年,鱼就大到五斤以上了。拎在手上的鳊鱼,头重脚轻的样子,无怪乎人们又称鳊鱼为大头鱼或胖头鱼,头大,嘴阔,腮厚,鳍细,腰腹有力,不停地扭动,想要挣脱而去。父亲把这些分得的鱼用水缸养在厨房,或用竹篓子养在池塘,等待着年的来临。

那一年,我家抓吨分得了大塘里刚起塘的最大的一条胖头鱼,足有十多斤重,抱在手上像一头胖乎乎的小黑猪。在大水缸里养了几天后,这条胖头鱼吐尽了腮里和腹中的泥污,身体显得更加光灵动。写好春联,贴好年画后,父亲让我把缸里的鱼捞起来,胖头鱼粗壮的尾巴像一匹加马力的螺旋桨,摆出哗哗的水响,简直要把满缸的水全给搅出来,费了很大的劲才把它捞出缸。

父亲爱厨艺,过年必做两道菜,一是墨鱼香蒜猪蹄汤,二是鲜辣红烧胖头鱼。顺刀切下鱼头。哇,好肥硕的一个胖头鱼,斑纹密布,头顶乌黑,下唇雪白。去肥切大块,装了满满一瓷钵,撒盐腌渍,鱼内微煎。大火烧锅,撇菜籽油,加姜葱爆炒,倒入水头,轻翻炒至六七成熟;再加入大酒炖锅,柴干火旺,香气瞬间弥漫整个厨房;盖上锅盖,焖煮五分钟,加入青红辣椒和香芹,大火再煮三分种,收火起锅——钵汤汁浓稠,肉质滑嫩,色泽诱人,鱼头就端上了年夜饭桌。点上香烛,供过三牲,洒酒敬天地,敬饭敬祖先,燃起一挂千响大地炮,在噼噼啪啪的爆竹中,年夜饭开吃。这是一年中最大最丰盛的一顿饭,无论过去的一年是丰是歉,都是好年,是喜庆,是顺,是顺,都要把这顿饭吃好,吃出年的热闹,喜庆和红火。那年的年夜饭,我吃到了至今难忘的钵鱼头。

鱼头是万安人年夜饭里的常备之菜,喻示着年年有余,鸿运当头。小时候我们就叫这道菜为红烧鱼头,后来县城生活,城东凤凰路有一家“万安鱼头店”,店里做的鱼头以鲜、辣闻名,坊间还有“秘制料包”让人越吃越想吃的传说。由此,“万安鱼头”声名鹊起,味动四方,很多食客不吝驱车百里来品尝正宗的万安鱼头。鱼头入嘴,满颊胶质从脑壳涌出,滑嫩无比,用力一吸,发出让人垂涎的声响,正是来自骨髓里的一声响,直达“味角天涯”。头粒虾仁,嘴角鱼刺,腮边腥膻,不同的部位有不同的味感,鲜中带着辣,辣中透着香,香辣者直冲过瘾,怕辣者热汗淋漓。吃到最后,每个人面前都堆起了一座鱼骨小山,再舀一大勺汤汁泡饭,哗哗而下,那才叫一个无可匹敌。

如今,在万安县城的很多餐馆都可以吃到万安鱼头。万安还开起了万安鱼头品牌旗舰店,把分店开到了乡镇,开到了吉安、南昌、广州、深圳及全国各地,鲜鱼食材皆来自原产地。由此,万安人喊出了“万安鱼头鲜天下”的豪语。其实,鲜天下的还不止鱼头,鱼尾、鱼子、鱼杂等皆为一品鲜物,构成了一幅锦绣八方的万安鱼画卷。我曾为万安鱼写过一首歌,歌名叫《鲜美传说》:船泊榕树边/鱼到万安欢/来万安吃鱼,吃鱼水淋漓的小城/肥美的河鲜/多少烟火在人间/鲜辣辣的味道/快活活似神仙……

歌声响起,味蕾涌动。从故乡,到县城,从少年,到中年,岁岁年年味不变。每年年夜饭给我们做鱼头的父亲已不在了,吃了几十年他烧的鱼头,却从未从他烧过一次鱼头,颇觉遗憾。这么多年来,我在很多个地方,很多家庭里吃过万安鱼头,鲜美依旧,但总觉得父亲做的鱼头才是我心目中最佳的鱼头。

今年的年夜饭,我想自己下厨,做一道“父亲的鱼头”。

