

“小孩儿小孩儿你别馋，过了腊八就是年，腊八粥喝几天，哩哩啦啦二十三，二十三糖瓜粘，二十四扫房子……”2月初，还没回河南老家，女儿唱起外婆教的这首童谣。女儿不懂，缠着妈妈问“什么是糖瓜粘”。对城里生城里养的女儿来说，故土的年味儿离得远了些。岁行腊末，趁着年前最后几日，我要带女儿感受北方的年节。

金报记者 王冬晓 文/摄



春联、福字、红包都有了。

河南赶年集 赶的是集也是聚会

赶一场年集，认识十多个叔伯阿姨

我老家在河南东南部一个山城，这里是淮河的发源地，和湖北隔河相望。因被大别山脉环绕，相对闭塞。虽然这些年外出闯荡的年轻人多了，给家乡带来新风，年节里老讲究还在延续。比如一年三节礼(端午、中秋和春节)走亲访友的传统还在，腊月廿三用糖瓜粘祭奠灶神爷“上天言好事”的习俗没丢，超市啥都有但还要去露天集市赶大集的热闹也在。

腊月廿九，年前最后一个集市，妈妈带着我和小女儿赶了趟年集。

不同于超市里货品码放齐整，集市是露天的，商家集中在路中间“背对背”摆摊，辟出左右两条路，赶集的人从两边过，一去一回逛个全场还不走“回头路”。

集市不足一公里，妈妈从这头买到那头，用了一下午，不是要买的東西多，也不是集市人多挤不动，而是走一步停三回，见面都是熟人。买块羊肉和羊信拉两句家常，都能认识个“山路十八弯”的亲戚，或是十多年前隔壁邻居二姨家的堂哥。

谁家闺女还没嫁人，谁家又添了个大胖小子，谁又和谁对上了亲戚成了一家亲……小地方的集市更像是集会，不仅交换物资，还交换信息，不少姻缘，不少生意萌芽于此。

我跟着妈妈赶一场年集，认识了十多个叔伯阿姨，还有一个十多年前的邻家二哥，如今杀猪宰羊过日子，定要送妈妈半扇排骨，称从乡下收来的土猪味道好，推让十几个来回，定要妈妈收下。邻家二哥说他妈妈至今还念着当年邻里的关照，还要看看我妈妈，最后，妈妈被推出一米远，回过头来，从兜里掏出两百块钱，硬是扔了过去。

土鸡土猪土菜，在老家管饱

因为有大片农村，蔬菜禽肉大多是本地供应，这几年也有白色泡沫箱装的外地青瓜、西兰花和西红柿这些反季节蔬菜，妈妈买的不多。最爱买的还是那些摆在地上，堆得冒尖、带着泥巴烂叶子的本地菠菜、胡萝卜和刚从塘子里挖出来的黑色莲藕。

妈妈说，大城市里花钱买不来的土鸡土猪土菜，在老家“管饱”。

路边裹着大棉袄的老爷爷守着一摊菠菜，妈妈拿眼一瞧说“这是咱本地菠菜”。

叶上带齿、叶子不过一指长，一棵菠菜散开没超市里的肥大，短短窄窄的一小棵，妈妈顺势搬来小板凳，坐下开始收拾，黄叶子摘掉，泥巴敲掉，四岁小女儿也帮忙收拾菠菜，不管黄绿叶子，全都得掉，只留中间一片，拿给外婆看，外婆说“不许糟蹋吃食”。

一下午，连买带送，妈妈备齐了年货，小女儿跟着一起认识了不少老家亲戚，也感受到了老家人的热情，她收获了两个小哥哥送的弹球和小汽车，还有奶奶给的一大把奶糖和一捧爆米花，至于糖瓜粘，我也在这个集市上寻到了，用麦芽糖抽成长条裹上厚厚的芝麻，还有北方年节里少不了的麻叶、麻花和馓子。

妈妈说，过去交通不便，走亲戚要穿山越岭，午饭没开席，要先吃一碗开水红糖泡的米花茶或馓子汤，现在条件好了，每年春节，妈妈还会备上些老底子的吃食，图的是个“热闹”。

我的家乡是湖北荆州。她位于沃野千里、美丽富饶的江汉平原腹地，素有“文化之邦、鱼米之乡”的美誉。

金报记者 高凯 文/摄



外孙女“围观”樊师傅做鱼糕



吃上一口荆州鱼糕 满满都是家乡的味道

荆州的美食，是我们的第三张名片

荆州拥有的两张靓丽的名片，让她与湖北的其他城市截然不同。第一张名片：“楚国故都、三国名城”。春秋战国时期，20代楚王在此建都411年，此后又有14位帝王定都于此，并走出了130多位宰相，是名副其实的“帝王之都”“宰相之城”。此外，关公镇守荆州十年，其“忠、义、仁、勇”的精神品质千古流芳。而始建于三国时期的荆州古城墙，更是被誉为“中国南方不可多得的完璧”。

