

◆人生韵味 ◆潘江涛

一桌年菜 十分乡愁

酿年酒、切年糖、办年货……时值年脚，年味渐浓。年难过，年年过。无论城乡，人们忙这忙那，皆忙“年事”。

年夜饭，乃年之高潮，桌上摆的盘盘碟碟无关荤素，皆谓“年菜”。

“年”是用来吃的，无肉不欢，无酒不宴。金华人过年，是从腊月杀年猪开始的。年猪是农家的“开口笑”“合家欢”，有了它，年夜饭中的首个硬菜——猪头肉就有了着落。

猪头味美，但只有那些“活肉”才可充当年菜，俗称“三件套”。猪拱嘴当仁不让排第一，“全天候”拱动——不但拱着食，还拱土拱槽拱圈，拱得鼻孔不肥不瘦也不皮，是猪头肉中最富有美感的部位；猪耳朵集脆骨、肥肉和瘦肉于一体，油亮香腴，柔糯弹牙；猪舌头既紧密又疏松，是活肉中的“活肉”。

一个猪头，割除“三件套”，还剩大半个。两侧面颊，肉少皮厚，切成薄片，能唤醒胸腔虫。其余的，特别是连接颈项的部位，累积着几寸厚的油层，口感也不甚理想，拿来做什么好呢？老家金华通常削去表皮，切碎炒菜。义乌人精明，拿它炖“老笋”，实乃义乌民间最家常的年菜。

老笋，亦称“络笋”。“吃年夜饭，主妇便会在淘米水中浸上三五支干扁的毛竹笋，二三天后取出洗一洗，紧贴在刨笋机上刨成薄片的笋片，俗称‘络笋’。用棒槌将它捶一捶，漂一漂清水，褪去盐分。再将那些肥肉、络笋一同入锅，以煮肉之汁汤当水，大火烧开，文火慢炖。”（《美食金华》）

“老笋”不老，且是吸油能手。猪头肉炖老笋，貌似清汤寡水，其实鲜着呢。上桌时，再撮一把葱花，色香味俱全。

猪大肠，俗称“肥肠”，是好东西。屠

夫擅长拾掇，将年猪开膛破肚，挖出内脏，一会儿工夫便把整副软塌塌滑溜溜的大肠翻转过来，盘成直径一尺来长的圆圈，拴一根草绳，挂在墙上。

大肠不外乎红烧或白灼。但我们家不是。屠夫前脚刚走，妈妈便取下大肠，以六谷面搓洗干净，将其与猪头同腌一缸。到了除夕，退却盐分，灌入浸泡一宿的糯米（酌量。否则，会涨破肠衣，煮成一锅糯米粥），剪成一节节的，两头以麻线扎紧。三尺八大镡先煮熟猪头、猪爪、猪尾和公鸡等肉食，釜底抽薪，炭火如豆，再将糯米肠滑进镡里，文火慢炖半个时辰。

捞出，晾凉，切片。肠衣滑爽软韧，糯米饭软硬适中，越嚼越香。四十多年往矣，这一人间至味，连同年猪一起，终成绝响。

糯米肠是东阳、磐安的特色年菜。其他地方有没有？

丁兄是义乌土著，传统媒体的守夜人。那天，我一时兴起，请他说说最具代表性的义乌年菜。他不假思索，点了三款：佛堂羊肉、老笋焗肉和豆腐素包。

次日，我又巧遇丁兄同乡、同行的朋友晓明，忽然聊起昨日话题。晓明说，猪头肯定都有，羊肉就不一定了。因为义乌年菜有南北之分，他居北乡，生活条件远不如南乡，以羊谢年，叫作“猪羊祭”。

晓明这话，我信。回想当年，我们兄弟4个尚未成年，家中连年养羊。但养羊只为卖钱贴补家用，只有父母大寿、哥哥娶亲、姐姐出嫁的年份，亲朋好友你来我往走得勤，才杀羊谢年，以便招待宾客。

