



# 年味，是一场美食与乡情的召唤

□陈朝英

过年，讲究的是年味。

年味，有人说在紧握着回家的车票里，在游子归家时风尘仆仆的脚步里，在门上贴着的对联里，在门前高高挂着的灯笼里，在伢儿手里的红包里……

年味，有人说在年猪的嘶叫声里，在邻家阿婆煮的那锅年汤里，在父亲磨的豆腐里，在母亲做的米糕里……

年味，是父母手中一根柔软的线，一头牵着家乡的味道，一头牵着游子流浪的脚步。

年味，从置办年货开始。

杀了年猪，好过年。

一脚迈进腊月，村头巷尾陆续传来年猪的嘶叫声，谁家炉子上的年猪肉早已炖烂，肉香味顺着窗口溜了出来。

乡间，淳朴勤劳的人们习惯以一头白白胖胖的年猪来酬谢这一年风调雨顺、五谷丰登、四季平安的日子。年猪肉可腌了，做腊肉；酱了，做酱肉；剁成肉末，灌成一串串，做腊肠。

冬日，阳光甚好。一块块，一串串，挂在竹竿上。阳光里便有了肉的味道，有了腊味，有了年味。当然，杀了年猪，请亲朋好友吃年猪饭是必不可缺的。乡间的年猪菜还是从前的年猪菜，猪肉炖冬腌菜，猪血炖萝卜，猪肝炒大蒜……口味还是那个口味，只是烧年猪饭的人渐渐老去。炉子上的炭火，火红火红，吊锅里的年猪菜，添了又添；桌上的老酒，烫了，一壶又一壶。桌上碗里有肉，杯中有酒，脸上有笑。年，不知不觉滋生了味道。

过了腊八，便是年。

一碗秋天里刚刚收割的稻米，一勺新碾的玉米面，一把红豆，一束菜干……

邻家阿婆，以朴素的食材，简单的烹饪方式，熬煮一锅浓稠的热腾腾的暖人脾胃的年汤，以此来辞别旧年，迎接新年。一碗年汤，煮进了时光年轮，煮进了人间烟火，煮进了日子里的琐碎，也煮进了农人风里雨里耕种劳作的辛苦。

熬年汤，乡人遵循历年的旧俗。腊月初八这天，家家户户忙着熬煮年汤。父亲将柴火灶烧得红红火火，锅灶里的年汤煮得浓稠稠，像极了一年黏黏稠稠红红火火的日子。

喝了年汤，身子暖融融；喝了年汤，来年顺顺当当；喝了年汤，年又走近了一步。

昌化豆腐干、油豆腐是家家户户必备的年货，是我们从小吃着长大的年味。

腊月廿三四里，母亲便开始泡豆子。一粒粒颗粒饱满的豆子经过一昼夜的泡发，第二天一早，父亲挑着泡发的豆子去磨浆。母亲早早生起了灶火，等着豆浆入锅煮浆、摇浆、盐卤点豆腐……

一粒粒小小的豆子，母亲一双粗糙的手可以把它做成白白嫩嫩的水豆腐，四四方方色泽红亮的腊豆腐干，姜黄姜黄的油豆腐。四四方方的腊豆腐干，寓意阖家团圆，是乡间过人情往来的年货。圆滚滚的油豆腐是过年时桌上的菜肴，是我们童年的快乐。记得小时候炸油豆腐这天，我们几个小孩围着灶台，在油香四溢的厨房里看母亲炸豆腐。菜板上的豆腐入锅，一块块，如一个个殷实的日子，在油锅里欢腾。我们端着碗，蘸着酱油，一口一个油豆腐，吃得豪爽，吃得满足，吃得嘴角流油。那种满足，是长大后，再也体会不到的感觉。

