



# 过年

5

## 年年岁岁为华章

□原子

尝不是如此!

国人的传统习俗,国人的传统思维,国人的聪明与智慧,遍及到神州大地每一个角落,渗透到文学、科学等方方面面。当年关钟声即将敲响的时候,于是我忽然悟到:从古至今中华的年年岁岁,犹如一部抑或一篇美丽的华章。就像那位专家所言,年初豹头雄壮威武,年中猪肚丰满充实,年末凤尾美艳华丽。

春节伊始,鞭炮齐鸣,男男女女老老少少穿上崭新的服装,迎接新的一年开始。从正月初一到十四,小孩子成群结队给长辈拜年,给他们送去“四季发财”“身体健康”“加福加寿”等等一类的祝福语;长辈们则回赠给小孩子的压岁钱和糖果食品等。接着是大家庭你来我往,轮番宴请。轮番宴请具有强大的凝聚作用,一个大家庭的和睦与和谐全在此举。再接下来就是走亲访友,一年

在外生活和工作很难见面,借新春之际相互走访联络感情尤为重要。凡此种种,新年伊始,就如一部抑或一篇华丽文章的开篇,雄壮威武而气势如虹。接下来的是一年中的三大节日,即正月十五元宵节,五月初五端午节,八月中秋节。大家吃吃喝喝玩够攒足劲后,元宵节辞别亲人,年轻人各自奔赴工作岗位去追梦人生。五月初五端午节,是纪念春秋战国时期伟大诗人屈原的节日。这个节日意义非凡,它能激起后人的爱国情感,又能唤起人们对正直无私光明磊落的崇高精神的敬仰。八月中秋节是一年中的小聚,伴随着桂花飘香,月儿正圆时与亲人举杯小聚,片刻的休憩让人亲情倍增。除了这几个盛大的节日,每月又有两个小节,一年下来共二十四节气。可别小看这二十四小节,人们的生产经营,

人们的防暑防寒,人们的外出旅行等等,具有极强的指导性作用。我们的先辈太聪明了,二十四节气的发明,简直就是一部农人生产生活的科学知识大全。一年中既有大节又有小节,似波浪起伏跌宕有序,就像一部华丽文章的主体,内容丰富,丰满充实。到了除夕,也就是一年中的最后一个节日,即过年。在外含辛茹苦,历经风雨,发奋拼搏的亲人车水马龙,纷纷回到家乡这个平静的港湾,与家人团团圆圆,嘘寒问暖,举杯共饮,其乐融融。这又如抑或一篇华丽文章的结尾,色彩斑斓,美艳无比。

年年如是,岁岁如此。这每年的华章如豹子似的开头,年中猪肚似的充实,年末像凤凰似的美艳,给人们的生活平添了无穷的乐趣,亦给人们留下了无尽的遐思。

## 新春扣肉香

□赖建辉

从春节到元宵,餐桌上的好扣肉一般是吃不完的,即使隔两三餐不摆扣肉上桌,冰箱里总得留着两碗。春节、元宵是两个黏在一起的春之大节,隆重与喜庆程度超过一年的其它任何节日。为了过好这两个黏在一起的春之大节,我每年都要以“准厨师”身份多做几碗扣肉,让节过得有样子。

掐指算来,自己动手做扣肉有四十多年历史了。做扣肉不像做饭,做饭是每天必做每餐必做。而我每年也就做几次扣肉而已。我做扣肉没太多讲究,这又好像做饭,饭熟能吃就行,我要求自己所做的扣肉也是有扣肉的样子就行。

这样做法不讲究,简直让我糟蹋了做扣肉的机会。我对之前做的扣肉不敢恭维,炸出来的肉,猪皮发硬难下刀,瘦肉干得像木柴,只能在蒸扣肉的时候不断延长蒸肉时间才能把肉蒸烂。每年过年做几碗扣肉,往往元宵节过了还吃不完,吃那么久,可见这扣肉做的水平不怎么样了。好在家人要求不严,“准厨师”也一直没挨批评过。不过如果“准厨师”不做,他们一时也不懂得怎么做。

做扣肉是一个系统的工程,一碗扣肉从开始到大功告成,最少也要几个小时才行。单是炸肉一个环节就有很多学问。我虽然四十多年来没做出过好扣肉,但认定炸肉是有关键技术的。油锅里能把猪肉炸成金黄色,皮酥而不焦,瘦肉不柴,那没有技术真不行。

猪年春节前夕,我有幸深入两位大厨家吃了两次扣肉。一次是在瑶山的阿西家吃“竹筒扣”,一次是在山植之乡阿元家吃“山植扣肉”。阿西用刚砍伐的大毛竹截成竹筒段子,挖开竹筒把扣肉做到竹筒里,让鲜竹的清香与扣肉融合,成为独具风味的“竹筒扣”。阿元是利用制作山植果脯的果汁做扣肉调料,让扣肉酸酸甜甜、香糯无比。在瑶山阿西那里,我看到阿西在炸肉之前,先把肉切成约12厘米方形的“肉墩子”,放锅里煮熟后用锥子在肉皮不断扎,然后涂抹糖醋,让糖醋渗入猪皮。我以前炸扣肉不懂得要这样弄,就悄悄地吧阿西这一做法默记在脑子里,并认定这是让猪皮炸出金黄色并且酥松的关键。

