



# 年的味道

## 故园炊烟

□叶春明

浙西南重峦叠嶂里藏着我的故乡。村子里的屋舍沿山麓而建，登山俯瞰，屋舍相连，犹如临风的衣带。

山峦之间，留有两三里宽的平地，嗓门大的在东南面呼之，西面可应之。累先民之力，凡可种稻处都被辟为水田，田埂纵横。秋天，稻浪金黄，农人忙着收割，孩子们在稻田里捡拾遗落的稻穗，晒干后的谷粒全部归仓；而在家家户户的房檐下，柴火堆积得高高的，似乎在静待炉灶的召唤。

冬天，山里昼夜温差大，夕阳下的黑瓦在次日早晨已经覆上一层厚厚的白霜。阳光掠过，外强中干的白霜不久弥漫成一片水汽，在水汽朦胧中慢慢还原出瓦片的黑。鸡鸣四起，炊烟便加入这盛大的仪式，在混沌之象中，开启了一天的人间烟火。母亲先在灶膛里架一块耐烧的劈柴，划燃火柴，点着小块的松明，用火钳送入灶膛深处，架上易燃的竹片或细柴火，过一会儿，明亮而红黄的火苗舔舐着漆黑的锅底，烟囱升起炊烟。等到饭熟的时候，母亲把火红的木炭取出放在火盆里，在上面撒上一层炉灰，烤火可以驱除在化霜时难耐的寒冷。

春夏之交，覆盆子已经成熟，在水田旁的山坡上经常能找到它，覆盆子真是一种令人至今念想的美味，甜中带酸，非常可口。猕猴桃藤往往缠绕着高高的树干，想要摘到野生猕猴桃可不是容易的事。猕猴桃摘回家，放在米缸里，我和弟弟往往等不及，经常要去捏一捏。那时候，化肥和农药用得不多，水田里的泥鳅真多啊！秋收后的稻田已经排干了水，但是泥土仍旧潮润，用一把钉耙挖开泥土，小半天就会抓住不少泥鳅，有时母亲还把吃不完的泥鳅晒成干。水渠里，弟弟在下游守住竹篓，我从上游把鱼往下赶，捞起竹篓，跳跃的小鱼，是我们兄弟俩收获的喜悦。山野、田地和水渠是我们儿时撒野的地方，我们玩得忘记时间，但是只要看到家里的炊烟升起，并渐渐消散时，我和弟弟就知道可以回家吃饭，炊烟成了母亲无言的呼唤。

猪肉是过年时家里的主食，年三十将近，杀猪成了家里热闹的事情。一只大木桶，在楼上沉睡了近一年，随着木梯吱吱的响声，父亲背着有裂缝的大木桶下楼来了。接满水，放小水并让水慢慢流着，木桶浸泡一两天，吸饱水，那些在岁月中风干的缝隙渐渐弥合。母亲则在两口大锅里添满了水，炉灶里耐烧的硬柴火吐着有力的火苗，烟囱吐得更快了，烟柱更直了，似乎要吐出一年的辛劳，又像宣告一年重要节日的到来。晒场上已经摆好汤猪毛的木桶和杀猪的矮案子，锅里的水已经沸腾，一切都已就绪，猪嚎声响彻村子。父亲和几位相帮的长辈，用木桶拎出滚烫的热水，倒在木桶里。大家协力抬着猪放进木桶中，浸没在水中的部分烫过一遍，给猪翻身，再烫，如此反复，直到可以退去猪毛为止。晒场上，长辈们一起奋力地刨去猪毛，开膛破肚，用筷子整理猪肠、猪肺、猪肚子、猪心、猪肝摆满筛子。厨房里，母亲围着炉灶，忙着烧菜，八仙桌上摆上猪肉烧豆腐、炒猪肺、猪肝汤、炒青菜……母亲生怕失了父亲的面子，但是猪肚子和里脊，母亲是不舍得待客的，在腊月寒冬的晚饭后，炖猪肚、烧里脊汤，母亲每次都唠叨着让我和弟弟多吃点。