过年，就是图个好彩头。杭州菜系

中，颇负盛名的糕点是定胜糕，是年夜饭桌上必不可少的一道糕点。

浙西乡间，过年蒸米糕，是乡间留下的旧俗，是传统，寓意过年吃米糕，日子一年更比一年糕(高)。

用山泉水泡了秋天新割的稻米，磨了米浆，发了面，上笼蒸米糕。米糕有甜糕和咸糕。

置办年货，母亲们是虔诚的，倾注了心思的。甜糕加了红糖和大枣，香甜松软，老少皆宜。咸糕因人口味，有加肉末、笋干、豆角干、油豆腐等。出锅的米糕咸香扑鼻，松软鲜美，是过年时一道众人皆喜的糕点。

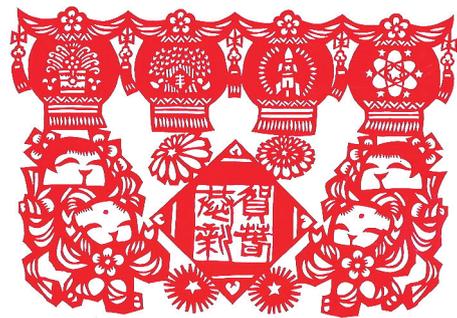
米糕有甜有咸，寓意来年的日子甜甜蜜蜜，有滋有味。咬一口米糕，来年的日子一年更比一年高。米糕味道鲜美，最是解游子的乡愁。

廿八包子，廿九油粿，雷打不动的习俗。

剁了肉馅，发了面团。腊月廿八日这天，乡间家家户户忙着做馒头，蒸包子。过年，父母忙乱了脚步。孩子们则在一旁悠闲地聊聊天，或上村子里逛一逛，东家进，西家出。随意地转上一圈，灶上的包子，各家各味，松软的面皮包裹着的是农人一年殷实的日子。

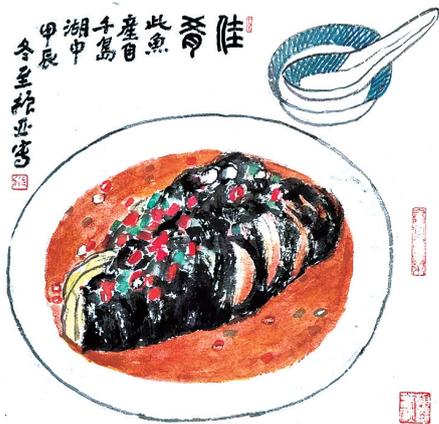
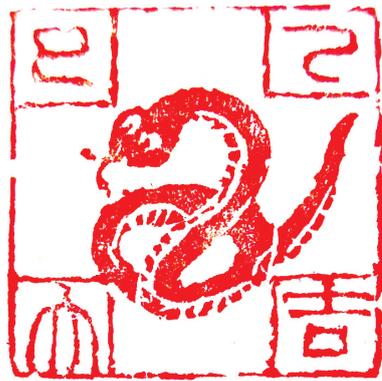
廿九日炸油粿。用糯米粉捏起一个个精致的耳边，油粿小小巧巧，形似花样饺子，色泽金黄，外酥里嫩。咬上一口，糯叽叽，鲜香的肉汁流溢于唇齿之间，入口抵心，一时对生活的满足，溢于言表。

年味，是美食与乡情的召唤；年味，是炉火正旺，家人围坐，灯火可亲，亲情慰藉。年味里有道不完的乡情，有说不尽的故事。



▲(上)张桂绒/作 (下)刘松柏/作

◀阮振亚/作



## 忐忑与感动

□周春牧

承老友相邀，我夫妇于元月初赴三亚畅游。住地市中心，又是推窗即景的绝佳居所。那里蓝天绿地鸟语花香椰树亭榭，既可远眺“鹿回头”景点，又可近观三亚河及众多游艇的水上美景。盘桓多日后本想再拍几张水景，不料意外扭伤了右脚，无法着地，肿胀疼痛难忍。次日回杭即成了几位七旬老人痛苦不堪的难题。

