

▲图片由之生成



## 年夜饭豚花

□ 周会生 文/图

“腊月叭，过年家；有果茶，无鸡鸭；绘猪杂，熏豚花。”赣水以东，家村一带，一旦念叨起这老话，年，就不远了。

除夕年夜饭，家村无论过去，还是现在，餐桌上少不了一道主菜——腊豚花。

相传过去村民租屋贫穷，猪肉不要说平日丝丝难尝，就是过年也一样。可每到年节前，地主家杀猪宰羊，进祠祭祖，挑精拣肥存家待客，丢下肠、肺、脚股等不好弄又不好吃的杂件。这些杂件被饥寒交迫的村民争相拾起洗净，一时舍不得吃或吃不完，于是想方设法要让它们保存得久一点，便有了“腌晒熏”的腊肉制作法；有毛的先除毛杂洗净，晾干表皮；接着外面抹少许食盐，存放陶罐密封。一星期左右（视天气而定）拿出用绳穿，挂在屋檐空地晾晒。待到肉件盐水分尽干瘪，收拢挂起成拢，来一次几日的柴火烟熏，肉香继续溢出滴油，肉表灰黄，肉质微透明，就可以存藏于陶罐或木桶里，下面垫实干稻草，上面稻草或薄膜封垫，加盖。

吃时，取出清洗。切成片、丝、块，或者刺扎——蒸腊肉，可以清火；炒腊肉，可加碧绿蒜茎叶和红袍泡椒；炖腊肉，可加冬菇，最好是新拔的白萝卜，添几丝生姜。熟后，盛盘，先饱眼福，不咸不腻、松香爽滑，后饱口福，老少皆宜。

家村腊肉，熏料特别讲究。一般的草木壳壳是绝不用来烧火熏烟熏猪，只取山上“木子”壳。“木子”是家村一带对茶树果的俗称。木子壳烧火烟熏出的腊肉有茶油般的色泽香味，且能保持良久。

家村人都认腊猪脚股是腊肉中最好吃的。猪脚股由猪的蹄趾和腿股胶组成，它皮有肥有精，还有筋骨节蹄尖，猪肉的各种味道都能尝到。晒熏后，颜色油光金亮，还会溢出缕缕香气。

除夕夜，家家团圆饭，既共享餐桌美味，也因一个吉利祥和，不好听的，不好看的，不好说的话都忌掉。两盘“猪脚股”嘴里好吃，听起来别扭，叫它它吉利。

一除除夕团圆饭，家村一餐客秀才看那圆桌上猪脚股似玛瑙玉石般堆砌，绽花盏碗中，灵光一闪，当即称猪脚股为“豚花”。从此，家村人呢呼晒熏熏过的猪脚股为腊豚花。

每年除夕，晨光熹微，家人早起。简单早餐后，土灶洞里架起旺火，大锅里依次煮熬熟整鱼整条肉，祭祖敬神完毕，余下就是做好一桌丰年年夜饭。

一只乌金黄亮的腊豚花入锅，家中“主厨”父亲，一边照看锅里煮豚花，一边指挥全家人忙碌起来：运柴烧火，择菜切菜，洗盘碗筷、贴春联粘年画、扫地抹桌……当腊豚花在大锅的冒泡翻花中解衣松体出油时，金黄满锅，肉香满屋，吉祥满村。一支筷子轻轻松松插进，腊豚花可以起锅装盘了。

母亲剥皮操刀，剖皮、剖肉、抽骨、留筋、断关节、剥脚趾……方团如金玛瑙，肥猪肉都聚；长条似玉如意，筋脂肪髓全留；脚趾像白笋尖，新剥嫩肉抱成带蒂莲……巧手摆盘：方团垫底，长条横摆，脚趾插顶。一坨坨肉团盛满花盆瓷盘，再斜插进数段新鲜大蒜碧茎点缀，摆扮成一朵枝叶怀抱的富贵香花无比大“牡丹花”。

我在旁看得口水直流，恨不得立刻伸手抓起一块来吃。可这“牡丹花”要等年夜饭爆竹响过，全家人围桌坐下，奶奶举杯后，才能动筷。奶奶在世时，除夕的“豚花”端上餐桌前，我常听到奶奶嘴中念念有词。曾问起，奶奶笑着告诉我，那也是——由古老的村谣。

“腊月荒，野无花；腊腊花，和气象；男儿瓜，女孩花；祖宗啊，听见啦……”

