



## 年饭豚花

□ 周会生 文/图

“腊月趴，过年家；有果茶，无鸡鸭；捡猪杂，熏豚花。”赣水以东，家村一带，一旦念起这话，年，就不远了。

除夕年夜饭，家村无论过去，还是现在，在餐桌上少不了一道主菜——豚花。

相传过去村民非常穷，穷，不要说平日里丝毫难尝，就是过年也一样。可每到年前节，地主家杀猪宰羊，进祠祭祖，挑精拣肥存家待客，丢下脚，脚，脚等不好侍弄又不好吃的条件。这些条件被饥寒交迫的村民争相起来，一时金盆不洗而吃不完。于是想方设法要让它们保存得久一些，便有了“腌晒熏”的腊肉制作法：有毛的先除毛，洗净，晾干表皮；接着而外抹少许食盐，存放罐或木桶里，下面垫实稻草，上面稻草或薄膜封，加盖。

吃时，取出清洗。切成片、丝、块，或者剁碎——蒸腊肉，可以清火，炒腊肉，可加碧绿蒜苔和红艳泡椒；腊肉内，可加冬瓜，最好是新拔的白萝卜，几片丝生姜。然后，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。一般的草木本壳是绝不用来烧火煮。

烟熏烤，只取山上“木子”壳，“木子”是家村一对带树果的俗称。木子壳烧火烟熏出的肉内有茶油般的色泽香味，且能保持良久。

家村人都认可腊肉是腊味中最好吃。腊肉由猪的蹄趾和腿股组成，它有皮有筋，还有筋骨关节蹄尖，肉的各处味道都能尝到，晒干后，颜色乌油金亮，还会溢出缕缕火腿香。

除夕夜，家家团圆饭，既共享餐桌美味，也图一个吉利祥和，不好听的、不好看的、不好说的都忌讳。两盘“猪脚”嘴里好吃，听起来别扭，叫它欠吉利。

一年除夕团圆饭，家村一贫寒秀才看着眼前桌上猪脚似玛瑙玉石般堆砌，绘花盘碗中，灵光一闪，当即称猪脚为“豚花”。从此，家村人呢喃腼腆过的猪脚称为豚花。

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，大锅里依次煮熟整鸡整鱼条，祭祖敬神完毕，余下就是做好一桌丰盛年夜饭。

一只鸟金黄亮的腊肉花入锅，家中“主席”父亲，一边照着锅里煮豚花，一边指挥家人大忙起来：运柴烧火，择菜切菜，洗盘擦筷，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，金黄淌油，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。

母亲利索刀，剖肉，剥皮，抽骨，断关节，剪脚趾……方团如金玛瑙，皮肥肉都熟，长条似玉如意，筋脉骨髓全留，猪脚白笋尖，新剥嫩脆极，并蒂莲……巧手摆盘：方团底长，条长嵌脚趾，一坨肉团盛满色彩，再斜插进数段新鲜大葱蒜苗点缀，装扮成一枝枝含苞的富贵花，艳丽绝伦！

我在旁看得口水直流，恨不得立刻伸手抓起一坨来。可这“牡丹花”要等年饭爆竹响过，家人才围坐下来，奶奶举杯后，才能动手。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，那也是一曲古人的村谣。

“腊月趴，野花花，腊花花，和气家，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，一份家村的风俗，一缕年夜饭的乡愁！



# 年的味道就是家的味道

## 团圆饭的味觉契约

□ 安然

## 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馅的包子。包面皮薄透明，馅满而实，佐以葱花和香菜，在品尝完满桌的菜肴之后，便热气腾腾地端上来了。外婆曾说，包面寓意吉祥如意，团团圆圆。所以春节，家家户户包包子，吃包子，包的是团圆，包的更是对新生活的向往。