回杭的机票早就买好，怎么办？一时间颇有些忐忑。

儿子在杭州向首都航空公司电话求助，为我们请求了轮椅援助。但因只获得了口头准许，未得到信息证实，我们仍是忐忑不安……

忐忑直至1月15日下午进入机场后方才减弱。之后，意想不到地感受了一系列全方位、无缝衔接的社会温暖。至此，忐忑已被感动所替代。

到达三亚凤凰机场时，出租车司

机帮我们行李一直送至航站楼。当我们领取登机牌后转惊为喜：我们被作为“特殊旅客”进行照顾，之后行程一路优先。

首先是顺利办理了托运，而后工作人员为我们填写了一式几份的“特殊旅客”登记表(其中一份将送交航空目的地)，又推轮椅走优先通道过了安检，并直送至候机口。

登机时，工作人员推轮椅将我送入首航JD5163航班的机舱，再由空姐为我们安放行李，护送入座。并告知若有需求可呼唤铃求助，到达杭州机场亦将有轮椅接送。

到达杭州机场，果然有工作人员携轮椅迎候在机舱口。之后一路推行，还贴心地询问是否要上卫生间并在外等候。再一路长行，进出电梯，帮我们领取了托运的行李，再直送到杭州机场19号地铁站。

按说，航空公司以及机场已送出界外，援助工作可“到此结束”。不成想，机场送行的工作人员又主动商请，地铁站也派出轮椅，不仅将我们送进站，还将轮椅推进车厢，并护送了两站才下车返回。地铁上，她还主动联系了前方到站，再次安排轮椅在我所在的车厢口迎候，并且把我们送到了出站口，直至与我儿子办了交接。

这一路，从三亚到杭州，出租车一机场一登机一下机一再入机场一进地铁，此站、彼站，着实领略了交通行业良好的文明风貌，真切享受了一番“贵宾”般的待遇。意想不到，也实在令人感动！

这一路，先后得到了交通行业多位工作人员的援助。可惜我不知这些援助者的姓名。这个社会有不少好人，或许你日常的感觉还不太明显。内在的善良往往隐潜，但当你遇到困难时，许多好人自会涌现。

## 吃“锅边”

□陈继生

到福州旅游，去吃早点，“锅边”是首选。

开始觉得这个名称很特别：与锅巴有“亲缘”么？看了小吃店老板娘的制作，原来是用米浆绕锅边一圈烧制，沸煮后起锅，故名。

烧制锅边的是一口大锅，只见老板娘先在锅中浇一圈花生油，然后放下白菜叶、花蛤，还有虾米、去骨小鱼干、香菇、黑木耳、葱等佐料，然后加上水盖上锅盖煮沸。稍等片刻，老板娘用勺子将米浆均匀绕锅边一圈，再揭开锅盖，用锅铲将烤熟的米浆铲入锅，再绕一圈米浆。等再揭开锅盖，就起锅盛入碗内，一碗白嫩薄润、风味独特的“锅边”就可以爽滑入喉了。

老板娘是位中年妇女，专注于手上的活：浇油、放料、加水，盖锅盖……麻利得有板有眼，富有节奏感。她还要对付我的好奇，譬如小鱼干是去骨刺的，叫丁香鱼；又转身礼貌地告知：做锅边十几年了，每天能卖出100多碗，来的都是老主顾。

锅边与虾酥合着吃，是当地早点的绝配，使我想起童年时的早餐：豆浆与烧饼油条。虾酥其实没有虾，是面粉做的油炸的圈圈。在就近小巷，老板娘的丈夫就在做虾酥，球状的面粉团，放入圆形的铁铲在油锅里煎炸，中间捣空就做成了。

与锅边合着吃的，另外有油条、水煮蛋、海蛎饼，还有一种加酒而炸的煎蛋，吃起来有酒味，据说也是福州特有的，放在柜台上，由顾客选择。

做锅边的核心是米浆，据了解原料还必须是早米，当晚用水浸泡，早晨把它磨成米浆。米浆入锅，便成了白嫩的粉片，滑溜溜的，别有一股风味。