改革开放后，家村的日子越来越红火。年夜饭，新鲜佳肴越来越多，但总少不了两盘“豚花”。

豚花，一道美味的佳肴，一份家村的民俗，一续年夜饭的乡愁！



第 2369 期  
井冈山 邮编:3511972@sina.com  
电话:0791-86849202

## 包面香

□ 胡宏妮

每年除夕，新溪乡村的餐桌上，必定少不了一碗精粉作皮、鲜肉猪肉馅的包面。包面皮薄透明，馅满而实，佐以葱花和香茶，在品尝完满桌的菜肴之后，便热气腾腾地端上来。外婆曾说，包面寓意吉祥如意，团团圆圆。所以春节，家家户户包包面，吃包面，包的是团圆，吃的更是对新生活的向往。

包面也叫清汤，它区别于我们常见的厚皮饺子、馄饨，它的皮薄如蝉翼，馅是单纯瘦肉剁成的肉糜，不同于饺子、馄饨的肉馅和着青菜、香菇等各式各样的馅料。

每家每到舅舅家过年，舅妈便会催促舅舅到村里的祠堂去打包面皮。春节男人们聚集在祠堂里打包面皮，是村里的热闹时节。

和面揉面是技术活，也是体力活。舅舅擀包面皮似乎是天生的好手，掌握着全部技术密码。几斤面粉兑几碗水，他从无须考量，只消将打开的面粉口袋往干净的大方桌上倒，就知道该加多少水。那个时候大概是舅舅的高光时刻，只见他将面粉轻轻地抹平整，再在中间刨出一个大“窝”，清水就倒在“窝”里，水与面粉相触的瞬间，一股特有的面香便扑鼻而来。然后几经搅拌，



面团便初见雏形。接着就开始反复揉搓、摔打，舅舅通过手掌将力道传递到面团里，而面团是越揉越劲道，越搓越光滑。

相比揉面，擀面似乎要轻松得多。舅舅先将面团分成三五个小团，取其中一个开始擀。擀面杖在他手里灵巧地滚动，小团不停地变薄、变大。大到几厘米要盖整个桌面。随后在那薄如纸、圆如月的面皮上再铺些面粉，将它折叠成规矩的长筒状。面皮的厚与薄无须斟酌，只见舅舅不慌不忙地举起菜刀，手起刀落，偌大的面皮就变成了一摞摞整齐的小方块。

面皮拿回家后，我们便挽袖上阵。舅妈利手一大碗纯瘦肉糜，放入少许盐，搅拌均匀后，我们用勺勺成肉馅，在面皮中央满满包上一团肉。常常肉馅会包裹得薄的面皮漏出来，更多的时候是近乎透明的面皮包裹着软软的肉馅，浅藏外透出粉粉的颜色，温顺地趴在大大小小的筛子里，诱惑着我们的馋虫。

包面包好要及时下锅，不然肉会沁湿面皮，将面皮糊成一团。煮包面时常用鸡汤，也可以用清水直接煮。由于皮薄，常常几分钟便可出锅，一个半个透明的包面，散着褶裙，身段婀娜，俨然出落美人。

吃包面，汤水是精华。每人的小碗里放入剁碎的香葱、葱花、生姜，汤匙舀上一块猪油，撒少许盐，倒上适量老抽，先用煮沸的鸡汤将佐料煮熟，再用漏勺轻轻放成一个软糯的面团。汤水上浮着一层葱花是汤面的灵魂，一口下去，那一缕一缕葱香与包面的鲜美，尽在唇齿之间缠绵。

新年的包面意义非同寻常，馅儿里不放素，全是肉，也是有讲究的，意味着来年生活富足，有吃不完的肉。新年里的包面，品类的人越多，来年家里收成也就越好。因此，从初一到初六，拜年的一家人走进，握手寒暄几句之后，主人家便开始煮火煮包面，招待宾客。忙了一年的农人，总是渴望接下来的生活会更加美好。

小时候，包面是我们村里的上等佳肴，只在春节可以享用。后来生活条件好了，我们不再像儿时那样，等到春节才能吃上一碗。但凡逢节日去舅舅家，只要他们要求，便能尽情地享用。即便这样，包面仍是年夜饭桌上必不可少的一道压轴。这一碗手擀包面，至今仍无可替代地绑在我的舌尖上，弹在我的味蕾之间，任风雨和岁月弹拨，固守着我对它期盼。

