

心香一瓣

岁寒且品

烟火气

盛月宁

东坡肉的故事流传在徐州、黄州和杭州等多个苏东坡曾任职的州府，但最终与他所喜爱的西湖紧紧融在了一起。相传苏轼担任杭州知州期间，带领百姓疏浚西湖，老百姓为了答谢他，特意送来许多猪肉美酒。苏轼让厨师将猪肉烧好后，连酒一起送给百姓，厨师把“连酒一起送”听成了“连酒一起烧”，造就了这一特色的菜肴。

东坡肉的烹制方法独特，需选用肥瘦相间的猪肉，不用水而纯用黄酒炖煮。烹饪过程中需用文火慢炖，使猪肉的脂肪充分融化，使得肉质鲜嫩多汁，肥而不腻，口感更加鲜美。过程中火候的掌握是关键。苏轼在《猪肉颂》一诗中写道：“待他自熟莫催他，火候足时他自美”，就很好地体现了东坡肉烹制过程中的这一特点。

如今，东坡肉是很多来杭州的游客必选的菜肴。在美食大爆炸的今天，东坡肉与其说是一道美味的菜肴，不如说是一种文化传承的象征。每一口东坡肉都蕴含着苏轼对生活的热爱和豁达的精神。

当人们在品尝东坡肉的时候，或许能想起他“浩浩然如冯虚御风”的仙气，或许是“岂是闻韶解忘味”的地气，又或是“火候足时他自美”的烟火气、“应似飞鸿踏雪泥”的灵气、“日啖荔枝三百颗”的痴气、“但愿人长久，千里共婵娟”的大气、“千骑平冈，西北望，射天狼”的豪气、“拣尽寒枝不肯栖”的骨气、“一蓑烟雨任平生”的正气、“此心安处是吾乡”的静气……也许这才是东坡肉真正的价值——让历史的记忆永远铭刻着皓月芝兰的绝代风华、千秋遗响，蕴藏、镌刻进人间凡俗而温暖的烟火气息。

过年的新衣

耿艳菊

宋时赵汝绩有一句诗读来让人很是温馨欢喜：
澹酒蒸糕馈岁时，纷纷儿女换新衣。

新酿的酒已漉好，清莹莹的，泛着醉人的光泽。各种口味的糕点也早早蒸好了，甜沁沁的香味在空气里悠悠荡荡，荡到人们的心底里，甜到了骨子里。无处不喜盈盈的。最欢欣雀跃的就是孩子们了，纷纷换上新做的衣服，在除夕之时，和四方邻右互赠心意。

这心意素朴得宛若举手之间的清风明月，自家酿制的粮食酒，自家蒸的香甜糕。不同的是那份心情和郑重，那身上的新衣，那新衣上的新新的气象。

新衣，那可是盼了一整个年头了。没有一个孩子不盼年的。或许是女孩子的缘由，记忆中切切盼着的年是因为有新衣穿，好吃的食物倒是排在了次位。

流光容易把人抛，红了樱桃，绿了芭蕉。孩子的眼里可不是如此，时光悠长缓慢得如同老祖母的脚步，一步挪一点点，真慢啊。盼啊盼，冬天来了，忍着寒冷又熬到了腊月，那心啊就像枝上待飞的鸟儿，望着梦想中的广阔天空，又欢欣又雀跃。

我们蹦蹦跳跳从学校回来，母亲早已站在大门口，笑眯眯的，迎我们归来。然后亲昵地拉着我们走进堂屋，我们一眼就看见了堂屋里西侧的木床上整齐地放着几块新布，鲜亮的色彩，照亮了暗淡的屋子，一扫冬日的清冷。尺子不知何时已经跑到了母亲的手里，母亲要给我们量尺寸，做新衣。

旧年里素寒清贫，普通农家寻常日子清淡若水，哪有闲钱买新衣呢？可是到了年底过新年，再拮据的人家也要为儿女们扯来几块漂亮的布匹，做一套新衣。而每个母亲似乎都是天生的裁缝，把儿女们打扮得崭新的，才有过年的样子和喜气。

母亲心思灵活，手又极巧，很快就把新衣给我们做好了，还镶上了好看的金边。其实，距过年还有一段时间，母亲见我们放学后总是急匆匆地跑回来看新衣，不想让我们着急和失望，日夜不停地为我们赶制。