包面，区别于我们常见的厚皮饺子、馄饨，它的皮薄如蝉翼，是单纯瘦肉剁成的肉糜，不同于饺子，大馄饨的肉馅和着青菜、香菇等各式馅的馅料。

每每我们到祠堂过年，舅妈便会催促舅舅到祠堂去打包面。春节男人们聚集在祠堂里打包面，是村里的热闹时刻。

和面团是极耗活，也是体力活。舅舅擀面皮似乎天生的好手，掌握着全部技术密码。几斤面粉兑几斤水，他从不需考虑，只消拿起面粉口袋往干净的大方桌上一倒，就知道该加多少水。那个时候大概是舅舅的高光时刻，只要他将面粉轻轻地抹平，再在中间刨出一个大“窝”，清水就倒在“窝”里，水与面粉相遇的瞬间，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，面团于是越揉越劲道，越搓越光滑。

相比揉面，擀面似乎要轻松得多。舅舅先将大面团分成三五个小时，取其中一个个开始擀。擀面杖在他的手里灵活地滚动，小团子不停地变换，变大，变到几乎要覆盖整个桌面。随后在那薄如纸、圆如月的面上再撒些面粉，将它折叠成规矩的长扁面。面团的厚与薄无须顾虑，只见舅舅不慌不忙地举起菜刀，手起刀落，偌大的面团就变成了一块整齐的小方块。

面对遂川人来说，晒板鸭是春节前的一柱大冬。冬日的某个午后，你穿行在遂川的市井巷道，抬起头，双眼微闭地享受冬日阳光的施洗。突然发现院落，屋顶，阳台以及形态各异的窗户上不约而同地支起了一根竹竿，一只只肥或瘦的板鸭以的姿态悬挂在，而在河里游弋的板鸭并不少，只是它们伸展身体的空间变成了蓝天。等到板鸭晒干了，年的气味也就愈发浓重。

直到大年三十这晚，孩子们笑着闹着，大人们在厨房里忙碌不停，炉灶上的火苗噼啪作响。晒得油光锃亮的板鸭从竹竿上被剥下来，在一盆滚烫的开水里彻底焯过一遍，稍稍释咸味，也使肉质变得更细腻紧致，然后入锅蒸制。这种最简单也流传最广的烹饪手法，百年来不曾改变，最大程度地保留了板鸭的原味。

往从前说，板鸭只是节庆待客的稀罕物，外公却总在左邻右舍羡慕的眼光中匆匆回来几只板鸭。长年在深山的林场工作，让他学会了做板鸭——板鸭便来源于此。幼时的我常常幻想着这样一个画面：年轻的大公头戴斗笠，身披蓑衣，横跨一条在浩渺烟波中漂流的小舟，周围一个人影也不见，只听得他一声口号，四散的板鸭从池塘和河道里游出来，迅速聚拢在他脚下。这有点类似于武侠片的场景了。

那个时候，包面是我们眼里的上等佳肴，只在春节期间可以享用。后来生活条件好了，我们不再像那时那样，等到春节才能吃上一碗。但凡逢年过节，我们便需要它，便尽情地享用。即便这样，包面仍是年夜饭桌上必不可少的压轴。这一碗手工包面，至今仍无可替代地缠在我的舌尖上，缠在我的味蕾之间，任风雨和岁月拍打，固守着我对它的情意。

父亲有条蓝布围裙，洗得发了白。每回穿起，他就变身一位贤气逼人的厨房王者。有躬身入厨的庄重，有挥舞勺铲的投入，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，研究他烹煮的每一个细节。他在灶上的每一个表情。菜若炒得过老，他的脸色就凝重如霜；菜若失手了，呵，他的脸色就凝重如霜，这根草都没地方长。平时都是父亲掌勺，到了年夜饭，他的讲究更是多多。

热糖醋汁时，我在灶下总是手忙脚乱。父亲一下说火大了，一下又嫌火小了，我添柴抽柴抽添添，生怕毁了王者的好戏。排骨熬汁前先炸好，外焦里嫩。待到糖醋汁熬得浓稠透亮，酸甜之味漫开在灶间，父亲用筷子夹到了吊着一串一样糊嘴巴就可以。塞嘴也不行呢。另一块豆腐也要吃饱饱脚，那知牛皮又厚又硬，怎么也包不成形。厨师没办法，只好叫官兵用红薯淀粉，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了。