# 年的味道就是家的味道

## 团圆饭的味觉契约

□ 安然

父亲有条蓝布围裙，洗得发了白。每回穿起，他就变身一位贵气逼人的厨房王者。有躬身食材的庄重，有挥铲掌勺的投入，有指挥灶火的威严。从记事起，我就一直在灶下烧火。我总是迷醉于父亲的迷醉，研究他烹菜的每一个细节，他在灶上的每一个表情。菜肴炒得称心，他眉眼舒展开得可以在上种花；菜肴失手了，呵，他的脸色就凝重如霜，连根草都没地方长。平时都是父亲掌勺，到了年夜饭，他的讲究更是多多。

有意思的是，一年年，年夜饭谱少有变动。这种固化和坚持，安稳庄重，是在无常流光里筑起的一道有常之坝，自然来得更具有仪式感。

魔芋粉皮清蒸鸡、红烧草鱼、墨鱼炒肉丝、糖醋排骨、韭菜扣肉、粉丝煮肉丸、葱烧肉皮、酒脚豆腐、清炒油菜菜。七口人，八菜一汤，不会有过多铺陈。偶尔，冬笋炒肉丝会代替墨鱼炒肉丝，蔬菜会替换油菜菜。其中，魔芋粉皮蒸鸡、糖醋排骨和酒脚豆腐是三道硬菜，我们五个孩子，无一不是对其钟爱一生。有了这几道菜，我们在世间就拥有了一个共同密语。这密语，要在共吃一锅饭的手足之间才可言说。到了下一代，他们对粉皮鸡和酒脚豆腐兴趣不大，但说起糖醋排骨，那是绝对能和父亲母亲共情的。

由此而知，一代人有一代人的年夜饭，然而只要像有一道硬菜，这菜就赢得家长的地位，在大家庭的团圆桌上接受绵长的祝贺。

魔芋粉皮清蒸鸡，归母亲做。鸡是自家养的线鸡，肥膘中透出金黄。粉皮是十里外的姑妈送来，炖魔芋零落加，支起色，干硬如纸，要提前用温水泡软。汤钵放在灶上煮着。夏天，最喜欢去表叔家。表叔家虽然住得远，但我们家酿酒，原料新，工业化生产，酒不会沉淀出这酸败酒；二来，没了那份以时间换美食的从容心境。最要紧的是，灶台前一身王气，为咱们陪陪温暖的父亲，再也回不到他的晚年。

也要，酒脚豆腐，早已成为我们和父母间秘密的味觉契约，这份契约足以抵御流光。通过父亲的传递，通过我的记录书写，酒脚豆腐，也许能获得另一种转生。

## 遂川板鸭

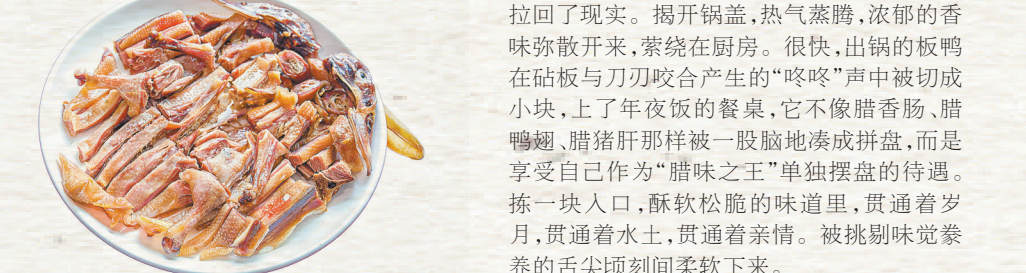
□ 李书哲

对于遂川人来说，晒鸭鸭是春节前的一大事。冬日的某个午后，你穿行在遂川的市井巷道，抬起头，双眼顿时地接受冬日阳光的施洗，突然发现院落、屋顶、阳台以及形态各异的窗户外上不由而同地支配了一根竹竿，一只只或肥或瘦的板鸭以昂然的姿态悬挂着，和在河里游弋的时候并无多大分别，只是它们伸展躯体空间变成了蓝天。等到鸭鸭晒透了，年的气味也就愈发浓重。

直到大年三十这晚，孩子哭着闹着，大人们在厨房里忙碌不停，灶上的火苗噼啪作响。晒得油光锃亮的板鸭从竹竿上被挂下来，一盆滚烫的开水中反复烫过一遍，既稀释咸味，也使肉质变得细腻柔软，然后入锅蒸制。这种最简易也流传最广的烹饪手法，百年来从未曾改变，最大程度地保留了板鸭的韵味。