羊肉白切，多为冷盘。那肉取自夹腿或者颈项，精多肥少，干透鲜嫩，是硬菜中的硬菜。但要说口感，我觉得还是肥瘦相间的腹部为上。至于羊羴、羊贝、羊腰、羊肝、羊

血等杂碎……虽说上不了年菜，却是饕餮之徒的最爱——以羊汤当水，一股脑儿倒入杂碎，再加花椒、姜片、料酒等，先滚后炖，让淡淡的膻味慢慢演变成浓浓的肉香。

鸡是寻常家禽。只是，谢年之鸡，笃定是当年新养的公鸡，通常与猪头、猪爪同煮。谢完年，白切上桌。鸡腿肥硕，是弟弟妹妹的专利。鸡头鸡爪耐嚼，家母便将它们单独存放，留给家父闲时下酒。

焗肉馒头，是金华餐桌的黄金搭档，平日聚餐多得去了。焗肉，浓油赤酱；馒头，圆润饱满。排作年菜，寓意红红火火，丰盈团圆。

东阳焗肉穿五花用夹心，形呈三角，是焗肉中的翘楚，一块足有二两重。盛在海碗里，叠床架屋似的，满眼都是富庶与客气。馒头松软，掰开夹肉，既有大块吃肉的豪爽，又无肥油横流的顾虑，痛快惬意。只要馒头焗肉落肚，即可放胆喝酒。

义乌碗里的“老笋焗肉”，同样搭配馒头。但因为有了“老笋”，焗肉渗出的油水大多已被吸收，口感上会更绵软。说不定，那丝丝缕缕的笋片更抢手——焗肉人人有份，不会亦不敢少你，而老笋转眼就没了。

说来说去，年菜中的荤食亦就这么多。但再怎么少，也不会缺少“年鱼”——首选是鲤鱼，草鱼次之，鲢鱼垫底。

分年鱼，是一年当中最后、也是最令人兴奋的集体福利。想当年，村村落落都有几口水塘，过了春节便往塘里放养鱼苗，两年清塘一次。所谓“清塘”，就是放水捕鱼。

捕鱼的日子多选在小年前后，队长指派七八个壮汉下到仅存浆水的塘里，再把捕获的年鱼搬到岸上。年鱼有大有小，队长负责大小搭配，按户数编制抓阄次序。手气好的，满面春风；手气差的，也不会怨怒别人。拎鱼回家，熬成鱼冻。

只是，鱼冻虽也挤进年菜，却因“鱼”“余”谐音，只摆不吃，意谓“年年有余”。

三

盼过年，盼的是吃。或许，现在的年轻人难以理解，为何春节总离不开一个“吃”字。其实，此乃“饱汉不知饿汉饥”。

我的童年甚或少年时代，中国农村尚为“吃”发愁。即便过年，肉食少得可怜，尽管有时花样翻新，也只是为了凑个碗头而已——猪皮熬的豆冻、杂骨炖的藕块等。倒是那些素菜，不仅讨彩，而且颇有特色。譬如，豆腐素包、三和菜、芹菜干张等等。

豆腐是不可或缺的年食，有三层含义：一是吃豆腐，喻示便宜福到了；二是家门清洁；三是即便牙齿落尽，老人照样还能享用，象征健康长寿。

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年；腊八粥，喝几天……二十四，扫房子；二十五，磨豆腐……”这首童谣虽非古婆所创，却是豆腐上得台面的写照。

豆腐素包盛行于八婺大地，是年菜的标配。将一张圆形豆腐皮裁成方形，对折切4块。然后往焗熟的萝卜丝、碎豆腐里加入佐料拌匀，裹进豆腐皮中，卷成长条。豆腐皮滑腻如脂，轻薄如纸。油炸之后，外松里嫩，江南的湿润和美好，尽在口中融化。口重者，亦可辣酱蘸食。