腊月二十八,我要用从阿西那里“偷”到的技术做扣肉了。架起油锅烧起来,待油沸腾准备将肉下锅的时候,我忽然胆小了,忙给做山植扣肉的阿元打电话。

电话那边,阿元告诉我,锅里要少放一些油,把不锈钢的蒸笼板放到油锅里,以油没过蒸笼板两厘米为宜,再把涂好糖醋的猪肉,皮朝下放入蒸笼板上,浅油炸肉。等到肉皮炸成金黄色,再翻转猪肉炸其它部分,直到肉的颜色变黄,敲击肉皮发出脆响声即可出锅,出锅后趁肉还没降温,迅速把肉放到温水里浸泡,遇到温水,肉皮就会发胀变得更酥松了……与阿元通完电话,我面对大半锅烧开的油,露出尴尬表情,赶紧舀出三分之二的油——浅油炸肉呢,刚才打阿元这个电话太关键了!

原来,炸肉要经过锥孔猪皮→涂抹糖醋→浅油炸肉→温水浸泡这几个环节,这是我以前不懂的东西。综合阿西、阿元两位厨师的经验,这次我以炸肉作为主攻环节,做扣肉的重点和难点找到了,攻克了,终于认真地做出了自己四十多年来不一样的扣肉。

以一般水平做一件事并不难,但要拿出高水平把事情做出色还是蛮难的。我长期以来厨艺平平,刚过的这个春节,取得了做扣肉的重大突破。看来,虚心学习多么重要。阿西、阿元的扣肉做法颠覆了我延续四十多年的经验,这是一种经验对另一种经验的颠覆,这样的颠覆令我心服口服,被颠覆的感觉不是失败的滋味,而是赢得突破的狂喜,符合认识发展的规律。

这不,春节才过几天,我取得突破性进展做出的几碗扣肉,早就被扫光了,这个春节,家人吃扣肉的时候,多了对我厨艺表扬的声音。在这样的表扬鼓舞下,我得马上去买十斤五花肉,买好的芋头,用好的配料,把新做法再巩固一次。而且很快就要到元宵节了,我决定多做几碗,元宵过后农事忙,当你在春寒料峭的地里劳作回来,饥饿的胃填入几块香喷喷、热烘烘、肥糯糯的扣肉多爽!

## 体验诗意生活

□王太生

有位写诗的朋友,比较馋。过年了,打电话给我,邀晚上相聚,“来呀,请你吃梅花粥。”

到了朋友家,他已经煮了一大锅糯米粥。朋友说,平时经常喝酒,大鱼大肉吃多了,晕头转向,口干舌燥,就胡乱翻翻古书,忽然抬头见窗外有几丛梅花,于是就想到煮古书里见过的梅花粥品尝。

看到朋友往粥里加冰糖,把洗好了的几瓣腊梅花拈入锅中,文火慢炖,顿感诗意萦绕。煮好的腊梅花粥,色泽微粉,散发出阵阵幽香。我吃了梅花粥,开胃散郁,口气清新。

朋友暗夜掌灯,拈花带笑,说体验一天古人的生活,也是情趣。他翻《红楼梦》里的食谱来欢愉自己的舌尖,温存自己的胃。比如,看到胭脂鸭脯,于是买来一只老鸭,膘肥体壮的,将起袖口宰鸭,去毛洗净,切开,加水、盐、黄酒、葱段、姜片、桂叶、苹果等煮至脱

骨,取出骨即成“鹅脯”。朋友说,这是林黛玉和贾宝玉他们吃过的,而《红楼梦》故事的发生地离我们这地方比较近,食材也容易配齐。

生活的快节奏,一天忙碌过后,感觉浑身困乏,脑子里像被灌了浆糊。朋友觉得穿唐装汉服,读唐诗宋词,只是形式上体验古人生活,不如让味蕾体验来得痛快直接。

去年年底,朋友曾去施耐庵老先生的老家旅行,回来后四处张罗着买“浪里白条”。他听当地人说“浪里白条”即是小鲈鱼,要买小鱼做下酒菜,但城里买不到野生的小鲈鱼,于是到处寻觅。后来,他在乡下的一处偏僻的河边,碰到一个老头在用丝网捕鱼,渔篓里的鱼正是苦苦找寻的“浪里白条”,朋友把一篓鱼都买下,吃了10天小鱼咸菜。可能有人觉得这种执念不可思议,他却说这种体验很独特。

再回到冬天的梅花上。我不知道朋友为什么要将腊梅放入粥中。一岁梅花,卧冰爬雪,冷风飘香,簌簌作响,鹅黄的苞芽,蜡的质感,手未触摸,指尖已感滑溜溜的。估计是太喜欢了,爱之真切,就想把它吃下去。吃花由来已久,味美清新,还被当成风雅之事。梅花冰清玉洁,朋友肯定是想借这天地间的“寒客”,来疏通他那快要被酒肉堵塞的肠胃。就连李时珍老爷爷也说:“腊梅花味甘、微苦,采花炸熟,水浸淘净,油盐调食。”朋友告诉我,那些古代的菜谱中,以花入馐,味道真是鲜美。

