

烟熏里的荔浦年

□周俊远

南方的冬季，有一种味道——桂北山村中升腾的烟熏火燎之香。它来自老灶膛里茶籽壳与甘蔗渣的余烬，缠绕着悬挂梁上的腊肉腊肠，如一首无声的民谣，吟唱着农耕文明的温情。

冬至前后，晨雾未散，荔浦山村便已苏醒。邻里相约杀年猪，厨房成了剧场，有人添柴，有人磨刀，有人备酒，只为那一口新鲜的“杀猪菜”。荔浦人深谙“勤”字真谛，他们相信食物之美不在速成，而在时间与劳作中的沉淀。正如俗语所言：“冬腊一口鲜，胜过三春宴。”这一口鲜，是从土地到餐桌全程参与的成果，是人与自然最朴素的对话。

荔浦腊味的魅力，源于代代相传的手艺。五花肉要肥瘦相间，做腊肠最佳；猪头需十斤以上，方得胶质丰盈；猪脚必须整只剖开平铺腌制；腊鸭则选健硕麻鸭，土鸡取散养黄脚鸡。腌制时，自酿米酒、粗盐与秘制香料反复揉搓，静置三日。酒去腥增香，盐防腐提鲜，香料比例则是一个家庭不愿外传的“私房密码”。最关键的是长达二十天的烟熏：腌肉悬挂火炕之上，茶籽壳与甘蔗渣微火慢熏，日夜不息。低温慢熏中，水分缓缓析出，脂肪渐趋透明，蛋白质发生微妙反应，生成独特焦香。原本红润的生肉渐渐转为金黄透亮，仿佛被时光镀上琥珀色的记忆。

腊味制成后，如何享用也大有讲究。干锅热烈奔放，以腊猪头肉为代表。切块下锅小火爆炒，加米酒激香，大火焖煮收汁。出锅时撒上蒜白葱花，外皮微焦酥嫩，内里柔韧有嚼劲，咸香中带着甜润，是节日餐桌上的“硬菜”，象征着热闹欢聚与丰收喜悦。汤锅则温润滋养，腊猪脚剁块焗香后慢炖，直至汤色乳白、胶质尽出。一碗下肚，暖意从胃蔓延全身，是对辛劳一年的身体犒赏。

荔浦地处粤楚走廊，饮食文化包容性强。腊味虽根植本地民俗，却不断演化出丰富品类：腊鱼、腊鸡、腊猪肺，甚至创新出“干锅牛腩肉”。这些变化基于当地人对“有肉必有腊”的执着——只要是美味肉类，就值得用烟熏赋予更深邃的灵魂。

腊味之所以动人，不仅在于味道，更在于它所承载的情感重量。那一串串屋檐下的腊制品，是母亲的手艺，是父亲的守候，是儿时偷吃被抓包的趣事，是除夕夜满屋飘香期盼。每当炊烟升起，年就近了。腊味的香气，就是年的信号。无论走得有多远，只要闻到那一缕熟悉的烟熏味，心就会回到那个灯火昏黄的老屋。

在这个工业化快餐盛行的时代，荔浦人依然坚持手工制作腊味。因为他们懂得：有些味道，机器无法复制；有些情感，时间才能酿造。腊味，是写给故乡的情书，是冬日里最温暖的一抹人间烟火。

冬日的荔浦，山雾缭绕，空气中弥漫着淡淡的木香与肉香。那是时间的味道，劳动的味道，亲情的味道。当你咬下一口金黄透亮的腊肉，咀嚼的不只是脂肪与肌肉，更是整片土地的记忆与温度。或许终有一天，传统的火炕会消失，但只要还有人记得清晨的杀猪宴，记得母亲站在灶前翻动腊肉的身影——那么，这份冬日里的温暖记忆，就不会真正离去。

扣肉闲趣

□邓丽琼

桂北有句俗话：“扣肉一上，年味就浓。”每年除夕前，我和丈夫都要做上几十碗扣肉，一半赠亲朋，一半留待客。

制作一碗地道的扣肉，宛如雕琢一件立体的艺术品。一切始于精心选材。带皮五花肉需肥瘦相间，有五层。丈夫用喷火枪燎净猪毛，将肉切成方正的大块。我则在火塘里添干柴，燃起旺火。待水沸，我们投入香料，将肉块煮至断生，捞出。丈夫趁热用竹签在猪皮上扎细孔，随后抹上蜂蜜与老抽调和的酱汁。下油锅了！滚油遇水，爆裂声如爆竹般响亮。肉块在金黄的热浪中翻滚，猪皮迅速收缩，绽开诱人的酥泡。捞出后迅速浸入放凉的肉汤中，猪皮便泛起致密晶莹的褶皱。丈夫将肉块置于案板，刀锋闪过寒光。约莫半小时，一指厚的肉片便堆了大半盆子。加入豆腐乳、蚝油、蒜蓉、八角粉等佐料拌匀。

