

故乡的年味

□ 孙宝生

老家遵化,地处冀北,过年的风俗令人回味无穷,好吃的东西更是占据着我童年的味蕾和记忆。

时令一进腊月,年味就像农村集市上采购年货的人群,在闲谈与交往中洋溢着热闹的气氛。农家此时早已进入平淡的农闲时间,除了忙着采购春联和鞭炮,制作美食是重头戏。腊月二十三刚过,父亲就把养了一年的肥猪杀一头,卖一头。他用一整头猪的食材丰盛着家中过年的餐桌。炖猪头,做肘子、条肉、酥肉,炸丸子……就等腊月三十那天中午端上餐桌和回家的亲人们一起享受这和谐、美满、幸福时光。

儿时的我也没有工夫闲着,一放寒假父亲就让我跟哥哥在家中剥玉米秆,剥好后的玉米秆捆起来,等第二年给菜园子四周“夹寨子”时

用。完成此项任务后我们还要到附近的山上去拾柴,不管是什么柴,只要能烧就尽管去拾,家中做饭和冬季取暖全靠柴火,这就成了我童年时冬季不可或缺的一项劳作。

拾了柴,做年货就不用愁了。开始先炖猪头和猪蹄。炖之前,先得把猪头和猪蹄清理干净,父亲做这事最拿手。先在院内的空地上支上一口废旧的锅,向锅中放上沥青块,然后在锅下起火,当沥青烧到流动的液体状时,用勺子把它浇在猪头和猪蹄残留猪毛的地方,冷却几分钟后,就把凝结成块的沥青撕下来,这样残留的猪毛也就被拔了下来。把处理干净的猪头、猪蹄放进温水中泡上一段时间,用菜刀或“把寸”把它们表皮处理干净就可以炖了。

条肉和酥肉是我们这里过年最具特色的两

道菜,好像没有这两道菜过年就不算完整。母亲做条肉时先把猪身上的五花肉切成块状焯熟,把带有猪皮的一面抹上把糖熬焦的颜色,然后把肉切成片状,把留有猪皮的一面贴着碗放到里面,再把调制好的汤汁倒在碗中,放到锅中去蒸,蒸熟后往另一个碗里一翻,这样一碗色、香、味俱全的条肉就做好了。

做酥肉的方法和做条肉有些相似,先切好瘦肉,用面粉、鸡蛋、味精等调制的面粉包裹好放到油锅里去炸,炸熟后放到碗中,把调制好的汤汁放入其中,再放一些花椒、大料,然后放到锅里去蒸。蒸熟后,就米饭吃,香而不腻,是我们这里地道的年味菜。

我时常到存放年货的屋里去“偷吃”,母亲看到后就说:“少吃点,还等过年用呢。”她并不

严厉的喝止声现在回想起来犹在耳畔。最让我开心的,还是大人给我们买的特有的年货“小洋鞭”和“二踢脚”。我把它们放到炕席底下,时常翻出来数一数,还和哥哥比比谁的多,偶尔也从整挂鞭中拆下几个燃放。

每天就盼望着年三十那天早日到来。一到那天,我在全家中起得最早,起床后不洗脸就拿上早已准备好的鞭炮和燃放工具到院子里面去。天气虽然寒冷,我还是尽情地享受“爆竹声中一岁除”的感觉。当自己所燃放的鞭炮声和附近乡亲们的爆竹声连在一起时,我深深地体味到,过年了,一年中最幸福、最开心的时光来了。

儿时家乡过年的情景,犹如一份沉甸甸的思念留在我的记忆中,无论走到哪里都挥之不去。

糊汤不辣

□ 唐瓦当



妻的老家在文化古城定州。定州有很多美食,诸如八大碗、荠菜馅饅头、扒糕之类。定州位于冀中大平原,在文化上历来和中原大地有着千丝万缕的联系,美食也是如此。如都有吃碾碾转儿的习惯,即青麦碾成卷儿凉拌或炒来吃,当然也都爱吃面食。河南喜食胡辣汤,定州则有自己的引以为傲的汤——糊汤。

胡辣汤和糊汤不止是一字之差,“胡”和“糊”虽念起来同音,但并不是同一个字。“胡”承担了“辣”的味源,即“胡椒”之辣;“糊”则是强调了其“黏稠”的属性,说明其也是勾了浓芡的,使之糊化,这里面有薯粉的功劳。薯粉,我们称之为“白薯粉”,即甘薯打碎后沉淀下来的淀粉,唐山叫“粉淀子”或“粉面子”,这种东西是定州人制作粉条、碗子饼子和毛头丸子的必备原料。