住从前说，板鸭只是节庆待客的稀罕物，外公总在左邻右舍艳羡的眼光中匆匆拎回来几只板鸭。长年在深山的林场工作，让他学会了养鸭——板鸭便来源于此。幼时的我常常幻想那样一个画面：年轻的外公头戴斗笠，身披蓑衣，横跨一条在潯源湖中漂流的小舟。周围一个人影也不见。只听得他一声口哨，四散开来的鸭群从池塘和河道里游出来，迅速聚集在他脚下。这有点类似于武侠片的场景了。

那个年月难得的佳肴，如今早已寻入寻常百姓家。我可在很长一段时间里根本不吃板鸭。因为遂川人嗜食鸭的线纹，城中每个饭店必有青板鸭，大嚼鸭肉，肉嫩味香；距县城不远的森林镇有“露公鸡”，味且覆以



大火，吃年夜饭，话收成，送祝福。炉火哗作响，室内温暖如春。即便是困难年代，年夜饭桌上没有荤腥，那牛皮哨子也是必上的。

说到牛皮哨子，还得感谢阎王李自成。传说阎王身边有个妃子，随阎王一路奔逃至武宁船滩时，饿极了，看到村民家残席上有个薯粉哨子，顾不得撑持，立即取下巴上的金钗当筷子大快朵颐。阎王虽然当过四十二天皇帝，却没见过薯粉哨子，寻得一处安全之地歇息后，便想做一份类似食物，让随行的官兵们美餐一顿，可村民害怕官兵，全都躲进了山，随行的厨师没做过这种食物，让人找来一头牛宰了，把牛肉剁成馅，把牛皮切成哨子坯，谁知牛皮厚又韧，怎么也包不成形，厨师没办法，只好叫官兵用麻线缝，最终做成的不是薯粉哨子，而是不三不像的“牛皮哨子”。后来人们就把薯粉哨子喊成了牛皮哨子。

九宫山下的人，从小就做牛皮哨子。细姑婆勤劳节俭，缝补衣纳袜底底细活不爱，男人做的事她全会。细姑公嫌她粗手大脚，两人经常拌嘴，一年到头没句暖心话，生活平淡无奇。她做的牛皮哨子，就跟她的日子一样，不咸不淡如人意。先不说馅儿好不好，单那个皮子，那个看相，就让人敬而远之，跟饺子一样，厚墩墩的，一点也不讲究，我最不愿意去她家拜年。

有个与我同龄的侄男，他妈妈做的牛皮哨子也不好，馅儿跟浆糊似的，皮子厚的太厚，薄的太薄，一下锅就成了“一家人”。馅料不说，还是萝卜，有点薄如纸。这还不算，还常吃出生粉杆。

外婆说，做牛皮哨子跟做人一样，要真，要诚，来不得半点马虎。薯粉没煮熟就生，人一旦易出问题，做任何事都要有耐性，不能急于求成，这是个理。

家里亲戚多，过年时，我和家人得兵分几路去拜年。我最先去表叔家。表叔家虽然住得远，但我们家酿酒，原料新，工业化生产，酒不会沉淀出这酸败酒；二来，没了那份以时间换美食的从容心境。最要紧的是，灶台前一身王气，为咱们陪陪温暖的父亲，再也回不到他的晚年。

也要，酒脚豆腐，早已成为我们和父母间秘密的味觉契约，这份契约足以抵御流光。通过父亲的传递，通过我的记录书写，酒脚豆腐，也许能获得另一种转生。

过年到村邻家拜年，村邻们都客气，必做牛皮哨子招待。选的红薯淀粉是本地红薯，薯粉的地土是黄金土，挖起红薯皮光滑。薯粉不用机器，全是手工，且过了五道工序，还漂了三次水，薯粉又白又细又干净。馅料当然都是素的，也是最好的，胡萝卜、笋干、油豆腐、黑木耳、花生米、干香菇、荸荠一样不少，再加上馅料剁得丁细，皮子捏得薄，盖上锅盖煮煮，一气，一个个人皮哨子就跟逛街似的挤挤挨挨全浮起来了。起锅后，跟煮的一样薄如透明，似盆中玉竹怀春，一个个饱满满满，吃一口，香美五胜，美味迅速渗透到身体的各个部位，那种满足和享受，妙不可言。