新衣，我们只是欢欣地试试，绝不舍得穿。小心翼翼地叠得平平整整的，放在枕头下面，才算是安心了，只等待着过年。

到了大年三十，人家的鞭炮纷纷响起来，年的味道浓得像父亲正在炖的一锅肉。我们在院墙外和胡同里的孩子争相描述自己的新衣，噼里啪啦的，比较鞭炮还热闹。

各家院子里溢出来的香味越来越浓，年的味道也越来越浓。到了除夕，新衣才被我们郑重地请出来，很小心地穿上，生怕弄疼了新衣。

昔日除夕时我们乡村也有馈岁的风俗，多是我们孩子穿着新衣去给邻家亲友送吃食。母亲已经准备好了，都是自家做的，果子、油条、丸子、鱼啊肉啊。我们齐崭崭地穿着新衣站在堂屋里，平时严肃的父亲望着我们，脸上也露出了笑容。

出门，孩子们约好了似的，都穿上了新衣，头昂得高高的，喜滋滋的，格外骄傲和兴奋。

年景好些的时候，父母也会奢侈一次，为自己做一套新衣过新年。那时候，一家人郑重地穿起新衣，笑盈盈、热热闹闹地围坐在一起吃年夜饭，真是美好的事。

后来，我们长大，母亲也渐渐老了，眼神不好了，不再为我们做新衣了。况且如今的衣服品类繁盛，日子也好起来了，一年里买新衣的次数多起来，可是旧时那样的珍重、期盼和快乐，想起来总是让人怀念不已。

岁月深深，不管如何变换，过年时，依旧例，家里的每个人都要添一身新衣。这样，才算是过新年。

主食里的年味

过年，不仅是大鱼大肉的丰盛宴席，其实，很多年味就悄悄地藏在那些看似普通却满载深情的主食里，比如馒头，比如年糕，比如麻糍。这些食物，往往是自家制作的，忙碌而热闹的春节准备过程中，一家人围坐在一起，无论是揉面做馒头，还是蒸煮年糕，简单却充满仪式感的动作，都让年的味道更加醇厚，让人心生温暖。

做年糕

钱国丹

我们南方多大米，所以过年就捣年糕、放松糕、蒸发糕。“糕”“高”同音，年糕年糕，象征着生活水平年年提高，生活质量年年升高，农民巴望棉粮产量越来越高，打工的盼望着工资不断涨高，读书的孩子们呢，当然是希望好好学习、天天向上、分数步步高吧。

糕的种类颇多，我这里只说传统的晚米年糕。丰衣足食的年代，农户们都要做上几百斤甚至上千斤年糕，从腊月吃到来年的夏收。

那年月，几乎每个农家院子里都有一台石磨、一架石臼。腊月里，先把石磨石臼洗刷干净，等待人手齐了磨粉做年糕。

上好的晚米先用水浸泡一天，再用大箩沥水，又时不时地在米箩上直接浇水，到第三天，才用这种半湿半干的晚米磨粉。磨糕粉的时候，全家老少齐上阵。两人把着丁字形的磨担，一圈一圈地逆时针推磨；女人则坐在磨凳的另一头，往磨孔里均匀地添米。那么多的糕米，起早到晚也推不完，所以得不断换人。好在吃糕在即，孩子们都争着搭一把手。在唧唧呀呀的磨轴转出的乐声中，糕粉像瑞雪一样喜气洋洋地洒落在磨凳下的大团箕里。

做年糕一般都在晚上，因为晚上不下地了，左邻右舍都可以来帮忙。硕大的蒸笼端上来了，啪的一声，把蒸熟的糕粉倒在捣臼里。年糕的“捣”很关键，只有青壮年的男人才能把那沉重的石杵举上肩头，然后瞄准那热气腾腾的粉团落下。捣一下，对面的人就把滚烫的粉团拎起飞快地翻个身。刚出笼的粉团很烫，翻糕团的在臼角放一碗水，每翻一次之前，都得把双手在水里浸一下，才不至于烫伤。举杵的人要稳准，翻糕坯的出手要利索，双方配合默契，才能把糕坯捣匀、捣透，捣出韧劲儿来。力气不够或手脚笨点的，很可能把翻粉团的双手砸残，或者石杵落偏了，砸在臼体上，磕下一堆碎石渣渣来，那一臼糕还算是报废了。

这一边，大而结实的“糕床”早已摆好，七八位帮忙邻居各就各位净手以待。糕坯冷了就揉不成年糕了，所以必须趁热打铁。

讲究些的人家，并不光做普通的条状年糕，还要把年糕做出花样来。村子里有几套印糕模子，木制，长方形，真正的木雕师傅刻出的各种各样花样。做糕者摘下一团糕坯，揉搓成圆筒状，往模子里压去，压得满满匀匀的，四角都不许留有空隙。然后打开活动框架把年糕拍打出来。那些年糕都棱角饱满，有着浮雕式的人物和花、鸟、虫、鱼，更有隶体的福、禄、寿、喜等字样，精致而吉庆。