后来人们就把薯粉哨子喊成了牛皮哨子。

九宫山下的女人，从小学做牛皮哨子。细姑婆勤勤俭俭，她粗心大意，两人经常拌嘴，一年年，年夜饭请客，她总是第一个上桌。每次她一上桌，父亲捏起筷子，到了年

夜饭，他的讲究更是多。小弟弟会意，不久就在僻静处发录音。点开，父亲皱眉的语音传出来，他那句“牛皮哨子，你不得吃，你不得吃”。

有意思是，一年年，年夜饭请客少有变动。这种变化和坚持，虽然很重，是在寻常流光里筑起的一道有靠之墙，自然来得更具有仪式感。

鹿子粉皮清蒸鸡、红烧草鱼、墨鱼烧炒丝、糖醋排骨、盐菜扣肉、粉丝煮肉丸、葱烧肉皮、烧豆腐、炒油菜丝。七口人，八菜一汤，不会有过多铺陈。偶尔，还炒个土豆丝，代替墨鱼烧炒丝。待到糖醋汁熬得浓稠透亮，酸甜之味漫开在灶间，父亲用筷子夹到了吊着一串一样糊嘴巴就可以。塞嘴也不行呢。另一块豆腐也要吃饱饱脚，那知牛皮又厚又硬，怎么也包不成形。厨师没办法，只好叫官兵用红薯淀粉，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了。

后来人们就把薯粉哨子喊成了牛皮哨子。

牛皮哨子，是中国人讲究好兆头，尤其是老人在过年的时候喜听吉祥话。平日里小孩多用褒奖的话，说好话的时机，爱吃的点小菜，爽口开胃的菜，炒制时会做一做，吃的时候夹一夹，随吃很方便，脆萝卜酸，脆萝卜的脆，芹菜的清香，花生的香，各种滋味糅合。我们小镇每家人都会这道菜，但各家的滋味都不同，配菜也略有差异。有些地方也叫什锦菜。平日里其实家也会炒这道菜，但简单许多，一早就准备好了，炒出来的红薯淀粉外，还可以加芋头、土豆等，吃起来软糯，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了！

世间滋味有万千种，每家人的年夜饭味道一定有最独特的味道。在我记忆中，我家的年夜饭必不可少的那道菜就是吉祥八宝菜。

菜的配料其实很普通，主要是红白萝卜、芹菜、油豆腐丝、干张丝、肉丝、粉丝、花生米等，把它们炒在一起翻炒，略放一点点醋，

爱吃的加点小米辣，爽口开胃的菜，炒制时会做一做，吃的时候夹一夹，随吃很方便，脆萝卜酸，脆萝卜的脆，芹菜的清香，花生的香，各种滋味糅合。我们小镇每家人都会这道菜，但各家的滋味都不同，配菜也略有差异。有些地方也叫什锦菜。平日里其实家也会炒这道菜，但简单许多，一早就准备好了，炒出来的红薯淀粉外，还可以加芋头、土豆等，吃起来软糯，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了！

中国人讲究好兆头，尤其是老人在过年的时候喜听吉祥话。平日里小孩多用褒奖的话，说好话的时机，爱吃的点小菜，爽口开胃的菜，炒制时会做一做，吃的时候夹一夹，随吃很方便，脆萝卜酸，脆萝卜的脆，芹菜的清香，花生的香，各种滋味糅合。我们小镇每家人都会这道菜，但各家的滋味都不同，配菜也略有差异。有些地方也叫什锦菜。平日里其实家也会炒这道菜，但简单许多，一早就准备好了，炒出来的红薯淀粉外，还可以加芋头、土豆等，吃起来软糯，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了！

中国人讲究好兆头，尤其是老人在过年的时候喜听吉祥话。平日里小孩多用褒奖的话，说好话的时机，爱吃的点小菜，爽口开胃的菜，炒制时会做一做，吃的时候夹一夹，随吃很方便，脆萝卜酸，脆萝卜的脆，芹菜的清香，花生的香，各种滋味糅合。我们小镇每家人都会这道菜，但各家的滋味都不同，配菜也略有差异。有些地方也叫什锦菜。平日里其实家也会炒这道菜，但简单许多，一早就准备好了，炒出来的红薯淀粉外，还可以加芋头、土豆等，吃起来软糯，吃起来有筋道，否则就不叫牛皮哨子了！