

浓浓年味 美食飘香

冻米子里寻年味

■ 彭坚

“吃了腊八饭，就把年来办”。房县的年是从腊八开始的，冻米子则是腊八以后家家户户都要置办的年货，如同家人的“脸面”，含糊不得。

拜年的客人进屋、落座，主人端上一碗热气腾腾的冻米子，再递上一双筷子。客人起身谢过，端碗落座，一边说着拜年的话，一边将筷子伸进碗里慢慢搅动，等糖化开了，嚼起嘴，对着碗面上漂浮的冻米子猛吹几口气，清澈见底的汤汁就显现出来，香油的清香直往鼻子里钻，喝上一口润润嗓子，一股谷米的清新和甘甜从嗓子眼浇灌到心田，那叫一个爽！这时，用筷子把漂浮着的冻米子往嘴里赶，边嚼边嚼，越嚼越香，既解渴，又充饥，既是茶，又是饭，不论你从多远的地方来，翻过几架山，爬过几道岭，趟过几条河，一碗冻米子下肚，饥渴全消，乏顿全无，浑身上下热乎乎的，这时你才真正体会到啥是人情温暖，啥是过年的味道。

冻米子好吃，却来之不易。做冻米子，要用糯米，这是头一难。上世纪七十年代，物资匮乏，但为了过年，家家户户都想办法弄点糯米，大多用省下来的大米换。有了糯米，还需要一道道复杂的工序：用井水把糯米浸泡一天一夜，捞起控干，上木甑子蒸熟，再摊开晾干，夜里端到屋外冷冻，冻到米粒通体透明，再将冻疙瘩揉碎，一粒粒散开，这就是冻米子。用红色和绿色两种天然染料给冻米子上色，为的是好看和喜庆，再晾晒一番即可收存。除夕之夜，烧一锅菜籽油，将冻米子下锅炸成一粒粒的米泡儿，捞起晾凉，用一个塑料袋密封保存，防止见

空气受潮。冻米子炸完，才开始炸其他食物，母亲常常要炸一通宵。

大年初一一起床，就看到案板上堆着各种各样好吃的：冻米子、卷卷、酥肉、麻叶儿、冻豆腐……顾不上吃，我们穿好新衣裳，立马出门拜年。先去院子里的杜妈家，见到杜妈便大喊着：“杜妈拜年，馍馍上，苞谷花儿不要，冻米子一碗。”杜妈笑盈盈地走进厨房，不大一会儿功夫便端出一碗热气腾腾的冻米子。一碗冻米子下肚，比吃早饭都强。放下碗，杜妈又从竹筐里摸出两个糖包馍塞进我怀里，我只能用手抱着往外走。

一圈拜年回来，家里来客了，不用问就知道是奶奶的大侄子来拜年了。老远就听到大表叔喝着嘴喝冻米子时发出的声音。大表叔梳着大背头，头上不知抹的啥，油光锃亮，一点都不像庄稼人。奶奶总是从脚到头把大表叔打量个遍，还要数落他不会过日子，叮嘱他要踏实、肯干、勤俭，一家人好好过日子。喝完一碗冻米子，奶奶就问他：“还有哪家没去？”表叔说：“城里小姑家还没去。”说着，两只手直搓。奶奶一看，知道他没买东西，就走进里屋，从柜子里拿出两瓶酒，连同他拿来的红糖、白糖一并塞到他手里，催他：“也不留你吃饭，快去拜年吧！”表叔拎上东西，欢天喜地地跑了。

年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。有人说时代变了，年味越来越淡。其实年就在滚烫的冻米子里，年味就像房县的黄酒，一直窖藏在我们心底，从未远去。

悠悠豆腐香

■ 陶敏

有人说，豆腐能治中国人的乡愁。春节到了，年夜饭的餐桌上怎能少了传统美食——豆腐！

对于母亲这一辈人来说，每到过年时，家家户户都要做几板豆腐。民俗说：“腊月二十五，推磨做豆腐。”腊月二十五这天，我家的豆腐坊异常忙碌，天不亮，十里八乡的乡亲们就挑着黄豆在门口排着队来打豆浆回家做豆腐。

清晨，母亲第一个起床，把地炉里的炭火烧旺，把水烧开，茶沏好，迅速开门招呼乡亲们进屋取暖。她自己连水都顾不上喝，便开始打黄豆，随着母亲娴熟的动作，豆浆机开始旋转起来。

等把乡亲们的黄豆打完时，母亲才开始张罗我们自己的豆腐。这时，我就成了母亲的最佳搭档，母亲嘱咐好干黄豆用量，我就迫不及待地取来黄豆，加入温水进行泡发，差不多两天左右，黄豆变得圆润饱满时，就可以开工了。

