

鱼儿馍

那又香又酥的年哟

□董国宾

我遥远的家乡、一个被群山环抱的小村庄，过年时家家户户争相制作一种常见面食——鱼儿馍。

鱼儿馍，顾名思义，以鱼为形状的馍馍，因“鱼”与“余”谐音，寓意“年年有余”，象征人们的生活富足、美满。春节，各家各户的厨房都弥漫着鱼儿馍的香气，处处充满浓郁的乡土气息和过年的味道。

这家乡的年俗和一段段温暖的记忆，串联起我童年的欢乐与成长。

记忆中的春节，是从腊月廿三小年开始的。家家户户在紧锣密鼓的准备中，大人们忙着打扫房屋、购置年货，而我期待的是祖母给我们做鱼儿馍。

祖母是村里做鱼儿馍的高手，她的手艺很有名气。每到春节这个节点，总会有邻里乡亲来请她帮忙、指导，或干脆让她代为制作。

制作鱼儿馍的材料很简单，主要是面粉、水和发酵粉。但要用平凡的食材创造出适口的美味，需要的不仅仅是技巧，还有对乡村生活的热爱与多年的经验。祖母总会在头一天晚上和好面，放在温暖的地方发酵。第二天一大早，当第一缕阳光透过窗户洒在灶台上时，就可以开始制作鱼儿馍了。

祖母把发酵好的面团揉得光滑细腻，然后分成大小均匀的小剂子。她手法娴熟，每一块面团在她的手中仿佛都有了生命，轻轻一捏一搓，一个活灵活现的小鱼儿就跃然眼前。鱼儿的眼睛是用两颗绿豆点缀的，背鳍和尾鳍则用剪刀细细地剪出纹路，既逼真又富有艺术感。幼小的我，也学着祖母的样子，笨拙地操作，但总是做得四不像，不是鱼身歪了，就是鱼鳞乱了，引来祖母一阵阵笑声。

制作好的鱼儿馍要经过二次发酵，然后才能上锅蒸。蒸馍的过程总是让人充满期待，仿佛每一次揭开锅盖都能看到新的奇迹。蒸腾的热气中，鱼儿馍渐渐变得蓬松饱满，表皮光滑如绸，散发着诱人的麦香。待到出锅那一刻，整个屋子充满了温馨的味道。那是年的味道，是幸福的味道。

除了作为节日美食，鱼儿馍还承载着一种特殊的仪式。大年三十的晚上，祖母会用制作好的鱼儿馍供奉祖先。过年期间走亲访友，鱼儿馍还会被作为礼物分送给近邻好友，传递着彼此的祝福与关怀。

记得有一次，祖母制作了一批特别精致的鱼儿馍，她说要送一些给村里的孤寡老人刘奶奶。我跟着祖母把热气腾腾的鱼儿馍送到刘奶奶手中时，刘奶奶的眼里满是感动。那一刻，我体会到了传统节日的意义所在。春节不只是一个家人团聚的时刻，更是一个传递爱和温情的载体。

时光远去，祖母已离我们而去，我离家也越来越远，但那份制作鱼儿馍的手艺被我传承了下来。每到春节，我都会带着孩子一起动手制作鱼儿馍，也让他们感受这份传统习俗的魅力。在孩子们兴奋和认真的表情中，我仿佛看到自己童年的影子，看到祖母慈祥的笑容。

□拾光

上世纪60年代，石油人由天南地北、五湖四海，汇聚于黄河三角洲，并于上世纪70年代形成规模，开始在这里生根发芽、繁衍生息。这些石油人远离家乡，风俗各异，既固守自家传统，又借一把别家味道，这种碰撞交流便形成了独特的年俗文化，也是石油人最直接的过年形式——请客。

那时物资匮乏，但石油人远离故乡，所见之人就是亲戚，不论姓氏，大家都是兄弟，所以家家都会拿出有限的年货精心烹饪，宴请同事朋友。从大年三十直到正月十五，人们挨着号地轮番宴请，也挨着号地去轮番吃席。无论谁家，客人一到，必然是好酒、好烟、好菜。男人在酒桌上划拳，女人和孩子便看着他们闹洋相，那一刻，一年的劳累疲惫都消散了，只有其乐融融。

