



主 编:吴昌勇  
执行主编:陈 曦  
邮箱:akrbwhzm@163.com  
本版编辑:陈 曦  
刊头题字:张思成

# 文化周末



第 5 期 总第 113 期  
2021 年 2 月  
庚子年十二月二十四  
星期五

05

WEN HUA ZHOU MO



## 腊肉飘香乡情浓

■ 杜韦慰

镇坪腊肉不仅是新年的味道，更是故乡的味道，妈妈的味道，家的味道。只要是家家户户的房梁上挂满了腊肉，看到一个个农家小院里杀猪宰羊，准备好了丰实的年货，一股浓浓的年味便扑面而来。

每次看到色香味俱全逗人嘴馋的腊肉，就想起小时候妈妈切五花肉我们兄弟姐妹几个站在边上抓起来就吃，一个个吃得满心欢喜，小嘴冒油的那些记忆一下浮现在眼前，爱和温暖溢满心头。

在镇坪，冬至节一过，进入数九寒天，气温才真正转冷，肉食不进冰箱也能放上几天不变味。宰杀年猪的，宰杀鸡、牛、羊、鸭、鹅、鱼的，便开始拉开阵势。每逢单日的黄道吉日就开始屠宰喂养了一年的猪，为一个传统而古老的节日忙碌。杀年猪是一年的大事，可不能马虎。技术精湛的杀猪匠是村里最忙碌的人，家里村民送的好酒好肉堆成山，为的是杀猪时一刀见红，博得来年人财兴旺的好兆头。

村里一户人家杀年猪，邻居们都会主动前来帮忙。男的在院坝里帮忙杀猪，女的则进厨房里帮忙，做一顿丰盛的杀猪饭，镇坪人管这顿饭叫吃“庖汤肉”。猪不再叫时，水也烧开了。大家齐心协力把大肥猪抬到水锅旁的大腰盆里，由杀猪匠掌瓢，开始往猪身上淋滚开水。年猪的毛退得干不干净，关键在于掌瓢人淋开水的经验。按着杀猪匠的吩咐，左右一个人拿着刮子在腾腾白雾中一身抖动，像在跳一曲激越的健身舞。一阵紧张忙碌的刮毛后，两边同时喊“一二三起”，一头白白净净的大肥猪便被铁钩倒挂在早已支好的楼梯上。梯子的意思是“步步高”寓意来年更好更丰收。杀猪匠熟练地开始完成后续分割肉块、上印子等工作。切割之前还会拿来一杆大秤称一下，当发现一整条猪太重称不下，会分成两半

称，虽然几经折腾，主人家心里却是美滋滋的，丰收的喜悦让脸上溢满幸福和满足。

接下来的日子，就是腌制晾晒熏炕自己喜欢口味的腊肉了。猪肉用盐巴加上花椒粉、辣椒面腌制后一条条挂在柴火灶上方的横梁上，小火烤浓烟熏。还有少数人家不熏，就挂在通风阴凉处自然晾干，故陕南人又称这样做成的腊肉为“烟熏肉”和“风干肉”。无论是蒸、煮、炖、炒、焖都可以，口感好味道香，让人欲罢不能。镇坪腊肉尤其是“腊猪脚、五花肉和腊排骨”是最美味的，自小吃镇坪腊肉长大的人，自村陕南腊肉的真味也是其他地方人无法体会的，至今每个镇坪人恐怕都有一家煮腊肉、香飘几十里的记忆。我记得小时候，只要妈妈炒腊肉，几条街的孩子闻肉香都跑来了，眼巴巴地望着锅里的腊肉口水滴答。妈妈的性情温柔善良，厨艺高超，煎炸烹炒样样拿手色香味俱全，爸爸亦是豪爽好客之人，所以平常日子经常都会有人来蹭饭，到了过新年的时候家里更是天天开锅。腊肉不仅是故乡的味道，新年的味道，更是妈妈的味道，是镇坪人浓浓的乡情，是远方游子的乡愁。

腊肉大江南北皆有产出，但真正能够让人吃过之后齿颊留香回味无穷的却不是很多。镇坪腊肉就是那种让人看了就想吃，吃了忘不掉的好滋味。我的家乡镇坪，地处陕西南部的武陵山区，山清水秀，盛产腊肉，“镇坪腊肉”以其香味浓郁、油而不腻、口感爽滑的独特美味形成油一个非常驰名的品牌，名动大江南北，邻近县份之人言腊肉必称镇坪。镇坪人所称的“年猪”，每一头都要用猪草杂粮饲养达半年以上才出栏，喂坪、上竹等镇坪甚至喂猪至一两年才出栏的大肥猪，膘肥肉壮形似肉牛，令人啧啧称奇。镇坪腊肉之所以能够形成一个独特的美味标识，是

