蛇 2013

年糕·年味

□ 王 晋

在我的家乡山西，有一道甜食为过年宴席的压轴——黄米炸糕。

要说年糕口味，因地而异。江南大部分地区的年糕都是糯米制成，有的以上等粳米制作，甜咸兼具。而在山西这黄土高原上，黄米年糕成了年节佳品。

山西人的油糕，是以黄米面为皮，用红豆沙、红枣、红糖、五仁做馅，经油炸而制成的一种食品。黄米是去了壳的黍子的果实，比小米稍大，颜色淡黄，煮熟后很黏。黄米的主产区在山西、内蒙古一带，这里曾是苦寒之地，黄米耐寒耐旱，成了大自然的恩赐。

黄米年糕之所以受欢迎，一是用料精，二是做工繁。黄米面用温水搅拌后，上笼蒸，趁热蘸上碱水和油，大力揉匀，填上馅料，入油锅炸成金黄色，讲究的是油糕炸得冒泡，用垫了衬纸的盘子端上来，似乎还在噼啪作响，趁热蘸糖食之，寓意为“甜甜蜜蜜，年年高升”。年糕色泽金黄、外焦里嫩、绵软香甜、美味可口，黄澄澄的，洒上白糖，如金似银，成为山西人寓意美好的一种食品，讲究农历大年初二吃。平常过节或红白喜事、孩子满月、老人寿诞等也是必备食品，又称为“喜糕”。在岁月的流淌中，油糕伴随着山西人送旧迎新、庆贺道喜，成为众人喜欢的节庆食品。

一般酒过三巡、菜过五味，家宴的气氛总会被油炸年糕再次推向高潮。一盘盘金黄冒泡的油糕端上桌来，桌上的长者享有优先权，孩子们嘴馋手快，恨不能用手去抓，总是被家长提醒：“小心烫！”夹起油糕，不等吹凉，早已进口，甜甜糯糯，不小心烫了嘴、粘了牙，引起一串善意的笑声。还会有家人提示，“吃年糕，年年高！”这里面，既有对老人健康长寿的祝愿，更有对孩子年年进步的期许。年糕，承载着农耕文明以来的年俗，承载着勤劳的人们劳碌一年的收获，承载着对新春的祝福，成为了一种象征。吃完油糕，家宴基本进入尾声，放鞭炮的、玩游戏的、唠家常的、看电视的，进入下一环节——嬉戏。

按现在人的观点，油炸年糕算不得健康食品。你瞧，又甜又油的，谁能消受？而且，制作年糕需要巧妇，提早做好，现吃现炸。但想想在黄土高原，昔日为苦寒之地，冬天常以大白菜、土豆为蔬菜，玉米面为主食，精米白面就是稀罕物，何况是黄米面加上豆沙红枣馅，还用油炸，又甜又酥又脆，可谓“奢侈的吃食”，也成为游子的念想。

过年，含着一年劳作后收获的喜悦，含着对新春一切美好的盼望。这是一些被强化和夸张了的日子，一种用理想的色彩搅拌起来的缤纷的生活，也张扬着农耕时代中国人创造的年文化。

“中国人出于对生活切实又强烈的热望，而把年看作步入未来的一个充满希望的新生活的起点。一方面，着力运用比平常生活丰盛得多的新衣和美食，使生活接近于理想，把现实理想化；另一方面，大加铺张地以吉瑞的福字、喜庆的楹联和画满心中向往的图像的年画，把理想布满身边，把理想现实化。”这是冯骥才先生的感受。从这个角度看，过年吃年糕，吃的其实是年味，是梦想和祝福，是期冀和憧憬。