更有人忙着做三牲祭品。我们家乡的三牲是指猪、鸡和鱼。捏一个笨笨的猪头，嘴里横衔着一条猪尾巴，算是全猪；公鸡的样子挺风流，赤条条的身子，长长的脖子弯过来，色眯眯的眉眼贴着右边的翅膀；鲤鱼做得最为讲究，除头、尾、身体各部分都揉捏得栩栩如生之外，还用剪刀细细地剪出鳞片来，一点也苟且不得。这时候的小孩子们最活跃了，除了抢吃糕头外，就是求大人给做条鱼儿，插在一根筷子上，然后一个个举着大大小小的鱼儿跑来跑去，满屋子都是喜庆的“年年有鱼”了。

从模子里出来的年糕，刚好是半斤重，两条就是一斤。有的还在糕粉里掺进了红糖，那种年糕就叫“糖糕”。印花的糖糕一般是用来送礼的，这时年糕的单位说“双”。男孩订婚或娶亲，拿这糖糕作聘礼，三百双五百双一千双的。男方越是富有，女生越是优秀，送的糖糕越多。如果光是自家吃，只需把糕坯揉成小臂粗的一支支，中间稍压一下就成了。

自做的年糕是不泼水的，很结实，农民们说“很坚决”。这么“坚决”的年糕，吃了能够拄腿脚、撑腰板，干活不累，挑起担子健步如飞。

做出来的年糕在屋下晾上几天，就可以浸到水里去了。屋前屋后满是一缸缸的“水浸糕”，看着养眼，想着踏实，肚子饿的时候就捞它几支出来，或蒸或炒或汤煮，方便得很。

曾经有那么几年，家里拮据，母亲不知从哪儿弄来些干番薯渣，掺上十来斤糙米，合在人家的灶头，也做起年糕来。那种糕没黏性，一捣，分崩离析，一块块地蹦到臼外去，我们就忙着捡回来，这种糕坯也不好揉，一揉就裂开一张张蛤蟆般的大嘴巴。看虽然难看，我们吃它时，却仍然能吃出浓浓的糕香来。

现今市场繁荣，物质生活太丰富了，一年三百六十五天，菜场和超市里各式各样的糕琳琅满目，乡亲们早已不在乎做年糕了。只是为图个吉利，过年时买几支年糕——年夜饭上的年糕还是必不可少的；大年初一睁开眼，越发要吃年糕，因为吃了年糕步步高嘛。

“来，来，来，大伙歇歇，尝尝出笼馒头。”

过年的时候，蒸出好看又美味的馒头，是一种吉祥的昭示，寓意新的一年蒸蒸日上，日子红红火火。

尽管如今的菜场，超市各式馒头极为丰富，购买也十分方便，但作为一种年俗，过年蒸馒头一直在我老家浙中磐安县方前乡村保留、延续着。馒头，已不仅仅是一种美食，更是民俗的弘扬、技艺的传承、情感的传递。

腊月里，蒸馒头是家家户户必不可少的事情，蒸一些自己吃，蒸一些祭祀祖先上供用，蒸一些招待客人。一般过了小年，农家小院就会热闹起来，几户人家商议好，合在一起做馒头，要是单独起个场面，颇费心力。有的搬来蒸笼，有的抱来柴火。有的提供“酵尖”，有的指导“发面”。从早到晚，你来我往，平日常在各地，做馒头聚在一起，有说不完的掏心话。

方前馒头久负盛名，秘诀在土制的“酵母”。它不是采用现代小苏打、老面发酵，而是选用当地的一种中药材辣蓼制作酵母。每年八、九月，父亲就外出采割辣蓼草。就近的溪坑和水塘边，早被村妇当作猪饲料割走。父亲得走几里山路，到水草茂盛的溪滩采收，每次去呼哧呼哧地挑回满满一担，除了自用还分些隔壁邻居。

采来后，母亲把新鲜的辣蓼草枝叶洗净，放进汤锅里像煎中药般熬成汁，滤尽后拌入早稻米粉，揉成大大粉团，用手指摘下，搓成乒乓球大小的丸子，放进铺上稻草的晒匾，摆放得疏密有度。过了两天，球面全身长出白色菌毛，母亲招呼我，帮抬出去晾晒一下。两三个晴天后，菌毛把球丸染成白色，像是刚出锅的糯米汤团，用手捏硬邦邦，闻之有股淡淡酒香，乡间称之“白药”，可以用来发酵做馒头，也可以用来做米酒。母亲将“白药”放入干净的陶罐，自言自语道，过年做酒

