

一口知乡愁

一饭一蔬,一饌一饮,年的滋味藏在哪儿?年的滋味藏在家人的奔波忙碌中,也藏在孩童的憧憬得意里。年味丝丝缕缕,像记忆里蜿蜒的炊烟,连着远方,牵着游子;年味浓烈绵长,像一勺久熬的红糖,隐在舌尖,甜得醇厚;年味氤氲氤氲,像灶台间升腾起的暖雾,漫在人间,酝酿烟火。无论是酸苦的期待还是咸涩的辗转,终将化成温暖的归途,回望故乡,滁州的年味,以食为媒,滋味悠长……



雷官板鸭



池河雪片糕



琅琊酥糖



炒米糖



秦栏卤鹅

图片来源:滁州文旅

小零嘴

□作者:谢鸿

在定远,每到春节之前,都有“捉年猪,打猪棍,赶大集,过大年”的习俗,各乡镇会各自评出自己满意的“猪王”,赶到县里参加“猪王”大赛,现场喜气洋洋,热闹非凡。与之相应的还有“定有良材”的农产品展销:池河糕、能仁牛肉、藕塘花生、蒋集饼折……琳琅满目,品种繁多。

每当参加这类活动,我都会想起心心念念的儿时美食,其实也不是什么山珍海味,只是挂在嘴边的小零食而已。然而,正是这些小零食,却让我魂牵梦绕,不能自已。

在我居住的地方,一天傍晚,突然多了一对做爆米花生意的老夫妻,年纪七十岁上下,男的坐在矮脚凳上,一手拉风箱,一手摇爆米花机。女的帮着当手下,将炸好的爆米花装袋、封好,等待客人购买。

约莫一根烟的工夫,火候到了。男的立起身,对周围人喊道:“大家散开点,要炸了哦!”一听这话,边上的人立马跑开了,有的还捂住了耳朵,男的熟练地用一根短铁棍撬住“炸弹”一头,脚一蹬,立马爆出一声巨响,同时冲出一团白色气雾,爆米花似雪崩样涌现在麻袋里,顿时四处飘香……

这是我们小时候的零食,炒货里的一种——老式“爆米花”。有白米花与玉米花两种,是我们常在春节期间吃到的零食。

说到零食,我们小时候可不这么叫,而是管零食叫“零嘴”。虽一字之差,却有着皖东地域的烙印,蕴含了无尽的乡愁。

我们通常将“小零嘴”常分为三类:炒货、糖果和糕点。

春节待客最好的是炒货,数量多、耐吃,受到了大家的普遍欢迎。一般家庭里常备的“零嘴”就是花生与瓜子。花生可以带壳炒,但褪去外壳的花生米更受欢迎,五香花生米就是我的最爱。炒五香花生米前,得先将花生米用开水浸泡,拌上香料食盐进行腌制,然后平铺在阳光下晾晒,晒干后放在一旁备用;与现在粗盐炒花生米不同,我们以前都是用黄土伴着炒的,主要是防止花生米炒焦。还有一点,据说黄土里有多种对人体有益的微量元素,伴着花生米一起炒,便于人体吸收。伴炒的黄土在用之前须筛一遍,留下细土放进锅里翻炒,待黄土开始冒热气了,才可以将花生米倒入,合在一起继续翻炒,待花生米转色后,用手摸一摸,可以轻松褪

去表皮了,放在嘴里尝一下生熟度,确认无误了,才算炒制成功。

瓜子分西瓜子与葵花籽两种。葵花籽个体小易熟,只要掌握火候与时间,防止过了时候炒焦便是了。西瓜子炒制也不烦琐,得备两个锅,大锅里翻炒瓜子,小锅放在火炉上熬盐水,待盐水泛白泡了,再将炒熟的西瓜子倒入,挂上盐霜后迅速出锅,放到筛子中晾干,不一会儿入口就嘎巴脆了,一嗑一个整仁儿。