能够经常坐在一起喝酒的人,都是关系很铁的人,这叫圈子。所以,他常邀友人一同体验古人的生活。

尝试过一天古人的生活,是有讲究的。朋友要煲一锅老母鸡汤,他抱怨自己近视眼,难分清哪是洋鸡,哪是土鸡,哪是三黄

鸡,还分不清是散养的还是圈养的,这直接影响了鸡汤的味道是否地道。“记不得是哪年吃过饮着草尖上的露水、啄着昆虫花叶长大的纯土鸡了。”朋友说,有次做梦,梦到自己喝到一碗古书中提及的鲜美的鸡汤,痛快地啃着浓香的鸡腿,醒来直咽口水。

闲时体验一天古人的生活,看书品佳肴,亲手制作,细细品尝,也是一种诗意的美好。

腊梅泡酒,酒味幽雅醇厚,沁人肺腑,对烟酒熬夜过多引发的咳嗽特别好。

喝熬得如凝脂白玉一般的腊梅鱼头汤,浓稠的汤水上,漂着几朵蜜蜡的小花。

还有很多,这些翻古书找来菜谱做成的美食,色香味俱佳,疏通着我们平时饱胀的肠胃,也让我们浮躁的心得以平和。

## 家庆有余

张成林 摄



## 年橘

□赵染芹

吃的、穿的、用的、玩的等统统围绕“吉祥”二字置办,是中华民族过年的一大传统。如今,随着人们生活水平的提高、视野的拓宽和审美情趣的提升,赋予过年“吉祥”含义的东西也越来越丰富多彩。过年送柑橘、吃橘子、养年橘似乎正在成为越来越多家庭的新年俗。

有人说,这种年俗是内地人“抄袭”宝岛台湾的抑或是台湾在内地经商的“春节留守人员”发扬光大的。的确,柑橘在台湾的春节中扮演着很重要的角色。台湾同胞甚至习惯称柑橘为“大桔”,而“桔”又与“吉”很相近,所以在台湾春节里,处处可见橘影、时时可闻橘香。

其实,我国是柑橘的重要原产地之一,资源丰富、优良品种繁多,古籍《禹贡》载,中国人4000多年前就已栽培柑橘。战国

时期的爱国诗人屈原唱响了《桔颂》:“后皇嘉树,橘徕服兮。受命不迁,生南国兮……”《晏子春秋》里的金句“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”,则赋予了橘的哲学含义。柑橘自古就受文人墨客青睐,唐代诗人岑参吟道:“庭树纯栽橘,园畦半种茶。”唐代另一位诗人韦应物曾写道:“怜君卧病思新桔,试摘犹酸亦未黄。”“千古一人”苏东坡不仅创作了天下第三行书《寒食帖》,他在大湖边还写过《种橘帖》。诚然,柑橘虽是常绿小乔木,但其制造氧气、吸收二氧化碳,又极具“碳汇”价值。尤其是柑橘四季常青,树姿优美,集赏花、观果、闻香于一体,能改善居室生态环境。故而自古以来就深受人们喜爱。

而柑橘在台湾,又是最传统、最热门的时令佳果。新春佳节,多数人既养四季橘,又

是成箱成筐往家搬柑橘,亲朋好友间的走动也“橘来橘往”。台湾春节热络柑橘,主要还是“橘”与“吉”很近很亲,含有“吉祥”、“吉利”的意思。这一点与大陆春节万事图“大吉”实乃同祖同根,所以这种习俗很容易被内地人开枝散叶、开花结果。

所谓习俗,就是在一些特别的日子里做一些流传的事吧。别以为过年吃橘、送橘、养橘这“新习俗”只有年青人喜欢,老年人同样喜欢。我那年过八旬的老父亲,每年腊月便早早地“搬”回两箱柑橘并买回两盒年橘。春节放假一回家,父亲就拿柑橘要我吃。同时,担负着吉祥如意“年橘”也会被父亲非常隆重地摆放。柑橘和年橘虽然已成我家过年的一个重要道具,但是有期限的。为此,父亲除了精心养护自己买用的两盒年橘,还从我们带回的或亲朋送的柑橘中

挑选未破一点皮的存放进冰箱,以备正月待客和走亲访友之需……

虽然我周围乃至老家的父老乡亲也越来越看重过年吃橘、养橘,但似乎没我父亲那般虔诚。左右隔壁一过正月十五,就将站了十多天的“吉祥”岗、自身弄得疲惫不堪的年橘连盒一块扔。但我父亲却像台湾同胞那样,每年过了“二月二”才不得已地扔了年橘……

看着老父亲恋恋不舍地扔无叶无果的年橘,我实在想不出劝语。便言不搭意地说:“年橘和柑橘本来就是过年的‘礼仪小姐’,年过完,她们的使命就结束了,有什么舍不得。”我也不知这样对待“年橘”的这种新年俗对不对,但大家似乎都是这样做的。