

福字贴旧岁 年味照初心

黄良木

父母离世后,我二十余载未回乡守岁过年。但腊月寒风总会勾起三四十年前的过年记忆——柴火暖、米酒醇、鞭炮脆,那是专属故乡的归属感,岁月流转,从未褪色。

大年三十被年味腌透。天未亮,村庄苏醒,屋檐下堆起柴火垛。母亲早备好瓜子、冻米糖待客。屋舍洁净,母亲说“年是干净的神”。厨房里,土灶炖着猪蹄鸡鸭,香气满院,独缺鱼——不急,年墟乡亲们总会带回新鲜的鱼。

年墟的热闹是刻在骨子里的。南来北往的摊贩沿街摆开,春联福字的大红、糖果点心的金黄、蔬菜水果的鲜绿,在冬日的阳光下铺展开来,晃得人眼晕。鱼摊前早已挤得水泄不通,平日精打细算的乡亲们此刻都变得格外大方,不问价钱,只伸手去抢最鲜活的那条。“无鱼不成年”,这尾鱼寄寓“年年有余”。父亲总抢到肥硕草鱼,再去买红纸对联鞭炮。不会写字的将红纸裁小,贴满粮仓水缸灶台,连鸡窝猪圈也不放过,红彤彤一片,把年的氛围烘托得愈发热烈。

中饭刚过,母亲便系上围裙,一头扎进厨房。剁肉馅的咚咚声、切菜的嚓嚓声、油锅的滋滋声,交织成最动听的年节

序曲。父亲则端米汤贴春联。他搬来木梯,先小心翼翼地贴上大门上框的横批,再对齐左右联,用抹布抹平边角,生怕有一丝褶皱。“一元复始”“春回大地”,墨香混着米汤的清甜。鞭炮声此起彼伏,火红的对联在风中摇曳,除夕在油墨香与鞭炮声中拉开帷幕。

年夜饭的筹备总是漫长而郑重。母亲端出炖得酥烂的猪蹄、鲜美的鱼和自家种的青菜豆腐,热气腾腾。开席前,父亲摆酒碗斟米酒,邀已故长辈“回家”。举杯敬天地、敬长辈,祈平安顺遂。晚辈大快朵颐,母亲总忙着夹菜,自己少动筷。

酒过三巡,长辈发红包,钱不多,期盼却沉甸甸。邻居串门,父亲热情让座敬酒;有孩童同来,母亲必塞小红包,看他们蹦蹦跳跳,满眼温柔。

中学毕业后,我总爱挨家串门。自然村六七户,一晚都“战斗”在酒桌上。刚学会猜拳,吆五喝六,嗓门亮。人人“坐庄”“通关”,不会划拳的请人代理,输者饮酒,赢者喝彩。猜拳笑声回荡,把年味推向高潮。一圈转罢,我已七八分醉,心里却暖。

后来有了春晚直播,全家围坐黑白电视机前,雪花点满屏也不减兴致。赵本山的小品、歌舞引来阵阵欢笑,还有家喻户

晓的歌曲“难忘今宵”。家家灯火通明,众人欢聚一堂守岁——守旧岁平安,盼新年顺遂。

初一清晨,有诸多讲究:不扫地,说不吉利的话,吃长寿面。老家产山茶油,“常山贡面”滚油浸润,配辣椒葱蒜,哧溜几口暖肠胃,讨“长命百岁”。年糕软糯,寓意“年年长高”“年年高升”“年高长寿”。

拜年是正月重头戏:“初一崽,初二郎,初三初四拜干娘。”初一守在家中给长辈拜年,初二女婿携妻儿拜岳丈,初三初四访干亲,再走舅舅姨妈家。早年“果子包”装冻米糖花生瓜子,沉甸甸;后变烟酒,再成现金。你来我往,情谊在串户中传递,年味淡至清明。

二十多年过去,老家或已变样,故人老去或离开。不知今夕是否还有人抢鲜鱼、用米汤贴春联、守春晚、喝彩串门。但习俗、期盼、向往,从未改变。

岁月变迁,父母音容已模糊,老家年味却如陈酿,愈久愈醇。温暖记忆、千年习俗,是刻进生命文化基因,连接过去未来。无论走多远,想起年味,便有温暖力量。福字贴旧岁,年味照初心,记忆与传承,伴我们岁岁年年。

鲜辣常山

常山鲜辣美食 明末已盛名

林华

说起常山鲜辣美食,如今已广为人知。2021年11月,我县获中国调味品协会正式批准,被授予“中国鲜辣美食之乡”称号。在此之前,我县于2019年已荣获“浙江鲜辣美食之乡”称号,为后续晋级为国家级称号奠定了基础。

我县鲜辣美食的历史,其实可追溯至辣椒传入中国的早期。这里在辣椒种植与食用方面具有先行地位,鲜辣也逐渐成为当地美食中的一宝。这一特色的形成,与历史上地方官员的推动息息相关。

明崇祯九年(1636年)夏,王国宾出任常山县知县。他是湖南长沙县人,崇祯三年(1630年)选贡出身,因务实勤政而被提拔。到任后,他大力推行调研,旨在了解民情、掌握地方实况、挖掘常山特色,从而为制定政策、解决民生问题提供依据。当时我县已盛行种植辣椒,尤以白石、青石、辉埠、芳村等地为甚。白石与江西毗邻,两地交流频繁,而江西、湖南人素喜食辣,风俗相互影响,渐成传统。青石、辉埠两地皆有码头,作为古时的交通枢纽,商旅往来不绝,习俗自然交融。芳村则因与徽州、金华、兰溪等地客商常有桐油、棕片、茶油、笋干等交易,也融汇了外来的饮食风俗。