源于其优美的自然风光，镇坪地处陕西南极，是大巴山最后的秘境，天然富硒带，天然氧吧，这里有灿烂的阳光、洁净的水源、清新的空气，大山里各种灵花异草。很多外地人都说镇坪的猪吃的是中草药，喝的是矿泉水，所以猪肉的品质好，绿色有机无污染。是这一方绿水青山造就了镇坪腊肉的高品质、好滋味。喂坪镇就以盛产美味闻名的镇坪腊肉而得名。这里的农民因为镇坪腊肉而富甲一方，家家有存款，户户住洋房。巴山腊肉小镇成为镇坪县的特色旅游小镇，这里的美山、美景、美食让四方游客交口称赞。这一方水土孕育了这一方美食美景，这里的农民借助美食美景脱贫致富奔小康，真可谓是绿水青山就是金山银山。

镇坪人吃腊肉的做法很多，我最喜欢的有三种：一种是镇坪人过年的时候家家户户餐桌上的主打菜，就是用腊猪蹄子或腊排骨加一点鸡肉、几个小干鱼清蒸，一揭锅，肉味香醇可口，汤味丰腴浓厚，满屋飘香。我们给这种蒸菜命名为“妈妈的海陆空”；另一种是腊五花肉加青椒蒜苗炒。还有一种是正在切的五花肉腊肉，每一片都是色泽金黄，质感透亮，香气袭人，爽口解馋，让人顿觉胃口大开，再沾上一点豆腐乳，简直是妙不可言。这些都是我记忆里无法替代的美味。

漂泊在外的游子都会恋着那乡土，田间的蟋蟀、鸟鸣、村里的鸡鸣、狗吠都是原生态的音乐。地里的洋芋、红薯、甜苞谷都是我们可口的零食。房梁上的腊肉、香肠是我们解馋的灵丹。山坳里的人家随着光阴走动，小楼里吹慢了山风。在大巴山黑黝黝的土地上，那些挥舞的锄头、劳作的身影也让人觉得恍若仙境。所有的一切跳动着无限的生活气息，牵动着无限的乡愁。

## 团团圆圆绿豆圆子

■ 蒲小茶

中国人最讲究团圆，团圆意味着圆满。一年之中最幸福的事莫过于一家人在一起和和美地吃顿团团圆圆年夜饭。

白河地处南北交界地带，吃的方面也兼收并蓄地包容了南北，南方的甜糯，北方的粗犷、酸辣甜咸，在这都能找到它们的身影。过了腊月二十，就开始为年夜饭做准备了，挖莲藕，长豆芽，拔胡萝卜，做肉糕……

有爱的食品味道都不会差，每一份精美的食物都用心地加工。腊月二十六，就要泡绿豆了，泡之前，要进行认真挑选，瞒天过海混入的变质绿豆和砂石是必须要清除的，选取不净都会影响绿豆圆子的口感，有腐败变质的影响健康不说，吃起来往往有淡淡的苦味，有沙石的吃起来沙沙砾砾的硌牙。

腊月二十八，绿豆也泡涨了，洗净石磨，将绿豆磨成豆沙，这时候水一定不能放多了，那种干干的感觉最好。这时候最好要加入泡好的黄豆放在一起磨，加了黄豆的绿豆圆子就要松软许多，现在人们为了省事用豆浆机打然后加上小馒头，也能起到松软的作用，但是和这加黄豆磨出来的还是要差很多。

腊月二十九，经过一天的等待，时光总在悄悄地改变什么，这时表面上虽看不出绿豆沙有什么变化，微生物却已在悄悄地工作，酵母在糖的助推下不断复制和变化，改变绿豆圆子口感也往往就是这一天半天

的时光。将红萝卜切成细末，也可以加一点红辣椒，加一点香菜细末，甚至加肉沫、虾仁、虾片都可，全凭个人爱好，最后加上少许面粉，用筷子按一个方向搅匀。制作红薯圆子的时候，总是用手细心地将圆子搓成圆形，绿豆圆子就不再强调这一要求了，用手团成圆子当然不错，用勺子挖起一团放进油锅也可。炸制的时候开始用大火，让圆子快速成型，然后改为中火和小火，绿豆圆子表面变黄就可以起锅了。

炸制好的绿豆圆子腊月三十团年时简单蒸熟装盘，三两枚香菜叶子或芹菜叶子点缀就好。还可以做绿豆圆子汤，油烧热，将葱蒜爆香，香菇片放入锅中翻炒，加入清水，等水开后加点香菇和青菜，味道鲜香无比。