第二张名片：“鱼米之乡、中国粮仓”。荆州是国家重要的农产品生产基地，淡水产品、油菜籽产量连续多年居

全国州市之首，被誉为“中国淡水渔业第一市”。

虽然这两张名片已足够亮眼，但在不少荆州本地人看来，还有一张名片同样值得自豪——那就是荆州的美食。

荆州有不少关于吃的歌曲，比如有一首《荆州点心总动员》：香喷喷的矮子饼、圆溜溜的米元子、脆香香的锅块、酸辣辣的凉粉、挑担子的顶顶糕、流传千年的九皇饼……光是听歌，就让人垂涎欲滴。

此外，荆州人还有这样一句自嘲的话：“荆州人会吃、更好吃。”更是形象地说明了荆州人对美食的喜爱。

在他乡吃上一口，满满的家乡味道

每年的年夜饭，都是一次美食盛宴。“荆州鱼糕”“皮条鳝鱼”“干张扣肉”“荷塘三宝”“油焖大虾”“腊蹄烘藕”……这些都是必不可少的。而要问起这些美食中，最能代表荆州特色的是哪一道菜，有八九的荆州人都会首推“荆州鱼糕”。

“荆州鱼糕”相传为舜帝妃子女英所创，春秋战国时开始成为楚宫廷头道菜，直到清朝，仍是一道宫廷菜，据说乾隆尝过“荆州鱼糕”后脱口而咏：食鱼不见鱼，可人百合糕。足见“荆州鱼糕”的与众不同。

樊师傅今年62岁，每年过年都会做鱼糕，除了自己家食用外，还会送些给亲戚朋友。樊师傅告诉记者，“荆州鱼糕”从选料到最终成品有不少讲究。首先是原料，要选新鲜的青鱼或草鱼，再配以略肥的猪肉。淀粉、鸡蛋、食盐则是辅料。制作时，先将鱼肉切片去刺，清洗

去油后制成鱼糜，接着再将猪肉剁碎成肉泥，加入淀粉、食盐、蛋清，和鱼糜一起搅拌。

这搅拌的过程，可是一功夫活，最终的鱼糕有没有弹性，筋不筋道，就全看这搅拌有没有用力。期间，会感觉鱼糜变干变重，不要停，加入少量清水，继续搅拌。那怎么看搅拌好了没有？可以取一碗清水，将搅拌的鱼糜捏成一个小圆子，放入水中，如果圆子浮上来了，就说明好了。

等鱼糜搅拌好后，放入蒸锅，大火蒸30分钟左右，待鱼糕熟透后，将蛋黄均匀地涂抹在鱼糕表面，这样鱼糕才算最终做成。

鱼糕可做主菜可做配菜，煲汤或是下火锅味道最佳。不少出外打工的，都会带上一大块，在他乡吃上一口，满满的家乡味道。

乡愁的滋味、团圆的滋味、幸福的滋味

天南地北寻年味 品到最后是团圆

我是土生土长的诸暨人，要问诸暨最具烟火气的地方在哪，有人说菜场，因为这里藏着最朴实无华的美味；有人说是大街小巷，因为一到过年就会到处张灯结彩；有人说庙会，因为这里有最热闹的表演和最欢乐的笑声。而我，却觉得诸暨最具烟火气的地方是每家每户包团圆果的时候。

金报记者 章萍 文/摄

诸暨团圆果 圈紧的动作就像人的团圆

团圆果是团圆饭中必不可少的

团圆果寓意“团团圆圆”，对诸暨人来说，团圆果是团圆饭中必不可少的。在我的记忆里，节前每家每户都会包，而且一包就包好多，能吃上一个月，时不时蒸一下当点心。因为每家每户都会包，都会拿来当点心，所以难免会被比较“谁家的馅做得好吃”。

腊月廿八晚上8点，诸暨陶朱街道一户傅姓人家，灯火明媚，笑声不断。一大家子正围着圆桌包团圆果，老的少的，站的坐的，就连五六岁的小朋友都跃跃欲试。这户人家有两个儿

子，其中一个儿子在外地工作，时常要等到年廿八才回家。过年，就是他们一家团聚的日子，而他们肯定会做这件事。

团圆果分白果和青果，用糯米粉和粘米粉按一定比例混合制作而成。果里都有馅料，白果包咸馅，一般用猪肉、豆腐、冬笋、咸菜等炒制；青果包甜馅，一般用豆沙馅，青果有时候也做成雪团，即团成圆形后外面裹一层糯米。因为长得很像荸荠，所以又叫荸荠果，包好后放在锅里隔水煮熟为止。