每到过年，母亲也将准备酒席当做最盛大隆重的事情。宾客光临之时，她精心准备的食物一定要铺满一桌，自己卤的烧鸡、凉拌猪耳朵、油炸黄花鱼、红烧刀鱼这些就不必说了，哪家没有呢？只有一道糖酥丸子，是母亲最独特的一道菜。

这道菜是母亲从菜谱中学的，基本食材是猪板油。上世纪七八十年代，分年

货的时候，大家都喜欢要肥肉。职工拎着四五斤肉回家后，老婆们总要打开厨房后门，相互比着谁家的肉更肥一些。母亲比赢了的时候，好心情之下也暗藏着无奈，因为肥肉多了瘦肉就少，过年包饺子，请客炒菜就会显得窘迫。当她从菜谱中找到解决方法后，立刻行动起来。她把厚厚的猪板油割下，切成很薄的片，再切成很细的丝，最后切成很小的肉丁，有多小呢？米粒儿那么小，但有棱有角。

这道菜光切就费功夫，母亲往往一切就是一两个钟头，但她丝毫不嫌麻烦，每年都要做这道菜款待客人。等切好半瓷盆后，打上好多鸡蛋黄，再加入面粉，和成面团。等面团软硬合适时，就把把铁锅架在燃气灶上，倒些油进去。油不需要倒多，因为这丸子是肥肉做的，炸着炸着，锅里的油会变得越来越多。

火舌舔锅底间歇，母亲将面团切成小剂子，再搓成丸子摆在案板上，像是在排兵布阵。我也加入进来，小手将丸子搓得溜圆，母亲很是满意。丸子一批一批入锅，炸透了再一批一批捞进盆里。刚捞出来的丸子散发着酥香，但还不能吃，少了一道工序，没味呢。等丸子全部炸好，母亲把锅收拾出来，再烧热，浇上两饭勺水，抓上几把白糖，开始熬浆。她用饭勺在锅里匀速搅拌，时刻关注火的大小。这道工序非常关键，整道菜最终的色相和味道全靠它了，所以母亲特别认真、特别谨慎，我也害怕母亲做砸了，今年的糖酥丸子万一吃不成，那还过什么年啊？

锅里的水渐渐升温烧开，白糖渐渐融化变成糖浆，火关小，等糖浆熬得差不多时，倒入刚炸好的丸子搅拌，让每一个

丸子都挂上糖浆。等所有丸子都均匀地闪着晶莹光泽时，母亲关上火继续搅拌。随着锅内温度的降低，晶莹的糖浆变成雪白的糖粉，一个个丸子成了圆溜溜的雪宝，糖酥丸子宣告成功！

等父亲将同事、朋友请进家里时，糖酥丸子就变成年桌上最亮丽的风景线。这是只有母亲才会做的菜，客人们无论在谁家都吃不到，不是食材难觅，也不是母亲秘而不宣，委实是大费功夫，还考验刀功，不是谁都有耐心做的。有一年的大年初五，轮到父亲请客，客人中有一位北京来的文化人，那一年他回油田陪老婆孩子过年，被父亲请到了我家。文化人见多识广，天下事啥都知道，唯独对母亲的这道糖酥丸子很好奇。他夹起一个，小心地咬了一小口，慢慢品一下，说：“好吃！”又问母亲怎么做的，操着一口地道的京片子，跟收音机里侯宝林说相声似的。母亲想逗逗他，就让他猜。他猜了半天都没猜出来，我在旁边实在着急，跳过去说：“这是猪板油做的！”他大吃一惊，瞪圆眼睛看着母亲。看他浑身问号的样子，连我也得意至极。

那道糖酥丸子确实好吃呀！趁热入口，猪油的香，蛋黄的酥，还有面粉的糯、白糖的甜一起涌满口腔，让头戴铝盔走天涯的父亲争足了面子，也交到了很多挚友。

随着我渐渐长大，再分肉的时候，大家反而更喜欢要瘦肉、龙骨和排骨了，生活条件好了，谁都忌讳长胖，得“三高”。母亲的糖酥丸子也便消失于历史长河中了，那味道却留在我的记忆里，那是过年的味道，热闹、富足、喜气洋洋，还有一大堆不是亲人胜似亲人的叔叔、阿姨！