然后，是充满仪式感的“码碗”。丈夫将肉片皮朝下，一片挨一片，排列于粗陶碗底，如列阵，似叠盘。“码碗”送入蒸笼，灶下火苗温柔地跳跃。锅中水低吟，白雾袅袅升起，穿过竹屉，将陶碗温柔包裹，慢慢渗透。约一个时辰，香气从蒸笼中散发开来，起初幽香，渐渐浓郁。熄火稍焖，掀盖刹那，白汽如云奔涌。取出烫手的陶碗，覆上大白瓷盘，双手稳持，凝神屏息，迅速一翻——“扣肉”之名，正源于这灵动一瞬。提起陶碗，一座红褐油亮的“肉山”立在盘中，琥珀色的汤汁缓缓流下。入口肥而不腻，咸中透甜，酥烂香浓。

做扣肉步骤烦琐，每一步都得小心。每逢此时，我和丈夫总是一唱一和，在锅碗瓢盆间奏出一曲和谐的音乐。待到亲朋尝后连连夸赞，我们制作扣肉的所有艰辛便化作绽放的花朵。家乡素有“无扣肉不成席”之说。能做好这道“硬菜”，我们暗自欢喜。如今，望着眼前刚出笼的扣肉，我不由得想起那年山东之行。在济南和青岛，不少食肆门口都悬着“把子肉”的招牌。夜宿青岛，在海滨地美食街见到把子肉，原来是五花肉，形似我家乡的扣肉。同行五六人连吃几日团餐，口中乏味，便念起家乡味来。挑来拣去，唯觉这把子肉与家乡扣肉最像，于是大家都点了一份。端上桌，肉片薄如蝉翼，两三根竹签歪斜插着。我小心地拨去牙签，将肉送入口中，咸香在舌尖上化开，却终究少了那份熟悉的醇厚。

饭后，一位年长同事笑叹：“原以为把子肉便是家乡扣肉，谁知滋味不同，还附赠牙签两三。”众人听罢，笑作一团。南北风味之异，诚如天壤，而这样的小插曲，倒也给旅途增添几分鲜活滋味。那年的笑声早已散去，如今，又逢年关，灶火燃起，扣肉出锅。我忽然了悟，我和丈夫那耗时整日、不厌其烦的“雕琢”，或许正是这快节奏时代里一坛酝酿已久的“醇厚”。

刷一层花生油，再用高粱叶仔细包好，一个狗舌粑才算完成。

包好的粑粑码进大锅，猛火蒸上一小时，雾气扑满灶台，混合着芝麻、花生和高粱叶的清香，一阵阵往外飘，勾得人心里发痒。奶奶说，要先给公公婆婆、左邻右舍都送一些，我们才敢动嘴。于是我们姐弟便拎着竹小筐，挨家送去刚出锅的粑粑，回来时篮子里常常又被塞进邻居家的各种美食——那种邻里相送的温暖，至今难忘。

终于轮到自家尝了。轻轻剥开微烫的高粱叶，咬下一口，乌润的馅儿立刻涌出，糯软甜香，漫上舌尖。那味道，从此成了记忆里最深的念想。

如今，因着邻居这份细心与慷慨，我终于又尝到了这阔别已久的老味道。谢谢您，我的好邻居。这舌尖泛起的暖意，让我确信——那牵念多年的归途，原来从未曾远离。

感谢剩饭让我知道了，尽管是剩下的东西，仍可以是欢乐的满溢，是幸福的剩余，是丰盛，是喜悦，而不仅仅是那份冰冷的藏在冰箱里的剩饭。剩也是丰盛，不是吗？说到这里，我轻轻擦了擦湿润的眼眶，把那份剩饭细细咀嚼在口中，米饭的甜味在舌尖化开，可心底却泛起一丝难以名状的苦涩——那是思念的形状。

我相信人间不会像剩饭放在冰箱里冷冰冰，而是依旧温暖。独处也不会是长久的，而是其中的各股滋味，在下班后跟老公的温情拥抱中，在与朋友的偶遇里，在与父母的促膝长谈中，在中国式的餐桌文化和圆桌中，慢慢融合，慢慢融化，这餐剩饭我融合了小学、初中、高中、大学和现在的个中滋味，仍然那么甜，味道仍然是那么的浓郁，而这碗剩饭，我先干，为敬。

邻里情 粑粑香

□陈倩

中元节前夜，奶奶把晾干的高粱叶取下，用大盆清水泡着，糯米也提前浸好在木桶里。第二天天还没亮，一家人就都忙活开了。我们小孩子的任务，是把泡软的高粱叶拿到河边洗净，再用大剪刀修剪叶柄。奶奶则把糯米捞起沥干，倒进甬里，“咚哒、咚哒”地舂起来。我总喜欢从后面抱住奶奶，像只小猴挂在她身上，给她加点力气。好不容易把糯米舂成粉，奶奶还要用细筛子一遍遍筛，粗颗粒回甬再舂，这样才能保证做出来的粑粑细腻软糯。