糖果这类零嘴,自然要到商店里购买,我们小时候常吃的有四种糖:水果糖、酥糖、奶糖和软糖。现在能记得的软糖有高粱饴和珍珠糖,那时算是待客的高档糖了。那么,除去购买的糖果,家庭自做糖有没有呢?还真有,比较有名的就是麦芽糖和炒米糖了。

麦芽糖在我们这里一般都选用小麦,先要浸泡三四个小时,然后放置出芽后切碎。麦芽碎粒与玉米或糯米碎粒混合蒸煮,煮熟过后,放入缸中加水发酵,时间短的要五六个小时,长的需等上几天,正是在这个发酵的过程中,麦芽中的淀粉酶进行分解,可以将淀粉转化成麦芽糖。炒米糖制作相应简单,把糯米炒至焦黄备用,另起一锅熬制糖水,有放白糖的,也有用山芋糖的,冒泡的时候,倒入姜末。如果想营养丰富,也可以倒入花生、芝麻、核桃等,热气上来的时候,快速倒入炒米,进行拌匀,并马上出锅。倒进方型模具里压匀。冷却后,再取出切片。

说起糕点,各家有各家的不同,但在春节,各家都有备糕的习惯。因为走亲访友的客人要带,主人回赠的时候也必须有糕。主要是讨个口彩:来年红红火火,步步高升。产于定远池河的雪片糕自然承担了这一重任。说起池河的雪片糕,可谓是历史悠久,闻名遐迩。早在明代,池河镇就有人制作此糕,曾被明朝政府定为进京的“贡品”。此糕需要“三蒸三晾”,经过二十多道工序才能出糕,特点是晶莹雪白,表层油润光洁、细腻嫩滑,质地爽软而不粘牙,甜度适中,所以特别受食客推崇。又因“糕”和“高”谐音,现在池河雪片糕被赋予了“步步高升,高来高往,越来越好”的含义,过年自然成为人们祝福互赠的佳品。雪片糕吃完后唇舌间那薄荷般的凉意,融入的是满满的乡愁,自然是外出游子们最中意的“家书”,在他们看来,那含在嘴里的一小片,都是对故乡的深深思念。

一些儿时的“小零嘴”对我来说,是一段充满甜蜜的快乐时光,是父母留给我的爱的记忆,是魂牵梦绕的乡愁依托。只要接触到这些“小零嘴”,就会想起逝去的双亲,想起旧时的美好,是它们把我的心紧紧地和故乡拴在一起。

年味,是期盼已久的激动,是菜刀与砧板碰撞出的美味,是一家人团聚的温暖。都说年龄越大越容易怀旧,好像是真的。随着年的脚步越来越近,我的脑海里总浮现出小时候过年的情景。

送灶

“送灶”是天长地区传统的节日习俗,普遍于农历腊月二十三或二十四日送灶。在送灶前要进行一系列的准备工作,大扫除是“重头戏”。腊月二十一日时,要准备大半天时间,这一天全家早早起床,父亲开始掸尘,用一个鸡毛掸子绑在长竹竿上,把房顶、犄角旮旯的灰尘全部清除一遍。母亲则负责清洗家里所有的被子床单,只见母亲烧了一大锅热水,先用洗衣粉浸泡一会儿,然后就在脚盆里放一个搓衣板,把床单按在搓衣板上,“咕吱”“咕吱”地来回搓洗。我则负责清洗家里的塑料花、碗筷等。弟弟则负责擦窗子和门,每个人都有分工,各司其职,为过年忙得热火朝天。

送灶当日,家家户户都要向灶神敬献灶饭、灶糖,点燃香烛。以求灶神在玉帝面前多讲好话,带来吉祥。

蒸包子

天长人普遍不太喜欢吃面食,平时也很少做。但过年不一样,必须要蒸包子,家家户户都要蒸,而且一蒸都是几十斤,寓意蒸蒸日上,感觉不蒸包子这个年过得就缺了年味,缺了灵魂。