做馒头不愁了。

母亲煮一大锅糯米粥，加入碾碎的“白药”粉，搅匀成糊，让其自然发酵。等到缸中发出“噗一噗一”的声音，粥液冒出一大小不一的气泡，仿佛地热在涌动，说明发酵成熟。用纱布袋滤干，汁液便是做馒头的酵液，渣晒干后成了“酵尖”，下次可以直接用于馒头发酵。我问父亲，土话“酵尖”是上小下大的“尖”字吗？父亲说，应该是的。

酵母中的顶尖，这就是乡人的自信。

袁枚在《随园食单》里写馒头，“捺之不盈半寸，放松仍隆然而高”。好吃的馒头，香甜松软有韧劲。这需要做与蒸之间的完美配合。母亲凭多年积累的经验加水加面加酵液，满满的一大陶瓷盆，使劲地搅拌、揉搓，然后把面团放在宽大的面板上发面。为了发得快一点，盖两层纱巾，发好的面膨胀成蜂窝状。这时候，所有的人都忙了起来，父亲力道好，把大块头的面团揉成长条，一把抓分成若干小块，各人凭手艺将小块面揉成馒头，功力全在盈盈一掌间。

母亲手巧，小小一团面，在手里揉一揉、压一压，或者是拿擀面杖擀一擀，拿剪刀剪一剪，小面团变成小兔子、小鱼儿，再按上用绿豆、红豆或黑豆做的眼睛，一下就活灵活现。母亲还把发面擀成大饼，铺上一层高粱粉面或米粉面，卷成长条，做成花卷。我们兄妹跟着学，快乐与期盼都揉进了面团里。在那些并不宽裕的日子里，一块面团的花样翻新，带来的不仅是美味的享受，更有精神的慰藉。

做好的馒头，上锅二次醒发一会，就可以烧火了。父亲又把重点转移到火势的掌控上，火候不到，发不透，火力过猛，馒头表皮容易开裂。灶膛里的火“噼噼啪啪”地响着，映红了父亲的脸，整个厨房飘满热气。父亲会添柴，一会看笼，一刻没闲，额头上渗出细密的汗珠。伴



新年聚会 © 视觉中国

打麻糍

骆金伟

融，彼此成就。

蒸熟的糯米饭，要迅速倒进石臼，不能耽搁，越热越好打，一如趁热打铁。石臼，以青石为上乘，需提前洗净擦干，放置宽敞空阔之处，便于捶打腾挪，观者加油。在热气蒸腾中，好手轮流上阵，用木杵趁着糯米热度未凉时反复捶捣。“哼哟，哼哟，哼哟……”一人，一边拿着木杵用力捶打，一边喊着催力口号。另一人，见机交替着将糯米团不停反转，防止它粘臼。刚蒸好的糯米滚烫之极，翻手需用温水稍浸以能降温防烫。人与人的连接，就在这一次次捶打翻揉的配合中，紧密相连，热火朝天，此时黏合的不仅是糯米，更有人情。

捶打是力气活，以年轻力壮者为好，通常数人轮流。捶打也是技术活，以每捶打至石臼底部，发出清脆激越的水石亲吻声为重。初打者往往掌握不了火候，不是太轻就是太重，要么打得糍耙不痛不痒，要么打得石臼眼冒金星，火冒三丈。

糯米打得越烂，麻糍就越糯。“糍越打越黏，日子越过越甜。”“打掉晦气，带来吉祥。”在干捶

每年除夕，在老家，家家户户都流行打麻糍，寓意庆祝丰收、喜迎新年、祈求吉祥。

打麻糍，通常是三四户相邻人家合在一起进行。现在，单户家庭自个儿打的也渐渐多起来了。麻糍最大的原料就是糯米，白白的，圆圆的，糯糯的。还需要配以芝麻，黑白皆可。这些原材料通常产自自家农田，历经日月打磨，吸饱山水乡土精华，极具生态，富含营养。

除原料外，打麻糍需要的工具有：缸、甑（木蒸桶）、石臼、木杵、面板、刀具等。打麻糍一般有六个步骤，分别是：浸、蒸、打、捏（或摊）、晾、切。

称好所用的糯米，一般十斤一次，用清水淘洗，数遍后洗净，放入缸或者其他容器浸泡，历时一至两天，等糯米吸足水分变得更加饱满抖擻，试捞起糯米数粒，用手揉搓，能轻松至碎，表明浸泡时间。

放进饭甑里，置灶上锅里蒸。用柴火旺烧，中间不能松懈，至熟，历时一个多小时。柴以松木者尤佳，饭香与松香在桶里荟萃蒸腾，彼此交