团圆美食故事多

大盆菜

炸油果

清蒸海鲜

油角

红烧猪手

木笼盆菜正兴

□ 吕 群

岁末气温较低，大菜容易冰凉，近年从香港传入的木笼盆菜吃法颇受欢迎。

南粤人聪慧勤敏，地理物候均优越。面对大海，环抱珠江，背靠南岭，自古物产丰富，常年可见咸淡水产和山区畜牧。百姓多来自中原，南北交流融会贯通，食性颇兼顾，粤菜一直居于菜系龙头。由于常年湿润，气温偏高，百姓饮食喜清、淡、鲜、汤、甜，加之广东媳妇内秀心细，既能继承家庭饮食秘诀，又创新菜式关照新成员胃口，逢年过节自然好不热闹。

每逢农历腊月二十八，家家比着大搞卫生，污浊之物绝不留到来年。此时，餐具清洁，重之又重。洗涮一番之后，就进入了过年程序，通常架起油锅烹炸油果，取当年新收获花生、榄仁等坚果仁，炒熟碾碎加砂糖搅拌做馅料备用。和偏软油面水面各一块，然后将两个面团合起千搓百揉，使之薄薄分层作饺子皮包裹馅料，下油锅炸至金黄。寸小饺子晶莹剔透入口即化，甜而不腻，很是可爱。每家烹做馅料或揉面配方各有绝招，或酥或脆最考媳妇手艺。小孩子抓一把往巷子一跑，交换着一咬，谁家媳妇本事大小就成为街坊谈资，其乐也融融。由于粤语饺子发音比较咬嘴，就形象地称之为“油角”。过年烹制的油果品种颇多，除了油角之外还有咸甜蛋散、年糕煎堆，糯米软角，各有讲究，不一而足。

除夕之夜阖家团圆，年夜饭摆将开来，满屋飘香。其实，这时“吃”已经无所谓了，取其喜庆热烈为上。所选菜式均冠之吉祥：常年喜好的白切鸡由火红的玫瑰豉油鸡替代，命名“丹凤朝阳”；肥腻的红焖猪手伴以清爽白焯生菜，冠“生菜就手”之名；就连简简单单的清炒百合也取之“百年好合”；自然也少不了清蒸海鲜“年年有余”。九簋大宴连汤带水，实际上被许与了无数心愿。

取一巨型木盆，菜式分上下数层排码，低层为清淡，无味且好吸汤之时菜，如新收的藕片、慈姑、马蹄、香菇等；中层多为香腴肥豚，如蹄髈、猪手、烧肉、汾酒牛肉等；上层最为精彩：鲍鱼、明虾、带子、螃蟹不一而足。人间鲜肴汇与一笼，大火蒸至烩熟。端将上桌，云雾冲天，香气扑鼻；一众人等七手八脚不分辈分，瞬间大快朵颐，好不热闹。这个菜的秘诀在于各种材料分开制作，该炸的炸、该焖的焖、汇在一笼烹蒸，吃的时候既汁味融为一体，又各保特色，食至酒足饭饱才发现，底层素菜吸足人间天味，最最香甜。木笼大菜的做法还真有典故。传说南宋小皇帝（也有一说是文天祥）败退至伶仃洋，即今深圳湾至香港新界一带，浑身湿透饥寒漉漉，当地渔民以木桶盛各家饭菜加热供之。谁料小皇帝没有朱元璋命好，来不及杜撰什么“珍珠翡翠白玉汤”。

笔者为了这篇稿子，特意演习一番。家做大盆菜，不算自采鲜鲍，市场采购4人量花费约100元，实际上吃了3餐。新近从澳洲带回鲜鲍4只，剪去裙边洗净；带子、大只明虾及带籽螃蟹；整只蹄髈，五花烧肉；油豆腐、猪血、青菜、鲜菇等。取大口砂锅，取葱姜爆香；素菜置底层；将事先做好的红烧蹄髈、五花烧肉、姜葱爆炒虾蟹，码于其中；上层摆放海鲜。因为家中没有大锅大笼，于是采用炖法烹制，考虑肉品已经煮熟，其余之物无需用火太长，半小时之后即可上桌，其味道我不说，读者也能知晓了。