这一天我起得格外早，第一件事就是进厨房清洗做豆腐的工具：过滤包、纱布、筛子、控豆浆的大盆等。忙完这些，我就开始点火烧柴，把锅刷干净。母亲把打好的豆浆拿进厨房，等我把火烧旺，父亲便把豆浆倒进锅里开始煮，再将石膏水倒入大桶里，这时一家人协同作战，边烧边观察，一旦面上起一层浮沫，立即取柴熄火，将锅内煮开的豆汁用铁勺舀出来，全部倒入大桶里，静置10至15分钟，用筷子插入桶里，筷子不倒时就可以把豆腐花倒入备好的筛子里，盖上过滤网，放在大盆支架上，上面

用重物压紧压实，慢慢把水控到大盆里。翌日，豆腐就做好了，母亲用刀把整板豆腐划成约五寸宽、五寸长、五寸厚的若干四方块，一部分留到过年吃，一部分用来做豆腐乳。

做豆腐乳是母亲的拿手好戏。母亲把新鲜的豆腐切成小块儿，逐一摆放在筛子里，撒上一层薄薄的食盐，再盖上一层布，放到家里最温暖通风的地方等待它自然发酵。春节过后，大鱼大肉都吃腻了，刚好豆腐也发酵完毕。母亲把姜末、辣椒粉、适量食盐搅拌均匀后，再把发酵的豆腐一块一块放入调料中，确保每一块豆腐的表面都均匀地裹上一层调料，最后再淋上一些自制的苞谷酒，起到增香不变质的效果。然后准备一些干净的瓶罐，把豆腐块逐一放进瓶罐里，装满后倒入香油，半个月后就可以食用了。

到了腊月二十九，就开始炸豆腐了。一到这个时节，家家户户都在烧油锅炸豆腐，村里处处弥漫着芝麻油混着豆腐的清香。到了团年宴时，餐桌上准少不了麻辣豆腐、青菜烩豆腐、凉拌豆腐、酸辣煎豆腐等，每一道菜的味道都好极了。

腊月做豆腐承载了儿时的回忆，也承载了多少人的乡愁。

随着科技的发展和人们生活水平的提高，如今豆腐已经是非常平常的食物了。过年做豆腐的人少之又少，偶尔有一两家卖“柴火豆腐”的，只有提前预约才能买到。当吃上那地道、正宗的豆腐时，我仿佛又回到了童年，那独有的、家乡的味道游荡在舌尖、萦绕在心间。

熏腊肉

■ 颜克存

“酒香添腊味”，中国人过年的团圆饭一定少不了腊肉。“丰年留客足鸡豚”，一杯腊酒，一盘腊肉，就是一家人满满的幸福。

年终岁末，走在乡野村道，只要有人的地方，就能看到农家熏腊肉的炊烟，只需动一动鼻子，轻轻地嗅一嗅，丝丝缕缕的熏肉香便会入鼻入肺，使我不由地想起儿时母亲熏腊肉的场景。

小时候，母亲年年养猪。年关一到，父亲就去村里请来杀猪匠，烧两大锅开水，几个汉子把大肥猪从猪圈里拉出来，抬到宽木凳上。汉子们的霍霍磨刀声和肥猪的嚎叫声相继发出，不一会儿，猪就不再挣扎。然后便是除毛、割肉、剔骨、抹盐，接下来就是将猪肉进行烟熏火烤了。

熏腊肉的第一道工序是准备柴火。记忆里，父亲每年在杀猪之前都要去山上砍一些木质硬的、耐烧的干柴扛回家，以备熏腊肉用。这种柴烧起来火势稳定持久，不会在燃烧的过程中产生大量灰尘，给后期的食用清洗带来麻烦。

熏腊肉时，父亲在灶洞两边分别支起一个三角形的架子，横着放一根圆木，再把抹过盐的猪肉一块块挂上去，彼此之间留一点缝隙，以便柴烟能够熏到每一块肉，使木香尽可能多地融入猪肉。

熏腊肉最考验火候，要小火慢熏，不能急快。印象里，我们家熏腊

肉，每天除了母亲做饭炒菜从灶洞里冒出来的柴烟之外，父亲还在灶洞前生一堆火，火上放些干柴，干柴上面再盖一些刚从树上砍下来的新鲜松枝，任柴烟带着松木香一起缓缓上升，白天黑夜不间断，经一个月左右的时间把肉熏香，也把整个屋子熏香。

