

每当春节临近，一项项传统年俗都洋溢着年味。其中，最为浓烈的莫过于厨房里准备节日食品的烟火气。尽管在食品工业发达的今天显得繁琐和低效，但依然有很多人坚持用传统的工序制作具有地域特色的春节食品，以这种方式传承年俗，也承载对阖家团圆的期盼。我们以镜头记录这些厨房里的烟火升腾，分享桂林人的幸福年味。

## 甜蜜的米花糖

每年进入腊月，家住灵川县灵田镇的巧妇们便开始忙着制作当地的传统美食——米花糖。米花、花生、芝麻、黄糖、老姜、香葱，这些当地出产的最普通食材，经巧手加工后，便成了阖家团圆时，人们在茶余饭后必不可少的小吃，也是人们馈赠亲友的佳品。

这两天，家住灵田镇街上的龚珍妹一家便围着灶台忙着做起了米花糖。龚珍妹先把几块土黄糖和切碎的老姜放入锅中慢慢熬煮，又熟练地把花生倒入另一口锅中翻炒起来。几分钟后，花生焦黄，起锅冷却。龚珍妹又开始在锅里翻炒米花。

这时，龚珍妹的搭档，她的小姑子秦建英也来到厨房一起帮忙。秦建英把放凉了的花生去皮后碾碎待用，又给快要煮好的糖水里加入香葱沫。糖水煮到粘稠状、冒出大大的气泡时，龚珍妹的米花也已炒好。她把米花、花生全部倒入糖水锅内，小姑子秦建英趁热立即翻搅，让米花和花生均匀地裹上糖浆。翻搅好后，一人端起锅来到铁皮盘前，一人用铲子将锅内的食材全部铲下，迅速将其按压平整，再撒上芝麻。

十几分钟后，铁皮盘内的米花糖完全放凉，龚珍妹用刀把盘内一整块米花糖切成均匀的小块。咬一口，米花的香、花生的脆、黄糖的甜再混合着姜、葱、芝麻的味道，让人回味无穷。

“这还是我们小时候的味道，现在老人小孩也都爱吃！”年近花甲的龚珍妹，拿起一块米花糖塞到一旁的儿子嘴里。“每年只有过年时，才能吃到我妈和姑姑做的米花糖，所以一吃到米花糖就知道要过年了。”在外地上大学回家过寒假的秦国涛吃着米花糖，沉浸在幸福里。

在烟气升腾的厨房里，姑嫂两人一边聊着家常，一边娴熟地配合，完成了这道地道的小吃。“我们两人一起做米花糖有几十年了，年轻时跟着家里的老人做，现在老人不在了，我们继续做。”龚珍妹说，这几年她家制作的米花糖也受到街坊邻居的追捧，接了一些订单，去年春节前就给街坊邻居做了三十多锅，整个腊月都忙个不停。“今年也有蛮多人喊我们做。我们忙是忙了点，但看到大家都喜欢吃我们做的米花糖，我们也高兴，觉得蛮甜蜜！”龚珍妹说。

记者李凯 文/摄



↑龚珍妹展示制作传统米花糖的原材料。

→小小的米花在锅中翻炒，慢慢飘出香味。



↑龚珍妹把刚出锅的米花糖喂给小姑子秦建英吃，分享甜蜜的喜悦。

←在南宁上大学的秦国涛放假回到家里，和姑姑一起动手做米花糖。



↑各种米花糖香甜诱人。

←龚珍妹和小姑子秦建英相互配合制作传统的米花糖。

