

墨香味 迎春接福纳吉祥

◎李佳明

记忆中，爷爷伸出大手，在洒金的红纸上一比，纸上就被他用指甲轻轻压出了一道道一拃长的印记，那动作一气呵成，比用尺量出的还要准确。

是的，爷爷要裁纸写春联了，这是每年临近农历新年他必做的一件事儿。

爷爷的春联不仅送亲友，也送邻里，为大家带去新一年的祝福。红纸平展地铺在桌子的另一头，那里面有爷爷准备好的笔墨。我在人群中，认真地听他们七嘴八舌商量写些啥内容，然而到了该写的时候，他们倒像商量好似的对爷爷笑呵呵说“看着写个”。爷爷也不推辞，沉思片刻，那支饱蘸浓墨的笔便疾书起来，每写一个字，人群中就有人念出声来，直到收笔的最后时刻，叫好声响起。得了春联的那人高兴得合不拢嘴，直夸爷爷水平高，字写得好，寓意更妙。

只可惜，那时我还未上小学，并不懂得那些吉祥话的深意。但还不到一上午时间，我就记住了“万象更新”“万事如意”“迎春接福”这些新字词，也记住了那些神妙莫测的书写笔顺，至今那些笔走龙蛇的毛笔字仍历历在目。

爷爷的毛笔字写得极好，我几乎每天都要看他研墨、舔笔、临帖……不紧不慢地写满一张又一张纸。有些字是方方正正的，有些字却像地上的蚯蚓弓着身，还有些字明明长得一样，但爷爷却告诉我它们是同一个字，让我对这些毛笔字充满好奇，却又敬而远之。好在，春联上的字并不多，当爷爷把给大家的春联都一一写好后，才会在最后为我们家写上一副。爷爷的大手稳稳地攥住我握着笔的小

手，手起笔落，一个个精神抖擞的毛笔字便留在了红纸上，我随爷爷抑扬顿挫地念着，平平仄仄的声调，传出了同频的笑声，让新一年的美好希望变得“洪亮”起来。



西府年味

编者按：西府的年，总是与各种味道息息相关。无论是烹炸味还是麦香味，抑或墨香味，每一种味道都蕴含着特殊的寓意，不仅丰富了味蕾，更传递着温馨、欢乐和团圆之情。在新年之际，让我们一起尽享人间烟火的幸福与美好，过一个欢乐祥和的中国年。

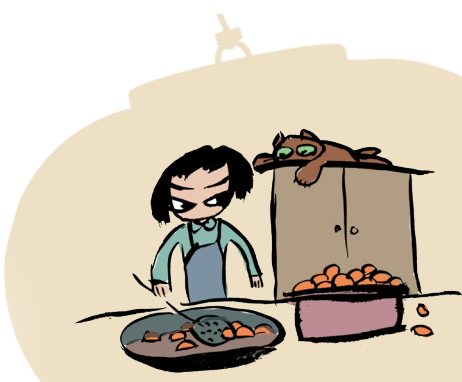
印象中，过了小年，我家餐桌上的食物就丰盛了起来。那些为过年准备的食材，一样样开启了“预制模式”，被满满地盛到大大小小的碟子、碗中，等待着除夕的到来。尤其是那些需要提前炸制的美食，如炸糕、炸酥肉、炸带鱼、炸丸子之类，无论荤素，早已被勤快的主人排上日程，随着一块块、一盘盘美食喷香扑鼻的味道飘散开

来，年味更浓了。北方年夜饭的餐桌上，总少不了这些炸着吃的美食。炸丸子就是许多人家必备的一道菜。虽然看着不起眼，但最受老人孩子喜欢。肉馅剁得松软细腻，加葱姜盐水调味，撒少许胡椒、花椒粉增鲜，肉馅攥在手中，左捏捏、右搓搓，直到它们从虎口挤出变成一个圆圆的球，仅拇指粗细就好。丸子越小，炸起来就越容易熟，若是像狮子头那么大，就很难炸透，还得追加一道蒸煮程序。丸子炸一遍也能熟，但此时的口感还欠佳，放得冷透后，再入热油中炸一遍，如此外焦里嫩的炸丸子才能上桌。三五颗丸子下肚，哪怕不吃白米饭，我也心满意足。

在我的美食排名中，炸丸子名列前茅的原因除了香，还有一个，那就是它比吃炸鱼不知要方便多少，免去了费时费力的摘刺。

虽然讨厌摘刺，可我还是觉得若比起炸鱼的香，丸子还是稍逊一筹的。在我家，每年炸制的年货中，小黄鱼必不可少。刮去了鱼鳞、内脏的小黄鱼要稍稍腌渍一会，等入味了控干水分，这样炸出来的小黄鱼才不疲软。最先变得酥脆的是鱼鳍，然后是剖开的鱼肚，最后才是鱼头、鱼背。鱼背上的肉比较厚实，但也有刺。小时候，家人为了我能多吃些，把不到一拃长的小黄鱼整个剖开，只背上连着皮，也不挑去刺，就那样放进锅里炸，鱼肉炸熟，鱼刺也就酥了，即便整个放进嘴里嚼，也不觉腥，更不会被鱼刺卡喉呢，还顺便补了钙。