蒸包子一般在腊月二十五之后就可以进行了,头一天,要把家里的蒸笼、笼布、筛子、大匾、笆斗等全部清洗干净备用。晚上,烧好热水,开

离春节还有些时日,可不不论是城里人还是乡下人心里都在冀望着,在掐算着,也在感喟着时间过得忒快。在我老家来安的乡下接近年关时,那种热烈的气氛却叫人激动不已,流连忘返的。

年成好,年货就要备得早。今年农村可谓是风调雨顺、五谷丰登。在外短暂打工的人们也早早地回来了,他们在高兴地准备着年货。腌肉是农家人必备的年货之一。农家人提前将家中饲养了一年的大肥猪宰杀掉。中午一定请左邻右舍过来吃顿“头刀肉”,那一大锅“青菜烧肉”混杂着猪油,味道极其鲜美。平时吃腻的大肥肉,此刻却更觉得有味、馋人了。大口吃下,味道似乎比平常要香浓的多。从这个时候开始,母亲们便忙碌了,她们要将这许多的猪、鸡、鸭、鱼肉及时腌泡、出缸、晾晒,还要精心灌制数节的香肠。乡下那家家户户或新楼或旧宅的屋檐下挂晒着已腌制出缸的各种咸肉和串串香肠,甚是诱人。

赶集是乡下人最为频繁和乐道的事情了。头天晚上就相邀好几个邻居,明天赶集!天黑黢黢的,还属于黎明前的黑夜。但挡不住赶集人的激情和喜悦。乡村起得早,他们起得也早,在还算寂静的村庄的上空听到他们(她)们高声叫喊着同行者的名字,那些个土狗儿也很雀跃的劲头,跟在主人身边或前或后,欢蹦乱跳着,又很快被主人“训斥”着撵回了家。他(她)们三五

始和面,和好的面团揉光滑放到笆斗里,上下各铺一层塑料薄膜,起到保温的作用,再用棉被盖好,慢慢醒发。

第二天早上,用菜刀划开面团,看到大小均匀的蜂窝状面就发好了。只见父亲脱了棉衣,围上围裙,撸起袖子开干了,把面起出来放到缸里开始兑碱,用碱蒸出来的包子香而且有力道,只是碱的多少有点难把控,需要小心调试。兑过碱的面要反复揉,要想包子宣软好吃,揉面很关键,揉面也是力气活,没过一会儿,就看见父亲的额头上沁出细细的汗珠。

蒸包子这天,大人们都有分工,小孩干什么呢?小孩被分配到牛房看牛,以前农村家家户户都要养头牛,耕田耙地。到了冬天,把牛牵回屋内饲养,每天要有人专门看护,负责牛的吃喝拉撒。我和弟弟一早就被打发去看牛,我俩是身在牛房心在厨房,好不容易熬了两个多小时,估计包子差不多了,我吩咐弟弟:“好好值守,牛一尿尿赶紧用东西接住,姐去厨房打探打探,等会拿肉包子给你吃”。弟弟一听肉包子,立即两眼放光,头像小鸡啄米一样点个不停。来到厨房,包子还没好,我就两手交叉,把手插进棉袄袖筒里,倚到厨房门口等包子,包一出笼,家人赶紧擦了几个又大又圆的肉包子给我,我端着包子,风一样地跑到牛房,和弟弟分享美味去了。

出笼的包子先摊开晾凉,家里的大匾、筛子

全派上了用场,看着这一大匾又一大匾的包子,心里美滋滋的,感觉日子不愁过了,来年更有奔头了。蒸过包子后,剩下一大锅热水,厨房内热气腾腾,趁热支起浴盆,全家洗个澡,干干净净迎新年。

焐猪头

我的家乡还有一个习俗,每年的大年三十早上都要敬猪头。平时男主人可以不煮饭,但焐猪头必须要男当家的亲自下厨。每年腊月二十九夜里的二点钟,父亲就悄悄起床了。把家里的大铁锅内注上水,再把猪头用温水洗干净,还有香肠、咸鸭、咸肉等满满一大锅。然后点燃柴禾,火在灶膛内熊熊燃烧,把父亲的脸熏得红彤彤的,想到来年红红火火的日子,父亲困意全无,不自觉地嘴角上扬,忍不住又添了一把柴禾。大火烧开后,改用小火慢慢焐。焐好的猪头用篮子拎到土地庙跟前,供奉好,点上香烛,再磕头跪拜,祈祷一年风调雨顺,国泰民安。