我们小孩儿也没闲着，剥花生、炒芝麻，忙得小手黑乎乎。馅料是花生芝麻碎拌糖，香得人直咽口水。最热闹的是揉粉团，由于个子矮小，我整个人悬空趴在搁置案板的粉团上，使劲蹬腿、翻身，把它压扁、搓圆，直到出了韧劲才开始包粑粑。揪一小团，捏成小碗状，舀一勺馅，封口、压扁，做成狗舌头那样的椭圆形，

此剩即盛

□贾茗

爱吃新做的饭菜。只是心里，隐隐多了几分疑惑。再到大学的时候，那时正好疫情，我发现剩饭和剩菜是那么难得。学校把饭菜送到宿舍楼下，由老师们护送上来。那时候学习任务重，饿得快，每次饭菜一到，大家总是风卷残云，恨不得把每一粒米都吃干净。在那种环境下，剩饭剩菜，是一种遥不可及的奢侈，恨不得每一粒米都要吃进去。那时的我们太辛苦了。

现在成了妻子，成为家庭主妇，我才发现，剩饭剩菜，其实是一种丰盛。剩下的剩和丰盛的盛本是同音，却不同形，它们在某个时空、某个维度成为了一种同义字，为什么呢？因为我吃这顿剩菜剩饭的时候，发现之前都没曾想过它如何被剩下。

恍然，我竟然回想起了跟爸爸妈妈或朋友们一起在那里。非常欢腾、欢悦、其乐融融地聊天、吃饭、喝酒。爸爸或大口

喝着酒，或细细抿着，不停地说着各种好笑或温暖的话，把气氛烘托得比菜还要热烘烘，我们边夹着菜边咯咯咯笑，有时笑声变成噗嗤噗嗤，气氛就像火锅和最近的一部电影一般“热辣滚烫”。

想到这里，我吃着菜，眼眶不禁湿润了，吃进嘴里的那份剩菜，滋味似乎比昨天更加醇厚。心底那份对昨日欢聚的惦念，缓缓将此刻的孤独，消融殆尽。

如今爸爸、妈妈和老公都出去工作，一个人在家，明白了独处既是快乐也是痛苦。能把独处经营好的人，一定是一个懂得与自己和解、内心丰盈的人。此时，我将昨晚的剩饭热了。它热腾腾地端坐在我面前，香气比昨日更加浓郁。我才知道，爷爷奶奶眼中的剩饭是节约和节省的美德；爸爸妈妈眼中的剩饭是加班后对我依然的关爱。而我眼前这剩饭，是对大家在一起幸福时分的一个留念啊。

年味深处是姜茶

□诸葛保满

氛围中，乡亲们也在备年货的同时也要备好生姜和红糖。在我的儿时记忆中，从除夕到元宵，母亲每天都要熬一锅姜茶。她把约半斤生姜挑选出来，用清水洗净，并用菜刀将姜拍得裂而不碎，放进盛有约五斤水的锅中煮开，随后再用小火慢慢熬煮，当空气中弥漫着姜的味道之后，再放入半斤红糖熬煮半个小时，又甜又暖的姜茶就熬成了。此时，母亲用保温瓶装好还冒着热气的姜茶以备家人和客人饮用。

小时候，我并不理解为什么春节一定要用姜茶待客。有一年的春节特别冷，我跟母亲步行到五里外的外婆家拜年。我们一路奔波，凛冽的寒风吹得我直打哆嗦，

脸和耳朵如同被小刀划过一般，又辣又痛。走到外婆家的时候手脚都冻得冰凉。外婆赶忙把我们引进屋，转身就从厨房端出一大碗热气腾腾的姜茶。我接过姜茶，轻轻吹了吹，缓缓喝下一口，脸上瞬间泛起了红晕，原本紧缩的眉头也舒展开来，一路上的寒意和疼痛在姜茶的浸润中一扫而光。那时，我才明白了乡亲们用姜茶待客的一些由来。

在乡村，春节期间邻里间相互串门拜年是必不可少的。无论走进谁家，主人先安置客人围坐在烧得旺旺的炉火旁，然后奉上姜茶。客人手中捧着姜茶，感受着那丝丝暖意顺着喉咙流淌至全身，姜茶下

肚，寒意顿消，话题也由此打开，从去年庄稼的收成，到今年的耕种计划；从孩子的学业，到老人的健康，无话不谈，姜茶的香气弥漫在整个屋子，将亲情与温暖紧紧交织在一起，拉近了彼此的距离，让乡邻之间的情谊更加深厚。