每次到定州,我都会住在外面的酒店里:一是家里没太多居住的地方,二是起居有些不方便,所以早餐大多是在外面自己解决。我一般早上起来很早,无论冬夏,每天大约5点就开始出门溜达了。我经常从崇文街过刀枪街,经过文庙拐到中山路,从清真寺到张寒晖广场,专门从清风街转到兴华西路买一家很有名的油香,又回到时代广场吃荠菜馅饅头。有时我折返回来,在博物馆、宋街一带逛吃的,很多时候在自来佛街吃安徽牛肉板面,或者来上一碗糊汤。你看,定州的街道名字都是很有来头的,都有深厚的历史文化底蕴。

记得那家卖糊汤的馆子有一位七八岁的小女孩,和老板很像,大概是老板的“小棉袄”,可能刚上小学吧,总是在店里帮着忙活,抄碗、送餐,由于个头小,餐食又很贵,每次她都会端着托盘轻手轻脚地走,唯恐脚下绊倒,糟践了美味的早餐,又烫伤了自己或食客。可能河南胡辣汤太过有名,又颇深入人心,每次我都会习惯性地喊上一句:“来碗胡辣汤!”老板夫妇彼此心照不宣,都不加正讹,我也算这家馆子的老主顾了。

但是老板家的小姑娘却认真得很,很严肃地纠正:“这里只有糊汤,没有胡辣汤!”“那不都一样嘛。”我故意逗她。其实,至于汤辣与不辣我并不计较,我是很能吃些辣的,葱姜蒜的辣,辣椒和胡椒的辣,包括勾有薄芡的唐山名菜酸辣乌鱼蛋汤,都能应付得来,甚至麻辣火锅的底料汤,也能上来两口。所以说顺口了,往往不过脑子,反正上来就开喝,管它辣不辣。“不一样!这是糊汤,不是胡辣汤!胡辣汤辣,糊汤不辣!”有理有力有节,这种常识性的科普从小孩子嘴里说出来非常有趣。“那好,来碗糊汤!”我只得“从善如流”。小姑娘笑了,给人上了一课,好像蛮开心的样子。老板夫妇也笑了,看看女儿,又看看我,依旧忙着生意。

等了片刻,一碗糊汤上桌,却是老板端来的。我不禁四下张望,此刻并没有发现小姑娘的影子。老板察觉出来,指指对面:“那边市场里有个修鞋的,外地人,是个残联,闺女叫结记(即惦记)哩,又送糊汤去哩。”我不能妄自揣摩小孩子的善良,如“要不要钱或多要少要”等等,这里面除了糊汤馆子一家的救助,大抵没有强硬的奸猾。想到此,便低头就着炸果子喝起糊汤来,因老板一家的善举,愈发觉得糊汤味美。糊汤里有木耳、黄花菜(当地人也叫金针菜)、豆腐丝、鸡蛋花,还有一些五花肉,很有些像唐山早餐豆腐脑的卤子和吃凉面的浇头,红红亮亮的,闪着油光,更像西北臊子面里的臊子。话说定州的馅饅头也有浇卤的,在“中山宴”吃饭,要碗热馅饅头会被追着问,是要糊汤的还是要清汤的,我大多都会要糊汤馅饅头。因为定州的糊汤,与河南的胡辣汤相比,性情更加温和,不火不燥。

说到胡辣汤,前几天有一次理发,和托尼小哥聊起来,他说离家很多年了,很想念家乡郑州的胡辣汤。我说外地都有胡辣汤,他说正宗,家乡的胡辣汤里除了有木耳、金针菜、黄花菜、豆腐丝、油豆腐、海带、粉条、牛羊或猪肉丁、鸡蛋,还有面筋,辣味来自黑胡椒和辣椒,另外还有三十多种香料加持。但好像并无定法,可以根据个人口味随意增减,丰俭由人。不过外地的胡辣汤都改良了,不然当地人吃不惯,就像川菜到了外埠都要减少麻辣的力度,否则人们会吃不消,买卖也会受到影响。如此看来,一个人的胃也会想家,也会水土不服,更会挑三拣四。