炸货香里的旧时光

□宋荣芳

小时候，只要闻到空气里弥漫的炸货香味，就知道年要来了。

小年一过，母亲就开始做炸年货的准备工作，炸年货是备年中一项不小的工程：剥成均匀小块的鸡肉；瘦肉连同搓碎的馒头渣一起剁成肉泥，放上姜末、葱末和调料，腌制后团成的肉丸儿；去皮切好、夹上肉泥的藕片；提前腌制，剪成一段一段的刀鱼……所有这些食材在炸之前都要先滚上一层面粉，然后再放到提前用鸡蛋和面粉调好的面糊中，裹上一层薄薄的面糊，等待下锅。

对于炸货来说，每样美食下油锅之前，第一步裹面粉的程序不能少。母亲说，直接挂糊的话，糊糊与食材不能更好地贴合，入锅之后，随着油温的升高，挂上面的糊糊容易脱落，炸出的美食缺少了面糊的包裹，容易炸焦，卖相也不好看。

各种待炸的食材分类准备好之后，母亲会按照先炸什么，再炸什么的顺序，把需要炸的食材一样一样放到铺好面粉的簸箕里。躺在簸箕里的鸡块或丸子在母亲双手有节奏的摇晃中，翻滚着，跳跃着，直至全身均匀地裹上一层面粉。再一个一个跳入调好的面糊中，把身体包裹起来。

炉灶里的木柴噼啪作响，锅里的油慢慢热了起来，裹好面糊的鸡块、肉丸儿，一颗一颗陆续滑入锅中，它们先是沉入锅底，随着油温的升高，又慢慢浮出油面。丸子从刚开始的雪白到透着金黄，一颗一颗挨挨挤挤鼓着肚皮，吐着幸福的泡泡，时而噼噼啪啪奏响动听的音乐，时而在筷子这双指挥棒下翩翩起舞。油锅沸腾着，我

们这些小孩子凑到跟前，目不转睛地观赏这场烟火气十足的演出，食物在滚烫的花生油里盛开，诱人的香气在空气中弥漫，让人忍不住咽口水。不断忙碌的母亲把炸得金黄的丸子、鸡块等用笊篱捞起控油，然后拣几块破皮的或者炸焦的塞到我们姐弟几个的嘴里、手里，其余的则分类放到铺了煎饼的竹筛里。

在小时候的记忆中，有一道炸货美食至今想起还唇齿生香，那道炸货叫什么名字，随着时间的流逝，已经忘却，如今想再问问母亲，生活已不能自理的母亲总是答非所问。只记得是把肥肉切成细条，不需要腌制，也按照滚上面粉，裹上面糊的流程炸出来。然后再另起锅，锅里放白糖熬制，待糖熬成咖色的糖稀，把刚炸出来的肥肉条倒入锅中翻炒，使其和糖稀充分融合，然后迅速出锅。裹上糖液的炸肉条又甜又香，吃到嘴里拉着丝儿，类似今天的酥白肉，拔丝地瓜，口感却还是与之有细微的差别。

炉火熄灭，一筛子的炸货就被母亲盖上包袱，托到了那个黑漆漆的橱子上面。静静依偎在一起的炸货，只等除夕夜端出来享用，或招待正月里远道而来的客人。

一份炸货，在今天看来，是何其平常的一份美食，但是，在那个眼巴巴盼年的年代，不亚于一顿舌尖的饕餮盛宴。如今每到年前，就时常怀念母亲亲手炸制的一筐箩、一筛子的炸货，我想，其实更多的是怀念那一份贫寒中的年味十足。那时的人们按照老祖宗留下来的习俗仪式，有条不紊地迎接年款款而来，一阵一阵炸货的香气，飘在铺着雪的院子空中，飘在欢闹声阵阵的胡同里，飘在炊烟袅袅的小山村，那么无言，却又那么亲切、温暖。