在白河，家家户户都做绿豆圆子，也做红薯圆子。同是圆子，寓意都是圆圆满满，绿豆圆子和红薯圆子完完全全是两个境界。红薯圆子重视外形，口感甜糯。绿豆圆子不重视外形，大概像圆形就好，口感清爽不腻，可辣、可咸，咬开后红绿相间，可口诱人，口感同中有异，别有一番情趣。我们能回家团圆更好，即便种种原因不能回来也没关系，就像这绿豆圆子，即便不圆，因加入了自己想要加入的食材，不也是一种团圆吗？一个重外形，一个重意境。

中国的文化真是博大精深，简单的食品就蕴含了庄子的哲学思想：真正的生活都是自然而然的。生活是需要奋斗的，但是奋斗的结果如何就不那么重要了，只要记住人生就是奋斗的过程就好。能成为人们美好祝愿的代言是绿豆圆子最大的欣喜。它从不愿和红薯圆子去争哪个更好的问题，它懂得：与世无争，世界就没有谁争得过它。



## 魔芋豆腐腊月香

■ 蔡森

我刚回来的第二天，村子里就下起了大雪。

这雪在空中被分割成了六七层，一层一层的落下来，到二楼的时候还能看见它挽着白沙，刚碰到地面就化成了一滴滴晶莹的水珠。也就是在这个时候我看见我妈从斜坡上背着背篓朝下走。雪花落在我妈的额头上，她前面梳起的头发落满了水珠，像极了夏天早上的露水。

自打我记事起脑子里就装着魔芋的影子。小时候山上的老屋门前有一棵苹果树，树下有一亩沃土长着茂密葳蕤的魔芋，它斜一下魔芋的杆子又像是一条条肥硕的黑蛇，常常把自己吓得绕着它走。过了一阵子，我看见别人从那跟前路过也都完好无损。才在内心鼓足了勇气，试探着往前，风一吹，我只感觉到自己的脚心发汗，立马站定，丝毫不敢向前。又过了段时间我才总算搞明白了魔芋这身吓人的外衣。稍大一些的时候，这里变成了我的乐园。和伙伴们玩捉迷藏的游戏时，我总是置身其中，让他们很难寻见。每年到了五六月份的时候，树上清香的苹果不时落下，我能清楚地听见它们落在地面时发出的清脆响声，并迅速地找到苹果。到了秋天，地面上的魔芋叶子就开始衰败，那仿佛是从每年秋天刮起的第一场风开始。

这时便到了要挖魔芋的时间了，你会惊奇的发现头年冬天种下小魔芋经过季节的酝酿已经长大数倍，并且还繁殖出数量不等的魔芋来。这挖魔芋十分讲

究，要根据衰败的叶子去判断它的走势，稍有不慎就会伤到魔芋，既不好处理也会被其释放出的碱性汁液伤到皮肤。我不会挖魔芋，清洗魔芋的活儿就落在了我的手上。清洗魔芋也是一个技术活，第一遍要清洗掉其泥土，第二遍还要刮去魔芋表面覆盖的一层皮，第三遍要再次将一些沟沟缝缝的脏东西剔除。清洗的时候要全程戴上手套，要不然手上就会有一种被电击的酥麻感。清洗魔芋是一个极为细致的活，清洗不到位会直接影响魔芋豆腐的口感和质感。

魔芋豆腐的关键在于磨魔芋，磨魔芋在陕南有着自己独特的专业工具。一般是将铝锅盖用钉子钉成密密麻麻的小点，再将盖子翻过来就形成了锋利的豁口。双手握紧魔芋在盖子上来回摩擦，再将魔芋泥用提前准备好的盆子接住。磨好的魔芋泥加上适量的碱水用铲柄搅拌均匀。这是制作魔芋豆腐中极为重要的一环，碱水的量是在人们经年累月的实践中得出的结论，而碱水的多少在我家只有我妈独自掌握这项绝技。搅拌好的魔芋泥静置两三小时以后就会凝成果冻状。此时用刀子将它划成豆腐大小的块状放入柴火烧沸的大锅之中去煮，约莫十分钟的样子，魔芋豆腐基本成型。这时将其取出切成片放入锅中直至完全煮熟，再将煮好的魔芋豆腐捞出来放在凉水中浸泡，如此这魔芋豆腐才算大功告成。魔芋豆腐无论是凉拌还是炒菜俱佳。

我每年返乡母亲都会提前几天将魔

芋豆腐做好，用自家地里种的生态蔬菜炒上一盘魔芋豆腐，香飘数里。我到门前的河坝时就已经闻出味儿了。山里农家自种的魔芋土生土长，没有进过大棚也没有吃过化肥，醇厚的香味着实诱人。这不禁让我想起，一次在城里菜市场我看到摊位上煞是好看的魔芋豆腐，就兴冲冲的买回家。放在锅里一炒不想竟变成软绵无力的汤汁了，没有一点魔芋的味道，更别提什么口感了。后来我才得知城里的魔芋豆腐都是魔芋粉制成的，自此以后我再也没有在城里买过魔芋豆腐了。