慢慢喝着糊汤,想着一些往事,仿佛品着人生百味。这糊汤真是暖人又暖心,我的额头不禁渗出些许汗珠。擦汗的工夫,小姑娘蹦蹦跳跳回来了,好像办了一件了不起的大事,两只手果然空空如也,看样子不但没收钱,连碗也没催着要。“丫头,碗呢?”小姑娘莫名其妙地望着我。“送胡辣汤的碗……”“糊汤不辣!”小姑娘没有片刻犹豫,并没有回答我的提问,仿佛更在乎糊汤正名。我会心一笑,三口两口喝完剩下的糊汤,嘬了一下滋味,站起来走到门口,冲老板喊了一声:“老板,结账。一碗胡辣汤,一根炸果子……”“糊汤不辣!”一个稚嫩而清脆的声音从墙角传过来。望去,小姑娘叼着铅笔笑眯眯地望着我。

哎,糊汤不辣!瞧我这脑子。

毛蚶鲜香惊秋味

□ 张树田

得益于邻家开设的网店,我首单订购的毛蚶次日即送上门来。那些蠕动着身躯挣脱沿海滩涂一路走来,年复一年周而复始奉献给人们的软体动物,让我生发万般感慨,以及千缕思绪。

毛蚶,亦称麻蚶、毛蛤、瓦楞子,广泛分布于中国、日本、朝鲜半岛沿海地区,而我们河北唐山、辽宁锦州、天津北塘、浙江象山和山东羊角



沟等地也是重要的产地。作为土生土长的唐山人,对此我自然十分熟悉。但是在这个广袤的地球上,千百年以来,浩瀚的大海并无几多变化,而其孕育和繁衍的毛蚶却在几十年中身价陡增数百倍,还是让我有些百思不得其解。

在儿时的记忆中,毛蚶是一种极其普通、上不了台面的低值海产品,多由走街串巷的小商小贩售卖。贫苦的农家买上半斤八两的毛蚶肉,配上蔬菜包成菜饅头,或凉拌,或炒鸡蛋,便可用于待客或过节。那时我年龄太小,虽然唇齿留香,但并不知这种美味价值几何,况且这种一饱口福的机会可遇不可求。渐渐地,我们几个小伙伴发现,邻居朱老汉就经营毛蚶,他常在回家吃饭时把手推车暂停在门口。于是我们瞅准机会,风卷残云,大快朵颐。事后,从老爷爷的叫骂声中,我们得知窃走的毛蚶按市价值好几毛钱呢。

其实我真正了解毛蚶的价格,大约是在唐山大地震那年。来唐抗震救灾的上海兵王盛华和我们过从甚密。那天,他提了一水桶毛蚶送到我刚建成的简易房,称很多战士不会吃,也不敢吃。闻讯赶来的几位同事轻车熟

路,大家迅速动手,各司其职,顷刻沸水翻腾,毛蚶个个张开了嘴。盛华我们几个趴在炕边上,一瓶白酒在手上传来传去。夜深沉,意未尽。那是我此生唯一一次最为尽兴、最忘情的“海鲜大餐”。

不知何故,地震后的那些年,街面上售卖毛蚶的多得出奇。立秋一过,街头巷尾和所有合作社、供销社门前,到处都是成堆的毛蚶。卖者手持大铁锹,不住吆喝。两三分钱一斤的价格极大满足了地震后人们清苦生活的口欲,不少人十几、二十斤地背回家。当然也有不少惜命者担心因嘴伤身,染上肠道传染病,特别是后来传出上海因毛蚶导致甲肝病流行的消息,一时间人们谈蚶色变,竟然不敢问津了。

大概国人都程度不同地存在健忘和“记吃不记打”的劣根,我想至少本人在那之列。上世纪80年代,我在报社农村部当记者,上山下乡自然成为常态。首次到渤海湾最前沿的涧河村采访,这个紧邻大海的小村,家家从事渔业生产,男的海捕鱼,女的守家补网,当然也兼做其他营生。记得每家房前都置一个灶台,把从码头拉来的毛蚶用煮沸的海水炸开,剥出的蚶

老妈的美食

□ 彭志英

每次回到老家,老妈都会用柴火灶给我们做饭菜。因为她知道,柴火灶做的饭菜味道好,她的儿女就馋这一口。这一次也不例外。

我和哥哥刚一进屋,老妈就忙起来了。大铁锅里倒入适量的水,把大屉一放,上面摆满馒头、包子、碗肉、排骨、茄子等各种食物。老妈盖上锅盖,就开始烧火蒸起来。随着灶里的劈柴噼啪作响,食物的香味愈来愈浓。时间一到,老妈打开锅盖,香味扑鼻而来。一家人围坐在一起,大快朵颐,其乐融融。