熏好的腊肉在食用时，母亲先用钳子夹着腊肉在柴火上烧，把肉皮烧成焦黑色，刮掉烧黑的外皮，除干净肉上的毛，然后用开水烫洗，把腊肉洗得金黄发亮，再放入锅里加水熬煮，直至筷子可以插透才捞起来冷却切片。最后倒入滚烫的锅里爆炒，配以其他食材和葱姜蒜，让腊肉的醇香与它们融在一起。等这一道腊肉美食出锅端上餐桌的时候，色香味俱全，馋得人直流口水。

每当这时，一家人围桌而坐，父亲倒一杯自家酿制的苞谷酒，一边细品一边大口吃肉，脸上写满了幸福。我和母亲不喝酒，只能闻着浓浓的酒香吃肉，母亲夹起一片片腊肉放到我的碗里，吃得我满嘴流油。一家人温馨惬意。

后来，我离开故乡在外地工作，母亲也被我接离了故乡，家里再也没有养过猪了。因此，熏腊肉的事就成了一种回忆，那腊肉的香味，也成了我和母亲的乡愁，千丝万缕萦绕在我们心头，时时想起，一年又一年地回味，永远难以忘记。

话说香肠

■ 赵国章

进入腊月，就进入过年倒计时。泛着各色油亮的鸡鸭鱼肉先后登场，转眼变成深褐色风干腊味。而香肠，也成了近年来市民置办年货的主流。

寒风里，三家肉摊前，等待买肉灌制香肠的市民已排起长龙。终于轮到妻子时，女店主把妻子买好的15公斤猪肉接过，转身放在另一个肉案上，改刀、清洗、绞完肉，问：“要麻辣、微辣、五香、原味还是广式？”“微辣、五香各灌一半吧。”妻答。女店主麻利地拿出麻辣鲜香调料，戴上一次性手套，按比例分别倒进肉馅里拌匀，又把人工合成肠衣套进机口，轻点按钮，一盏茶的功夫，一节节红白相间、长短匀称的香肠，像一条温顺的小蛟龙盘卧成一团。

等回家挂起来晾晒几天后，儿子别出心裁从网上买回专用食品保鲜袋，把剪成节的香肠装进袋子，再用真空封装机封口，放进冰箱保鲜。

中国香肠的历史可以追溯到南北朝之前的魏晋时期。根据史料记载，《齐民要术》中有记录关于香肠的制作方法，这是已知的中国最早的香肠制作文献记录，出自北魏贾思勰所著的农学经典著作。此外，还有一种说法认为中国香肠起源于江南一带，与农村家庭自行制作的习俗有关，并逐渐形成了东西南北各领风骚的独特韵味。

说法种种，史书并未明确记载。可以断定，香肠这一美食从远古一路走来并非空穴来风。但我坚信，深藏在岁月影像里，出自母亲之手的纯手工香肠，一定传承于江南农家，地老天荒的时光缝隙里。

儿时的腊月，嗖嗖的北风化作年

下的缕缕炊烟。母亲放下家务，戴上袖套，系紧围裙，习惯性从杀好的年猪肉里，选出三四公斤上等五花肉，然后去皮收拾妥当。然后，母亲在案板上挥舞起两把菜刀好一阵“咚咚咚”，有节奏的剁馅声如疾风骤雨，如战鼓催马从厨房飘到院坝。横剁竖剁，翻来覆去，直到把一堆新鲜猪肉剁成细碎柔和的肉泥。

那时的农村，没有现在名目繁多五花八门的各种调料。酱油从不分生抽老抽，都是拿个瓶子从供销社半人高的陶瓷大缸舀出来的，食盐也只有过年才舍得买。剁肉时只需加入自产的葱、姜、蒜、香菜，让其充分融合，就能发出浓郁的香味。

接下来，则是父亲配合母亲，一人张早已洗净的猪大肠，一人手拿汤勺往里灌装肉馅，边装边捋，并不时用器具朝下按压，一节节扎上线绳。灌装完肉馅香肠，再灌装提前泡好并有白糖的糯米香肠。至此，香肠才算灌完。

将香肠挂起来，经数日做雪凌霜。吃时，猪肉、糯米的各切下一大节，用温水浸泡后，放进锅里煮或蒸，再切片装盘上桌。烟气从切面升腾，香味在鼻尖萦绕。那独特的风味，丝丝细腻，质感醇厚。猪肉的咸鲜美味、糯米的软糯香甜如酒般浓郁，余味绕梁，久久弥漫。

时光匆匆，一去不返。母亲灌制的香肠和科技催生下产物，最大的区别在于，手工剁馅、手工灌装，也承载了母亲浓浓的爱意。那遥不可及的味蕾源头近在心里，远在母亲。