年菜还承载着思念和回忆。5年前，父母先后离世，终成“浮萍”的我已在第二故乡——金华，连吃5顿年夜饭，“三合菜”年年没落。

“三合”者，黄豆芽、腌萝卜和胡萝卜也。其中，豆芽是主角。有金华土著说，看豆芽形状，不就像寿翁吗？吃者长寿也。

我却想，这话只说对了一半，因为豆芽的形象其实像“如意”。倘若透过现象，黄豆芽还是“三合菜”之魂——豆芽与鲜笋、菌菇并称“素食三霸”。南方的素食馆和供奉

素食的寺庙，皆用豆芽汤吊“鲜”。

有妈的孩子像块宝，没妈的孩子是根草。黄豆芽当“娘”，腌萝卜就可唱大戏了。入口嚼嚼，不仅酸中带甜，且“嘎吱嘎吱”作响，舌底生津，胃口渐开。

“芹”“勤”谐音。过年吃芹菜，象征新一年勤劳致富。至于《吕氏春秋》“菜之美者，有云梦之芹”之美妙，人们大体不会太在意。

还有，清炒藕片、海带炒萝卜丝和青菜煮豆腐等等，都是年菜中的常客。磐安香菇是20世纪80年代末开始种植的，香菇拌冬笋、香菇炒菜心、香菇豆腐汤等时令菜蔬，也就成了年菜中的后起之秀，一上桌便被人们广泛接受。

四

无论传统与现代，年夜饭始终是国人一年当中最为隆重的一场仪式，寄托着大人小孩最美的期待——吃的是美食，品的是亲情，根子里却是一方水土的文化与民俗。

一桌年菜，十分乡愁。因为年菜联结的，不只是味觉感官，还有季节、时令和过往。不论我们走多远，生活方式多现代，总有些滋味瞬间勾起对故乡故人的回忆。

90后女儿是“甜水”中长大的，喜欢简简单单过年。每逢节点，她便劝我少吃，特别是“三件套”，荤食中的“发”物，既烧心又增湿，更要忌食。

少食多寿，你我皆懂。红红火火过大年，于无声处听惊雷。乡愁盈腔，消解的语义编码，又在何处？

餐桌上的荤素相搭，犹如人间阴阳调和。提倡素食过年，除了延续传统年俗之外，还可衍生最健康的养生之道——既轻身，又清心，何乐而不为？

芝麻开花节节高，一代更比一代强！



就地过年

◆罗裳

就地过年
学着乡下的母亲，扫地除尘
用阳光擦亮门窗
像父亲一样，杀鸡宰鸭
张罗一桌好菜

就地过年
异乡的友人，春风般
送来温暖的祝福
相聚的老乡，围坐成
热闹喜庆的家园

就地过年
心不寂寞，爱不孤单
同父母视频，和妻儿通话
给亲朋拜年
天涯只在咫尺间

就地过年，年味依然
其实呵，天南地北
洋溢的，皆是一派中国红
炎黄子孙，唱响的
都是一曲吉祥中国年

年味

◆杨庆文

其实进入腊月
年味就浓了
腊八粥里 桂圆红枣
已经勾勒出年的轮廓
还没下雪的地方
孩子们在期盼着
瑞雪兆丰年
那是老人的口头禅
更是众人发自内心的祝福

扫尘了扫尘了
年来
是要好好将屋子打扫
上天言好事回宫降吉祥
要让灶王爷开开心心地
欢天喜地地回
干干净净
自然心情舒畅

灯笼点起的时候
相思便紧紧地勾起了乡愁
满月低头瘦弯了腰
岁尾接着年头
饺子也好
馄饨也罢
要的是年的那个味

思念如潮
赶紧给父母打个电话
不管在哪
守住年味源头

娟子摄



年的颜色

◆李继红

灯笼铺红回家的路
母亲蘸取风中的梅香
贴上一副迎春的佳句

饺子里藏着新年的寓意
糯米糕开出雪花的模样

乡音在月色里柔软
一年的收获缀满了星光

扛过的艰辛叠放在昨天
我枕着家的厚度
畅想的芽肆意舒展

次第花开迎新春