肉包子打狗，可恨！

□ 隋明梅

在我的家乡胶东，肉包子特指过年的肉丁馅儿发面大包子。这种肉包子，一年只在农历腊月二十八包一次。

平时，逢节日或家人过生日也会吃顿包子，不过那馅儿不是鱼就是虾，没有肉、极少油，有的只是腥气与菜涩味。虽然吃起来要比地瓜干就虾酱或蒸咸鱼好得多，但若与肉包子比，在当时我的感觉里，那是有着天壤之别的。所以，那种一年盼到头的期待，已让肉包子由吃食变成了一种超越肉体的精神享受。

农历腊月二十八一早，母亲就开始了筹备工作。早起先发上面，上午把白菜、大葱洗净了，放在通风处晾水。近午，开始切肉——这才是我最期待、也最爱盯着看的环节：那肉丁很大，小者半寸见方，大者有两厘米，有些上面还带着白生生的肥肉。切小了是不可以的，那样就吃不出肉的真味儿了，母亲说。用面酱等调料把肉丁“喂”三四个小时后，才能拌入大葱、白菜，当然也得是丁儿，乱刀剁是不可以的，那样会毁掉胶东大白菜和大葱的脆生气，也兆着来年“财”气没响儿，母亲意味深长地说。

我是咽着口水听母亲说这些的。听着听着不免走神：有句谚语说的是“肉包子打狗，有去无回”。为什么要拿“肉包子打狗”呢？再下去就想，什么人拿“肉包子打狗”呢？

当肉包子上桌，那混合着肉香、酱香、麦香、葱香的大包子立即赶走一切思想，大肉丁儿像长了腿似的不等嚼几下就急匆匆地下行。这时候我从没想过“打狗”的事儿和人，但是，当回味着大肉丁儿包子入睡时，那问题又来了：为什么要拿“肉包子打狗”呢？什么人“拿肉包子打狗”呢？

没几年我就想明白了：地主富农恐怕是不会的，因为我的长辈里就有这种成份的人，我从小听着他们的故事长大，每天看着他们精细盘算地将日子过得比邻家多出几分温饱。那么，一定是资本家了——这些可恶的家伙！他们既然能“挥金如土”、既然让“朱门酒肉臭”，就一定不会爱惜肉丁包子，当穷人带着狗敲他们的门要饭时，他们就会随便拿起肉丁大包子向狗砸去！我恨他们！

可是，我不能恨人，因为是过年——凡事以求祥瑞和气为原则，见人专拣吉祥话儿说、遇事一笑擦肩而过，有事往好里想、没事想好事。这是我从长辈的言传身教里读出的过年守则。所以，从小年到正月十五，绝不敢说不吉利的话，更要努力压制着某些不祥和的小念头。

不过，到了腊月二十八，这个不甚祥和的念头总要跳出来：为什么拿“肉包子打狗”？拿“肉包子打狗”的人可恨！想多了总有溢出口的时候，有一次年后开学第一天搞忆苦思甜，老师问大家最恨什么人，我第一反应就是“拿肉包子打狗”的资本家。

待长大了些，懂了“肉包子打狗”不过一歇后语，心下对资本家的恨自是消退了，但是，肉丁包子那无与伦比的美妙滋味却随年而增，越酿越浓，以至于一听说哪里有这大包子，就克制不住想去吃上一顿。有一次，几个同学约好了一起去吃大包子，家属们因听了太多肉丁大包子的好，也跟了去，结果人家只咬了一口就大叫：“什么东西！”

什么东西并不重要，重要的是他们把包子扔回了盘子！那一瞬，我似乎看到他们拿肉包子打狗了，脱口大叫：可恨！

社址：北京市西城区白纸坊东街2号 读者服务窗：dzzs@ced.com.cn 010-58393509 查号台：58392088 邮编：100054 传真：58392840 定价：每月24.75元 每份：0.82元 广告许可证：京宣广0044号 广告部：58392178 发行部：58393121 昨日（北京）开印时间：2:40 印完时间：3:40 本报印刷厂印刷