圈紧团圆果如同游子回家团圆

“来，我教你，看，先将一团捏成碗状，然后沿着边打褶，再一点点圈紧，直到顶部紧紧地团在一起。”85岁的老人一边讲解，一边给娃娃们示范。

仔细盯着，发现这个过程真的很有意思，圈紧的过程，真的非常像过年时，一家人从四面八方往家赶，最后在家里团圆，共享天伦。不一会儿，之前包好的团圆果蒸熟了。大家纷纷停下来品尝。

“真好吃！真好吃！真好吃！”孩子们夸张又

真诚的表情，逗得大家哈哈大笑。

这户人家，出嫁五年的外甥女，因为自己的妈妈不太会包，每年都会打电话给自己的舅舅舅妈，让家里留好一份，等她过完年拿回自己家里吃。

她说：“过年的记忆，最有趣的是放鞭炮的瞬间，而让味蕾得到最大满足的就是吃上团圆果。”我与她一样，过年最想念最喜欢的就是这个叫团圆果的点心。有了团圆果，才叫过年。



对诸暨人来说，有了团圆果才叫过年。



石林宣冲泡了米海茶准备待客

离宁波不远，有座浙东小城名叫新昌，虽然隶属于绍兴，但与宁波毗邻，不少新昌游子都来宁波生活扎根。新昌人石林宣在大年初一，早早起床，炒好当地的特色小吃——米海，等待女儿女婿上门。在等待期间，石林宣向记者分享了米海茶待客的故事，他说，米海茶就是新昌人的年味，更是在外漂泊的游子们的乡愁。

金报记者 徐晨冰 文/摄

新昌品米海茶 日子过得越来越甜蜜

大年三十炒米海 正月初一待客忙

石林宣今年69岁，早已退休在家，女儿和女婿在宁波工作。每到正月初一，女儿女婿拜年时，他和老伴都会用米海茶招待。

对于新昌人来说，过年是一年中最重要的大事，也是一个漫长而又愉悦的时期。“从农历腊月廿三到农历正月十五，这一段时间都是过年，每一天都需要按照习俗置办年货。”石林宣和老伴前几年搬进了新房，但对老规矩从不马虎，尤其看重年三十这一天。

在新昌，年三十又叫“落灯夜”。在这一天里，大家都要置办一些特色小吃，比如打肉冻、炸麦蟹。石林宣一边说，一边“指挥”老伴从厨房拿出了米海，“这一天，尤其不能忘了炒米海。”

米海，其实就是一种糯米制品，当地人先把糯米胀饱，然后蒸至半熟，再碾扁晒干后，上锅用小火炒成酥脆状态。要吃的时候，放入杯中或碗里，用糖水冲泡，就成了米海茶。

新昌习俗中，正月初一是走亲访友的日子，只有这一天，才能享受到米海茶的味道。聊天中便有客到，石林宣不敢怠慢，从食品袋中抓出一把米海，用糖水冲泡后端到客人手中，这时，老伴还不忘往碗里加了一块金桔饼。“这意味着甜甜蜜蜜。”石林宣的老伴顺口加了一句祝词。

原来的年味现在成了居家食品

石林宣觉得新昌以往过年的习俗都是围绕着“精打细算”四个字而来的。

“以前物资紧缺，只有快过年的时候，凭票买到一点点米海。因此，炒制米海不能太早，也不能太晚，太早了米海受潮发霉，浪费了配给。炒迟了，正月初一又无法待客失了体面。”石林宣告诉记者，因此大年三十就成了炒米海的规定日子。“那时候，家家户户都是米香味道，饿死了一群小孩。”

如今的新昌早已脱离了物资紧缺的时代了，石林宣品着米海茶望着窗外高楼大厦说，现在整个新昌发展很快，一转眼各种高楼大厦拔地而起。“前几年，老的104国道和鼓山是城内和城外的分界线，现在老104国道成了市区的一条主干道，鼓山也成了城区内的景观之一。”石林宣感叹，如今的日子犹如米海茶这般甜蜜，而以前只有正月能喝到米海茶，现在也成了随时能吃到的居家食品。

“爸，妈，我们回来了。”说话间，女儿女婿踏入了家门，石林宣的老伴赶紧冲上米海茶端了上去，望着女儿女婿甜甜蜜蜜地喝着米海茶，石林宣绽放出了甜蜜的笑容。

现代金报·金生活188俱乐部

工作时间：周一-周五，宁波书城（9:00-11:30），现代金报社（14:00-17:00）

咨询热线 0574-87633136 87633139

广告

现代金报 0574-87633136