下午,阳光透过玻璃窗照在炕上,如春天般温暖。哥哥上班去了,我慵懒地躺在炕上扒拉着手机,老妈笑容满面地给我端来板栗。“这些都是我从山上捡来的,都晒蔫了,你尝尝,挺甜的。”她一边说一边递给我一个板栗,我接过来,

剥掉外皮,轻轻咬了一口,果然甜滋滋的。“这栗子真甜!”我大声说道。她听见我夸栗子甜,一边继续为我挑栗子,一边说道:“咱们迁西的栗子含钙多,你多吃点补钙,身体硬朗。”我一边吃,一边“嗯嗯”地答应着。她抬起头看了我,又说:“你都长白头发了,我去给你取点核桃去。”

不一会儿,她又端来了一颗核桃和花生。她坐在炕沿上,一边用小锤子砸核桃,一边说:“电视上说多吃核桃对头发好,你经常吃点。”砸完以后, she 就把核桃仁挑出来放到了我的手里。“今年咱家的花生长得特别好,你走了拿点,有空的时候吃几粒,对你的胃有好处。”

我抬起头来看看老妈,此时此刻,我感到她不是一位农村妇女,而是一位经验丰富的老中医。她由于不识字没法看书,但是她爱看电视,电

视开阔了她的视野,增长了她的知识。她看农业频道,学会了修剪果树,管理菜园,提高了产量,鼓起了钱袋子;她看法律讲堂,知法懂法守法,还当起了乡亲们的法律宣传员;她看健康频道,学会了量血压,知道了食补强于药补……对待学习,她就像一个饥饿的人遇到了一个大面包一样,只要有空就学习,并学以致用。她成了终身学习,活到老学到老的典范。现在,虽然皱纹爬满了眼角,头发几乎全白了,可她精气神十足,说起话来铿锵有力,头头是道,俨然一个退休的老教授。

“你尝尝这柿子饼,这是刚晾好的。”老妈把我从沉思中拉了回来。我接过柿子饼,一股甘甜的味道直往我鼻孔里钻,上面还带着几颗晶莹的小露珠,我知道这是老妈刚刚用水冲洗过了,露天晒的,难免有尘土。爱干净讲卫生是她

米线情缘

□ 张军

人间美食各具特色,它们既是身体所需的养分源泉,也是心灵与记忆间那座无形的桥梁。每一道菜肴背后,都有其独特的文化背景与历史传承。在这众多的美味之中,有一个平凡而又特别的存在,它既非山珍海味,也不属于珍饈佳肴,但却以其独有的魅力触动每一位品尝者的心弦——那就是我们学校食堂里那碗看似普通实则不凡的小锅米线。

在紧张忙碌的学习生活中,食堂悄然化身为我们暂时放下书本、抽离知识海洋的一片温馨港湾。这里,尽管外表朴素无华,却深藏着多层次的文化韵味与地域风情。走进食堂,昏黄的灯光洒在桌椅上,耳边传来嘈杂的交谈声与餐具碰撞的声音。一楼,是大众口味与本土特色的完美融合,唐山朝鲜面的细腻与北方小吃的豪放在这里相互映衬,相得益彰;二楼,则如同同一场地方风味的盛宴,重庆火锅的炽热,东北麻辣烫的浓郁,济南黄焖鸡的柔和,每一口都满载着对遥远故乡的深切思念;至于三楼,民族食堂的宁静与纯净,为这多元的饮食天地增添了一份庄严而神圣的气息。

在这令人眼花缭乱的食堂中,我独爱那家位于一层东北区域的小锅米线摊位。每当我走进食堂,穿过拥挤的人群,那股独特的香气便迎面扑来,这股香气不仅勾起了我的胃口,更在不经意间驱散了我内心的疲惫,那是小锅米线独有的诱惑。队伍总是排得很长,同学们或焦急或兴奋地讨论着即将享用的美味。偶尔,我会

听到前面的同学抱怨等待的时间太长,但更多的是充满期待的交谈。而我,总是静静地站在队伍中,心中早已勾勒出那碗即将呈现的米线。

这里的米线有多种选择,价格从十元到十二元不等,肥牛米线、肥羊米线、鸡块米线、培根米线……每一款都是精心烹制而成,令人垂涎欲滴。金黄的汤汁在灯光下显得格外诱人,晶莹剔透的米线在汤中轻轻晃动,似乎在向我招手。