如今，炸制的食材队伍不断壮大，鸡翅、脆虾、藕合、麻团、南瓜、紫薯……悉数登场，我家也从一锅油炸两三遍到用上少油甚至无油的空气炸锅烹制。在越来越讲究荤



素搭配、健康饮食的当下，年夜饭的花样层出不穷，还更注重了营养与健康，其中的丰富与改良，怎让人不期待年的到来。

麦香味 巧手蒸出好日子

◎黎芯

腊八过后，大街小巷充斥着浓浓的年味，最令我沉醉的，是空气中散发的那一缕缕浓浓的麦香味。因为每逢过年，年馍和挂面是不少西府人家必不可少的过年美食。

过新年，蒸年馍，寓意美好的生活蒸蒸日上，越过越红火。蒸年馍是我家年底的一件大事，会蒸很多，大箩筐、小簸箕都要装满，要足够吃到正月十五，甚至二月二。蒸馍这天的凌晨四点，我的母亲就起床了，她用准备好的上等面粉做原料，放入酵母和面。母亲常说：和面要做到盆光、面光、手光，蒸出来的馒头才会又白又光又筋道。为了缩短面团的发酵时间，母亲会找个暖和的地方，用被子蒙住面盆，隔段时间轻轻掀

开被角用手指按压面团，按压的印记回弹力度很小就说明面团尚未发酵好，面团变得足够蓬松时手指按压的印记会很快回弹。面团发酵好后放在案板上，加入碱水反复揉。加碱的工序很重要，加多了蒸出的馒头发黄，碱味很大。加少了，馒头就成了“铁疙瘩”，还有一股酸味。我的母亲总能恰到好处地控制碱水的用量，蒸出来的馒头蓬松柔软。加完碱后，将面团切成一个一个小剂子，然后继续反复揉搓，直至表面光滑，随后放进蒸笼开始蒸。不一会，灶膛里红红火火，蒸笼上热气腾腾，整个厨房溢满幸福的年味。

我家过年待客的最高礼遇就是一碗臊子面，臊子面的最高规

格则少不了自家挂的挂面。挂面是西府的一道特色美食，我时常能想起母亲制作挂面的场景。将几十斤麦粉倒在一口大缸里，和着盐水搅拌，拌好的面团醒一个多小时后，放在案板上分成小团，用擀面杖推压摊成面皮，撒上面粉的面皮一层层折叠，切成宽条，宽条又被搓成圆条，盘在大缸中，再盖上盖子醒一个多小时。醒好的粗面条逐条攀缠在一根根手指般粗的竹棍上，将竹条横在大缸上，让面条垂在大缸里。第二天一早，将经过一夜发酵和自然垂拉的面条取出，挂在屋外空地上的一排排木架上，再一点一点地拉伸，直到面条如绣花针般粗细，在太阳



和自然风的作用下晾晒风干。对我来说，空气中飘溢的麦香味，蕴含着浓浓的亲情、乡情，无论何时，都能从舌尖，暖暖地直达我的心田。

肉香味 开启幸福团圆年

◎段序培

在我家，年年过年都要煨臊子，臊子夹馍、臊子面、干拌面等美食都离不开臊子。父亲是煨臊子的高手，每年过年的臊子都出自他手。父亲煨臊子选材以五花肉为主，肥肉跟瘦肉分开切小片，煨时根据臊子肉的多少在热锅中倒入菜油，先放肥肉入锅，待肥肉出油后再倒入瘦肉，然后加大料、生姜、辣椒等慢火炖。父亲说煨臊子的关键是醋，必须纯粮食酿造的岐山醋才能提味，但不能放太多，能尝出酸味但不能太酸。臊子肉熟了以后再放醋，然后慢火炖，醋味才能进到肉里。

对于勤劳智慧的西府人而言，肉皮炒菜不易烂熟，是碍口的食物，可将它入锅熬制，就成了一

道绝妙的美食——皮冻，这时就该母亲登场了。

在我看来，皮冻是一道技术与艺术完美结合的美食，粉嫩白皙的猪皮，经过清洗、焯水、煮制、调味、冷凝等多道工序，每一步都充满了对美味的追求，最后出落得晶莹剔透、鲜美爽口。

母亲说做皮冻的猪皮要厚，但不能有油脂。首先要把猪皮上的毛收拾干净，不得有毛发，然后加少许料酒放热水锅里焯，随后捞出将肉皮里层的油脂刮掉，因为这些油会破坏皮冻的凝冻度，同时也影响皮冻的透明感，肉皮的外皮最好也用刀仔细刮去油。去油完毕之后将肉皮切条，用温水多次搓洗，直到水变得清亮。再

放入锅中，加入葱白、姜片、大料和香叶等大火烧开后，撇去汤面浮沫，转文火熬煮，一个多小时后，肉汤略黏，状如米汤，肉皮也变得柔软透亮，将调味料捞出，继续小火炖煮，直至肉汤浓白且有黏糯感时关火，最后将浓汤倒入盘中冷却。

为了增加皮冻的色彩，母亲有很多妙招。若想让其成为红色就加入胡萝卜榨的汁，若想让其成为绿色则加入菠菜榨的汁。最简单的是加入酱油，使其变成琥珀色。每一次看着母亲熬制，我都惊叹于她对食材的敏锐和对烹饪的热情。烹饪的火候、香料的搭配……每一道工序她都拿捏得那么精准。

除夕夜，当一家人围坐在餐桌



旁谈笑风生、分享着过去一年的喜怒哀乐、享受这些美味佳肴时，我知道，它们不仅是一道美食，更是父母深深的爱和关怀。

本版漫画 陈亮作