现在农村老家的炉灶还在，春天煮笋，夏至煮立夏羹，过年前做豆腐，都要用到大锅。平日的一日三餐，已不复昔日满村炊烟袅袅的景象。我在城里的三口小家，常年都用燃气灶，但是在我记忆的深处，炊烟未息，那竟是缕缕的乡愁！

## 好吃不过手工饺

□仇赤斌

北方人说：好吃不过饺子。

老祖宗发明饺子这种食物真是英明，即有主食又有菜，加上荤素搭配，啥都全了，不用另外再做菜。在外解决吃饭问题时，只要点上一盘饺子，吃饱就可以走人，方便得很。菜场里有卖现成的饺子皮，机器压出来的，有点厚，包的时候边上要蘸点水，否则捏不上，煮的时候也容易破口。这是在南方，北方人多现擀的饺子皮：先和面，醒上一段时间，揉搓成长条，用刀切，或是直接用手拽出剂子，搓圆后用擀面杖擀成薄薄的面皮。这些全是手工活，要费点力气，但北方人习惯如此，觉得手擀的面皮才劲道好吃，口感和现卖的皮子完全不一样。北方女人如果不会擀皮，会让人笑话的，逢年过节或是遇到重要日子，一起包上一顿饺子，是生活的常态。

面皮里包啥馅，就全凭个人的喜好了。牛羊肉可以做馅，胡萝卜牛肉、大葱羊肉馅的饺子，都很好吃。我家常吃的肉馅都是猪肉，相伴的蔬菜随季节而变化，春天的韭菜、夏天的藕、秋天的白菜、冬天的芹菜最常吃，其他的萝卜、胡萝卜、西葫芦之类的是偶尔为之。猪肉最好选带一点肥肉的腿肉，如果想偷懒，洗净后可以让肉摊的绞肉机绞一下，但口感还是自己切剁出来的肉馅好，等蔬菜切好后两者再合在一起，继续剁。中间放入葱姜、盐、酱油等调味，我家为了增加口感，还会加入一些黑木耳，若有海虾干，加点泡发后剥取的虾仁，更佳。有人说用菜干泡发后做饺子馅，味道很独特，家里有母亲自己晒的春天的青菜干，有机会倒是可以尝试下。还有人说冬笋猪肉馅的饺子风味独特，特别鲜美，我也准备试试这种口味。

素馅饺子多用韭菜，或是加粉条，或是加炒熟的鸡蛋，都不错。我在青岛吃过海鲜味的饺子。班上有个本地的同学，曾经到他家去过几次，尝过他母亲做的鲅鱼饺子和带鱼饺子。鲅鱼肉厚实，能吐出浓浓的鱼味。带鱼饺子，据说是带鱼连肉带骨头都剁在一起的，夹起来有点半透明，入口还没怎么咀嚼就化了，但回味却是满嘴的鱼鲜味，实在是好吃。虾仁饺子是在饭店里吃到的，颜色就漂亮，饺子皮中隐隐透出喜人的红色，咬开后里面有一整个虾仁，好吃是好吃，价格也好看。

自己动手包饺子，因为包得次数不算多，和的面总是把握不好，不是多了，就是少了。少了好办，再和一点就是了，反正面粉是常备的。有时遇到面多了，馅没了，有点麻烦，若是扔掉觉得可惜，我常会突发奇想，家里有啥就包啥，红烧肉馅属于正常，榨菜丝不多见吧？我还试过用内蒙的牛肉干直接做馅，估计吃过的人就不多了，至于味道嘛，吃过就知道了。

我父母喜欢那种带汤的水饺，汤里放点葱花、猪油，撒少许的盐。而我习惯了干吃饺子，蘸点醋，蒜酱则是女儿吃饺子的必备品。吃完了再喝上一碗饺子汤，舒坦——所谓原汤化原食。

过年了，试着包顿饺子吧。

总第6596期 配图 李海波 投稿邮箱 essay@cmb.com.cn