终于轮到我了,只见老板是一位戴着头套和口罩的南方女子,她面带微笑,眼神中流露出温和与关怀。她温柔地询问我的需求,声音里带着几分南方特有的软糯与温婉,仿佛能瞬间驱散所有的疲惫与烦恼。“同学,今天还是要点鸡块米线吗?”她轻声细语地问道,语气中透露着关切与熟悉。我点头应允,心中涌起一股莫名的温暖与亲切。她微微颌首,随即转身投入烹饪的准备工作中。她的动作娴熟而优雅,仿佛每一次操作都经过了无数次的练习。她熟练地拿起锅铲,动作流畅自如,每一步都一丝不苟。在她专注的表情中,我能感受到她对待每一份米线的用心与认真。

烹饪的过程就像是一场艺术表演。师傅先将铁锅烧热,待锅底泛起微光时,缓缓倒入适量的油。油在锅中渐渐升温,发出轻微的滋滋声,接着师傅再熟练地放入葱姜蒜,迅速翻炒爆香,随着温度的升高,空气中弥漫着一股浓郁的香气。这时,师傅将切好的肉片均匀地铺在锅底,翻炒几下,直到肉片变色,再加入高

汤,待汤汁沸腾后,师傅又将已经泡发好的米线轻轻地放入锅中。米线在热汤中缓缓舒展开来,师傅用锅铲轻轻搅拌,让米线充分吸收汤汁的鲜美。最后,师傅盖上锅盖,让米线在锅中慢慢炖煮。随着时间的推移,米线逐渐吸收了汤汁的精华,变得更加柔软滑嫩。师傅揭开锅盖,一股混合着肉香与米香的热气扑面而来,令人垂涎欲滴。

等待的时间虽然有些漫长,但当你眼前出现那碗满载金黄色浓郁汤汁的米线时,所有的耐心等待瞬间转化为满脸的幸福与满足。唯一稍显遗憾的是,米线被盛放在食堂标配的消毒碗中。这碗外观质朴无华,甚至有些粗犷,正是这不起眼的器皿,默默承载着一份又一份的美味佳肴,传递着无尽的温暖与幸福感。

终于,那碗热气腾腾、香气扑鼻的小锅米线摆在我面前,所有的等待都变得值得。汤底浓郁金黄,仿佛凝聚了云南大地的精华。豆腐皮、豌豆尖、竹笋片整齐地漂浮在汤汁上,构成了一幅诱人的画面。我轻轻搅拌,让它们充分融入汤中,释放出各自的鲜美。我小心翼翼地舀起一勺汤,送入口中,那无与伦比的鲜美瞬间在味蕾间绽放,仿佛将我带到了云南热闹的集市上,感受着不同的民族风情。

一次偶然的机会,我在等待米线的间隙,与老板聊起了这份美食背后的故事。“老板,您这米线做得真好吃,每次来都忍不住多吃几口。”我由衷地赞叹道。老板微微一笑,眼中闪烁着

自豪的光芒。“谢谢夸奖,其实这米线啊,讲究的就是一个‘鲜’字。我们用的都是上乘的食材,再加上独特的烹饪技艺,才能做出这样的味道。”

队伍中的一些同学也加入了我们的对话。“是啊,这里的米线真的是全校最好的!”旁边的同学附和道,脸上洋溢着满足的笑容。老板听后,脸上露出了更加灿烂的笑容,仿佛得到了认可让她感到十分欣慰。

我点了点头,心中涌起一股敬意。接着,我又好奇地问道:“老板,您是从云南来的吗?感觉您对那里的饮食文化很了解。”老板笑了笑,眼中闪过一丝怀念。“是啊,我来自云南的一个小山村,那里的人们都热爱美食,也善于用食物来表达对生活的热爱。这米线,就是我们那里最常见也最受欢迎的美食之一。”她的话语中充满了对家乡的思念与热爱。

直到后来我才知道,米线作为云南的传统美食,承载着当地人对食物的热爱与追求,早已深深植根于人们的日常生活之中。那一刻,我仿佛通过这碗小锅米线,与老板进行了一次跨越千山万水的文化交流。我感受到了云南人民的热情与淳朴,也体会到了那份对美食的执着追求。米线不仅仅是一道佳肴,它更像是云南人民情感与文化交流的载体,将那份对生活的热爱与追求传递给了每一个品尝它的人。