堂姐嫁在邻村，她进门的那年除夕，她婆婆有意考她，把薯粉糊上桌，说是要出去赶牛，天快黑了才进屋，看到桌上的一盆牛皮哨子，脸上就有了光。堂姐秉承了其母亲的聪慧，做的牛皮哨子，圆的地方圆得恰到好处，扁的地方扁得随心所欲，鼓的地方又落落大方，该薄的地方一点也不含羞。乐得她婆婆逢人就说开了门好客，娶了个心灵手巧的好媳妇，一家人相处得和和美，日子过得甜甜滋滋。

牛皮哨子与修水哨子不同。修水哨子上尖下圆，煮着都行。牛皮哨子娇贵，只能煮不能蒸。修水哨子的皮除了用红薯淀粉外，还可以加芋头、土豆等，吃起来软糯；而牛皮哨子的皮不可以加辅料，只能用红薯淀粉，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了！

年夜饭配得上大盆大钵的，除了武宁什锦汤，也就是牛皮哨子了。讲究的人家，要上青花瓷的钵，也有那种胖娃抱鲤的老瓷盆，只有这样才庄重，才有仪式感，这叫年年有余。

如今遇上新时代，“吃”不再是果腹，而是一种文化，一种情怀，一种追求。一盆牛皮哨子当年夜饭的日子一去不返了！

## 翻滚的鱼丸

□ 罗新兰 文/图



我和弟弟从小就随父母亲从赣南老家来到赣南新城。儿时的年夜饭也就只有我们一家四口团圆围坐，爹母亲一直保持赣南人的生活习惯，用餐桌上的菜品，大都是赣南特有的。

小年过后，家里就开始准备除夕夜以及新年期间请客必备的菜肴了。年除岁多，年前父母亲就有多忙碌，我们的餐桌也会因为父母亲的忙碌而变得比平时丰盛很多。到了腊月二十八、二十九，父母亲就开始分工合作，打鱼丸、炸鱼脯、煎鱼块、炸肉丸……

每当这时候，我就喜欢站在妈妈身后，给她打打下手的同时，看着父亲做鱼丸，将一条鲜活的大草鱼宰杀好后，剥掉鱼皮，剔除鱼骨，然后将鱼肚子两边的大块鱼肉割下

双手各执一把刀，左右开弓，把晶莹的鱼片剥成细软又紧实的鱼泥。母亲说做鱼丸最有讲究了，不光是鱼要新鲜够大，客家人还有一个特别的讲究，做鱼丸之前不能喝酒，因为酒气会把鱼丸的精髓给冲走，那样鱼丸到水里就会散开，如果没有遵守禁忌，那么白白费了一条大鱼，只能做成鱼汤了！所以每次做鱼丸之前父亲满酒不沾，唯恐那股酒气把鱼丸的精髓给破坏掉了。

鱼泥剥好后放入一个大盆内，开始调料。调料的比例也很讲究，一斤鱼肉，要加一个小勺盐、一两红薯粉或者生粉，还要加一个鸡蛋。调料放好后，母亲开始用她灵活的双手在盆里和鱼泥。鱼泥要顺着同一个方向不停地搅，搅完，如果搅反了，做出来的鱼丸在水里就浮不起来了。

一盆盆的鱼泥和好备用，在锅里放入冷水，母亲左手托鱼丸，右手用一把小调羹把挤出的鱼丸挖出来放进冷水锅里。只见一个白净又圆滑的鱼丸在水面上慢慢游弋后，纷纷沉入水底，紧紧挨着却又不会粘连在一起。锅腔沸腾鱼丸后，便可以盖上锅盖，开大火煮了。不过十分钟，锅盖开始被翻滚的鱼丸挤得“突突”作响，厨房里弥漫着鱼丸特有的鲜香。母亲将早已准备好的过滤盆和大汤盆放一边，用漏勺捞起鱼丸放在过汤盆里沥干鱼汤水。每次母亲都会特意留一些小鱼丸给我们姐弟俩各盛一碗，当主食也当零食吃。做父母的大抵如此吧？什么最好的都想着给孩子。沥干水，母亲就给鱼丸蒙上一块干净的纱布，然后放到气温较低的厨房窗台上。后来家里有了冰箱，就用保鲜袋分装好放进冰箱冷冻。每次煮食之前从冰箱里拿一条出来，将鱼丸放进烧开的水里，撒上姜末、葱花或者蒜叶，随自己也想加什么料就加什么料。可以煮菜吃，也可以当主食果腹。无论怎么做，都有它独有的味道。