等大年三十早上我们起床时,就闻到扑鼻的咸肉香味了,父亲已经敬过猪头了。打开锅盖,一大锅咸货看得我口水直流。猪头上最好吃的部位是:猪耳朵、猪舌头、“猪鬼脸”,特别是“猪鬼脸”,看着不好看,皱皱巴巴的,却十分美味,不肥不瘦,用来当下酒菜最合适不过了。

年还是得“过”

□作者:杜永生

成群走着一路欢声笑语,或拥坐在拖拉机上。熹微的晨光下,乡村的小路上满是赶集的人流、车流,乡村鲜活的一天开始了。集市的街道上大街小街人头攒动,热闹非凡,一派祥和,喧嚷着年的氛围。各种摊位前攒聚着买卖的人群,那吆喝声那讨价还价的声音一浪高于一浪;街上的各类小吃店可谓门庭若市,生意兴隆。老板应接不暇,满面春风。没座位的不打紧,不会有人计较,他们端上一碗热腾腾的面条,就这样找个杵儿站着呼呼啦啦吃完走人。

男人们也早早地起床准备着今天起鱼的大行动。前天晚上就把帮忙的人请好,把网具准备妥当。他们已经提前将鱼塘里的水抽的差不多了,能看见那或大或小的鱼儿露着脊背在水中悠悠游弋着。他们分成三拨人,两拨分在塘的两旁,另一拨在准备着下网。待网快拉拢到一块时,那些个鲫鱼、大头鲢鱼、草鱼便不安起来,它们在网中蹦跳着、挣扎着,偶尔有那大个“雄勇”的草鱼(我们叫“混子”)挣破渔网逃遁出去,可逃不掉那二次拉网的。这些鱼是要拉到集市上去交易的。他们开着拖拉机,拖斗里装满了刚起的新鲜的鱼,喜出望外。一会儿工夫,整车的鱼已销售一空,数着沾染着鱼腥味的钞票,他们的心里乐呵呵的,甜丝丝的。

接近年关,要做或炸或炒各种小吃,还要磨豆腐。我至今依稀记得当年母亲磨制豆腐的情景。提前泡好黄豆,然后赶到邻家,几乎是一

个人来完成。她那羸弱的身体用力前倾,右手握住石磨把,来回转动,左手还要握着勺,不断往石磨里添加黄豆。那两块石磨的缝隙中渐渐渗出了乳白色的豆浆,待黄豆磨完后,还要将这些混合、粗糙的豆浆放在用一大块纱布做成的大漏斗里来回晃动,过滤出细密、真正的豆浆来。接着,就要烧煮豆浆了,趁这个时候,我们经常会母亲叫醒起来喝新鲜的豆浆。最后一道工序是最关键的了,就是“石膏点豆腐”,点太嫩不易存放,太老口味就差,母亲是在行的,她点出的豆腐总叫人说是专业的。可是不知道从何时起,一扇扇石磨,被遗弃在墙角屋后,甚至被泥土掩埋了。可石磨毕竟见证了淳朴的乡风民俗,同时也见证了那时生活的艰辛。想想机器磨制的哪有石磨磨出来的味道好呢?这是我十分怀念的。幸好,村里还有一扇石磨一直任劳任怨地工作着,母亲说了,这个年,会让我们吃上石磨磨的豆腐的。

现在由于物质生活丰富了,与过去相比,那些曾只有在过年期间才能吃到的、玩到的,现在你想怎么吃怎么玩随时随地都可得到满足,这让年少了些滋味,但毕竟我们还是因为过年,有了团圆,有了期盼,所以,我们就得在“过”中去体味年的意义。