在山里到了腊月间家家户户都会自己做魔芋豆腐，以招待远归的游子 and 亲人。魔芋豆腐配上农家自制的酸菜和腊肉当属魔芋豆腐所有菜品之中的精品。魔芋豆腐软而不糯，弹性有余，腊肉肥而不柴，劲道十足；酸菜酸而不腻，鲜味如初；三种食材各取所需，同时又各自保留了自己的鲜味，腊味，酸味，可谓恰到好处，饶有风味。而这道酸菜腊肉炒魔芋豆腐也成为了春节餐桌上必不可少的一道美味。

又到了隆冬时节，村里的炊烟高过房顶，和炊烟一起飘散的还有那让人挥之不去的魔芋豆腐香味。

雪地里的脚印又向前挪移了几步，我猜我妈的背篓里背着的一定是我最爱吃的魔芋豆腐。

似乎到了腊月间，这魔芋豆腐在山里就变得更香了。

## 腊肠里的年味

■ 陈力

“南甜北咸东辣西酸”，煎炒煮炸焗蒸焖炖，吃是烟火俗事儿，但更是逢年过节的大事儿，日子不论殷实还是平淡，过年的吃食是万万不能马虎的，一年的辛苦劳累，不能亏欠了嘴巴。

陕南人饮食偏向川渝，嗜爱腊味。临近新年，农户人家的烤火炉上方，城镇居民的阳台上，一般都会挂上色泽鲜艳、黄里透红的腊味，满满好日子味道。尤其是在农村，杀了过年猪后，家家户餐桌上的饭食就丰盛了很多，连炊烟都好像吃得肚儿肥圆，变得粗壮有力，直腾腾地往天空上冒。

自小在农村长大，靠着母亲的辛劳，家里每年腊月都会杀上一头大肥猪。杀猪后，母亲就会忙着炼油、腌肉，制作各种腊味儿，做得最多的要数腊肠。母亲把猪小肠洗干净后，作为肠衣备用，然后进入关键的选肉和调料环节，其中有不少的门道。作为剁馅儿的肉，太肥了吃起来感觉太腻，太瘦了吃起来又觉得柴。里面放的调料少了味道寡淡，调料多了入口有一种难以言说的怪味儿。母亲每次总是挑了又挑，选了又选，最终拿出最适合的肉剁成馅儿，里面放上食盐、生姜、葱、花椒、香草、紫苏、茴香等多种调料搅拌均匀。馅儿调制好后，母亲就细细将其往肠衣里面灌，灌上一段儿就用棕叶儿打个结儿。全部灌完后，母亲会用针在肠衣上面均匀扎上一些小眼儿，免得出现胀气的现象。最终，腊肠挂在烤火炉的上方，静待特殊风味的生成。

临近新年的日子里，母亲又开始忙着卤菜，为年夜饭做准备，将腊肠和肉、内脏、猪血粑、豆腐干等卤上一大盆。不管吃得再多再饱，我和姐姐都习惯在灶台旁边看着，母亲也始终笑盈盈的，没有嫌我们碍事儿，只是让我稍稍离远一点儿，免得油烟熏了衣服。所有的东西卤好后，母亲会把腊肠切上一段儿，让我和姐姐趁热吃上一番。

年夜饭，满桌满碗是自然的，腊肠也必然不会少。母亲将腊肠切成片后，和酸辣角、小葱一起爆

炒，荤素相搭配，颜色也好看，吃起来味道醇美，肥不腻口，瘦而不僵。

腊肠在年后也会吃上很长一段时间。母亲每次都会多做上一些，除了自家吃之外，每年都会给在外地的亲友邮寄上一些。他们很喜欢，说是吃的从来不缺，也吃了以前没有吃过的东西，但就是想念这些老家的味道。

进城居住之后，母亲依然做腊肠，只是只能把做好的腊肠挂在阳台上风干，少了柴火熏过的香味儿。母亲常常喃喃道：“风干的，没有熏干的入味儿。”也有很多人用机器制作腊肠了，但母亲始终坚持手工剁馅、手工灌装，为了口感的纯正，常常忙到深夜。

如今成了家，和父母分开住，加上工作繁忙，很少回父母家吃饭，母亲常常打电话试探问：“能回家吃饭不呢？”回答基本上都是“不能！”母亲一声“哦”中伴着淡淡的忧伤。又到了临近过年腊肠飘香的时候，下午母亲打来电话：“今年的腊肠做得还不错，回来吃点呀！”我推掉了一个朋友的邀约，径直往父母家走去。