辣椒当时被称为“番椒”,形态与味道早有记载。王国宾本嗜辣,到常山调研后,更了解到当地辣椒种植普遍,且有特辣、辣、微辣之分,各人评价不一。有一次,衢州同知(相当于副市长)率通判、推官、知事等一行人来常山调研,中午在县衙用饭。厨师为彰显本地特色,在红烧鱼、炖牛肉、蘑菇炒肉、红烧茄子等菜中,均放入特辣辣椒提味。席间,同知大呼好吃,称许久未吃到如此辣味过瘾的菜肴;推官则说:“味道是好,只是太辣,嘴和喉咙像烧着一般。”知事更怕辣,尝了一口便不敢再试,只挑未放辣椒的蔬菜下饭。

餐后,王国宾对分管后勤的县府主簿汪世照说:“看来今后待客,应按客人喜辣程度分别烹制,不应千篇一律都用重辣。”汪世照点头赞同,将此言牢记在心。

次年年初秋,王国宾策划在县城青峰饭店举办鲜辣美食评比活动,通知各地选派擅长辣味菜肴的厨师,每人烹制三道鲜辣菜,并邀请邻近五县官员及本地士绅十余人前来品评投票。相关奖励经费由乡绅捐助支持。据说,当时来自白石、青石、辉埠、芳村等地的二十余位厨师各展所长,充分展现了我县鲜辣风味的多样魅力。

通过这次比赛,常山鲜辣美食在江山、玉山、开化、淳安、衢县等邻近五县声名鹊起。此后,往来常山的客商大部分也爱上这一口鲜辣。

常山县城四大饭店也参照县衙做法,在采购辣椒时按辣度分类备料。客人进店,伙计先问食辣偏好,再按需烹调,从此辣味也有了“定制”服务。

清同治年间,徽州客商林大光常至常山收购桐油,屡次品尝当地鲜辣美食后赞不绝口,并多次带友人来尝。他曾对友人感叹:“常山鲜辣美食,实乃一宝。”

腊味迎春

记者汪杰摄



腊肠的味道

陈倩

每至年关时节,农村里的家家户户都在为春节忙碌,制作并晾晒腊肠是不可或缺的环节。看着屋檐下成串的腊肠,肉色枣红,芳香油润,一股浓郁的年味扑面而来,这景象,是极具市井烟火气的独特风景。

如今临近农历新年,空气里又开始浮动起熟悉的、暖烘烘的年味,细细一嗅,是浓浓的酱香味在弥漫。走在大街小巷,熟人见面常问:“你家年货备上了吗?”

准备香肠的日子,是家里最踏实的时光。一家人起早摸黑,自家灌制,就是为了这口农家自制的独特风味。腊肠虽是寻常家常味,但从源头便需讲究——须得是好水土滋养出的猪肉,其味才正。母亲总要提着篮子,早早去集市选购上好的猪肩胛和后腿肉,肥瘦大约按一比九搭配,如此做出的腊肠方能鲜嫩不腻,嚼劲十足。摊主熟练地按她的要求,将肉切成均匀的细条。

腊肠制作是个考验功力与经验的活

儿,每一道工序都颇为讲究。肉需剁成粗细适中的馅,加入酿造的酱油、盐、白糖、白酒等调料,用手或勺子反复搅拌,直至均匀上劲。其后是静置腌制,往往要耗去大半个上午。“得让肉和调料好好‘相处’。”母亲总这么说。腌制妥当后,便手工将馅料填入晶莹的肠衣中。灌好的腊肠用细绳分段扎紧,挂在通风的架子上,交给冬日温和的阳光与清风。经历数日的自然晾晒,腊肠逐渐收紧,色泽转为诱人的深红,散发出一股独特的醇香。晒好的腊肠软硬适中,油润生光。

我从小就爱吃家里自制的腊肠。常常等不及它完全干透,便急切地取下几根,切成薄片,盛在小碗里,待中午煮饭时放入电饭煲一同蒸。当按钮跳至保温键,急忙掀开锅盖,一股丰腴的肉香混合着淡淡酒香扑鼻而来。腊肠片油光发亮,边缘微卷,引得人食指大动。送入口中,仿佛一个浓缩的鲜香包裹瞬间绽开,肉质干

香,却毫不柴硬。因是天然晒制,本味得以充分保留,让人回味无穷。

腊肠咸中带甘,香润微甜,也是烹制煲仔饭的绝佳搭档。在砂锅底抹一层薄油,放入香米与水,先大火煮沸,再转小火慢煲至水快收干、米饭出现蜂窝状孔洞时,铺上腊肠片,打上一颗鸡蛋,沿锅边淋入少许调好的酱汁。盖上锅盖继续焖煮,同时另烧开水将青菜焯熟。饭熟后,将青菜码上,再淋少许酱汁,一锅色香味俱全的煲仔饭便完成了。将饭菜拌匀,腊肠的油脂渗入米粒,每一口都咸香温暖,令人满足。

腊肠那迷人的味道,有时真让人想大口咬下,感受饱满肉粒在齿间迸发的快意。每尝一片,总是忍不住再夹一片,味蕾仿佛也跟着欢欣起舞。

天愈冷,腊肠便如期而至,渐渐成了过年时家家户户必备的符号,也默默见证着每一次温馨的团圆。