如今，我离开乡村到城市生活已有多年，但春节回乡喝姜茶的记忆却始终萦绕心头。每次回到家乡，看到熟悉的场景，闻到那熟悉的姜香，心中便满是感动。这杯待客的姜茶，不仅是一种饮品，更像是乡村温情的缩影，承载着先辈的智慧和淳朴的乡村风情，在岁月的长河中熠熠生辉。

萝卜粑里的母亲味

□梁丽

坐在小板凳上细细擦拭。历来行事风火火的我一改常态，指尖动作轻柔，生怕弄断一丝萝卜的清甜。切好后撒上少许盐，静置逼出汁水，再用清甜的萝卜水慢慢调和粘米粉，不多一分，不少一毫，全凭多年的手感与心意。

蒸糕的时光，是我童年最安稳的期盼。给瓷盆抹上薄油，倒入拌匀的米浆，上锅大火蒸制，白雾袅袅升起。暖黄的灯光映着妈妈忙碌的背影。这温暖异常的画面时常萦绕我的脑海，成了挥之不去的思念。她一边吩咐我守着火候，一边轻声叮嘱我离灶台远一点，语气温柔得像刚出锅的糕。软软糯糯，听着就让人安心。把蒸好的萝卜粑放凉，切成薄片，入锅里煎至外皮焦香，内里绵密。在菜籽油的激发下，滋滋声响里，两面渐渐金黄焦脆，萝卜的清甜浸透米糕，不油不腻，清润回

甘，香气瞬间溢满屋子。那是农家的味道，简单踏实，又温暖无比。一口暖意，从舌尖直达心底，我曾天真以为，这样的味道会永远都在。只要回家，就能吃到妈妈亲手做的萝卜糕，就能被她稳稳地爱着。可世事不由人。去年，妈妈匆匆离开人世，带走了她的笑容，带走了家里的烟火，也带走了我心中安稳的依靠。我回到熟悉的老屋，灶台和厨具依旧，却再也不见那个弯腰磨萝卜、耐心煎糕的身影；再也听不到她温柔的：“妹，你回来了，我给你做萝卜糕，快趁热吃”。

除夕夜，第一个没有妈妈陪伴的春节。我走进厨房，尝试复刻她的做法，配料、步骤、火候都尽力模仿，可无论怎么努力，却始终都做不出记忆里的味道。后来才明白，我缺的不是手艺，不是食材，而是那个用心为我做粑粑的

跟相恋三年的男友结婚了，每次大家聚会，总是剩下不少剩饭剩菜，老公又上班去了，第二天只有我一个人去消化那剩饭剩菜。此时，直面空空的圆桌和孤零零的那一个瓷盘子，心里浮现出诸多回忆……

对剩饭剩菜的理解还是小时候，那时我特别不喜欢吃剩饭剩菜，总觉得那是给鸡和猪吃的。小时候自己很娇气，总觉得剩饭剩菜就代表着一种不重视和爸妈对自己的不好。因此还怪过老爸老妈，为什么不给我煮新的饭、新的菜。为此我还哭闹过数回。

到上初中那会儿，就觉得剩饭剩菜只有老人才会吃，外婆外公总是吃剩饭剩菜，给他们新的菜，他们从来不吃，要把剩下的剩饭剩菜吃掉。从那时好像明白了，剩饭剩菜好像是老人的东西。那时候的自己依然不太懂事，依旧像儿时那样只

拜年春节的重要习俗之一。大年初一清早，晚辈穿戴一新，先给家中长辈拜年，恭祝安康如意。随后的日子里，大家走亲访友，见面拱手作揖，互赠礼物，相互祝福。在我的家乡，从拜年习俗中衍生出了“春节待客奉姜茶”的传统。它就像一首温情的歌谣，吟唱着乡村的质朴与人情的温热。

中医认为，姜性温，味辛，能发汗解表、温中止呕、温肺止咳。冬天寒冷，人容易受风寒，用生姜、红糖熬成姜茶，喝上一杯，既能驱散身上的寒气，又能让人浑身舒坦。因此，每年的春节前夕，我所在的小村庄便沉浸在一忙碌而喜悦的

雾气弥漫的清晨，荔浦总被一缕清甜的香气裹着——那是家家户户蒸萝卜粑的烟火气。风一吹，米香与萝卜香交织，漫过街巷，也漫过我心底最柔软、也最疼痛的角落。去年岁末，妈妈离开了我，此后，世间再香的萝卜粑，都少了最珍贵的味道，再多的热闹，都填不满空荡的心房。荔浦人不叫萝卜糕，叫萝卜粑。

妈妈做的萝卜粑，是荔浦最朴素的家常味，没有繁复的配料。她最爱用现采摘的白萝卜，脆嫩多汁，还带着泥土的清新。做糕的日子，她早起系上洗得发白的围裙，