



春节至味

春节假期,同学们对各地美味的追寻,折射出对生活真挚的热爱。一碗油茶,一挂腊肠,一块打糕,一屉糕团……每一样滋味背后,都藏着动人的故事,饱含盎然趣味,让人久久回味。这些春节至味,是同学们深植心底的情感记忆,也蕴藏着成长中渐渐懂得的味道。

“年”茶趁热喝

河北区育婴里小学五年(2)班 郝或莹

春节假期,我们一家去了桂林恭城红岩村。

大年初一下午刚进村,“咚咚咚”的脆响就从多家厨房往外蹦,像年鼓,更像声声召唤。爸爸竖着耳朵说:“打油茶呢!”我们循声扎进一家临街小店。

走进店里,首先映入眼帘的是灶边一口黑铁锅,锅中腾起白蒙蒙的热气,雾气里有人影晃动。待热气稍散,才看清是一位扎着蓝布围裙的阿姨,她右手握着一柄油亮发光的“7”字木槌,正忙得不可开交,额前的碎发已被汗水濡湿,黏成一绺搭在眉梢。

“过年客人多,一天几十锅。”阿姨手不停,先往锅里扔进拍散的姜块、蒜瓣、一把花生米,再拨入泡开的茶叶,淋一勺油,慢火焙干水汽。木槌随即脆实落下,茶叶渐成暗红泥,姜汁滋滋渗出,花生碎黏在槌头,香气一缕缕炸开,辛香扑鼻。妈妈凑近我和弟弟,耳语说:“非遗‘年’茶,要尝尝。”

我俩齐刷刷站在灶边,四只眼珠子快掉进锅里。先是茶清苦,接着姜辛辣像小针扎鼻孔,最后花生蒜香悠悠飘过来,稠得化不开。

“开水来喽!”白花花的水柱冲进

锅,热气“轰”地炸开。阿姨撮盐入锅,锅里“咕嘟咕嘟”欢唱,油圈儿打转,茶汤黄里透亮。她用竹篾滤子一滤,澄净汤水淌进陶壶。我以为成了,她反手把茶渣倒回锅,槌子又抡起来——再捶再煮,一锅、两锅、三锅,茶壶渐满,最后把几锅油茶混作一壶。

“一碗苦,二碗涩,三碗四碗好油茶。”阿姨先给我和弟弟舀两碗摆上桌,碗边挂着细密的油珠。

我捧起烫手的碗,低头喝了一大口,清冽的苦在舌尖化开,然后香气便浓稠地漫上来,花生碎在齿间迸出焦香,热意“刺溜”从舌尖滑到胃里,连指尖都暖酥了。弟弟烫得龇牙咧嘴,小脸通红,却不肯放碗,连喝几口,抹着嘴说:“比奶茶好喝。”

窗外“咚咚”声此起彼伏,东家歇了西家起,密如骤雨,疏如落珠。阿姨给爸妈端上油茶后,笑着看向窗外:“都在打油茶,这是团圆茶。”

我忽然懂了阿姨那句“油茶要趁热喝”——年味就得热热闹闹过,才算没白来。

晚风捎来谁家新煮的茶香,我和弟弟仍觉犹未尽,仿佛把一整锅滚烫的年味都装进了肚子里!

指导教师:惠民

阳光和风的味道

河西区梅江天津小学六年(11)班 吴宥安

大年初三,阳光淡淡地铺在青石板上,我和爸妈走进了绍兴的安昌古镇。

商铺与住家的竹架上挂得满满当当,酱鸭翘腿伸展开,鱼干透亮,腊肉的肥膘如凝脂般润泽。蒸笼一掀,白汽窜上屋檐,整条街仿佛“咕嘟咕嘟”地冒着年味。

河水倒映着两岸的红灯笼,乌篷船摇过,水中的影子碎了又聚,橹声搅动了一河的年画。

一股咸香像一根细绳,牵着我们往前走。妈妈深吸一口气:“是腊肠!”爸爸举着手机拍照,那廊檐下,一排排红亮亮、胖墩墩的腊肠正像荡秋千似的,在风里悠悠摇晃。

满街随处可见腊肠。它们并不待在店里或家里,偏要大方地晒在外面:窗棂旁、廊柱间,即使一根斜伸的竹竿,也能挑起十几串。冬阳一照,肠衣泛着琥珀似的光,油珠慢慢渗出来。

我凑近一根,闻到酱香里透着甜味。翻晒的店主是位老伯,见我看得出神,乐呵呵地招手:“来尝尝!”他剪下一段,斜刀切成薄片,油光立刻顺着刀身滑下来。我捏起一片送进嘴里,先是甜,那是酱油与陈酿交融出的回甘;接着油脂在齿间化开,却毫不腻

人,瘦肉紧实弹牙。

爸爸问起做法。老伯用拇指在刀背上抹了抹,眼睛亮了起来:“要后腿肉,三分肥七分瘦,切丁,不能绞——绞出来的,没魂儿。”他说,酱要用本地母子酱油,去年的酱为“母”,今年新酱为“子”;酒必须是绍兴糟烧,一淋下去,肉就活了,满盆飘香;灌肠时要边灌边揉,把空气一点点挤出去,棉线扎节,均匀得像用尺量过。

“然后呢?”我听得入迷。“然后交给风和时间。”老伯手指向河面说,在适宜的气温里,河风裹着水汽吹拂。腊肠挂在廊下,白天晒太阳,夜里吹河风,七天七夜,颜色由嫣红转为酱红,质地由软塌变得紧实。

老伯翻动腊肠时,香气便一下散开。妈妈买了三串刚出锅的,老伯捋好递过来时说:“正月里吃,味道正好。”

妈妈递给我一截,烫得我左手倒右手,吹了几下才敢咬,那滋味真是饱满;咸里带甜,甜中蕴着酒香,咬下去有轻微的爆汁感,肉丁在齿间一粒粒弹开,仿佛把安昌的春天整个含在了嘴里,慢慢化开,满口都是阳光和风的味道!

指导教师:厚玉莲



杨丽莉 绘

现打现吃的春天

和平区昆明路小学
五年(4)班 刘芊蔚

大年初二傍晚,丹东安东老街上红灯笼成串挂在檐下,青石板路被映得暖暖的。

我跟在爸爸妈妈身后,在人流里钻来钻去,满眼是拎着年货的笑脸。忽然,一阵闷闷的“哐当、哐当”声从拐角处传来,像有人在敲春天的大门。

那家店铺门口摆着一只木桶,桶边站着穿朝鲜族短衣的老奶奶,白头巾扎得周正。她正弯着腰,抡起木槌稳稳捶进桶心——槌起的瞬间,白嫩的米团像雪浪涌起来;槌落下,糯米的香“噗”地溢出来,热腾腾扑在脸上,黏在头发上,顺着领口钻进去。我踮起脚,使劲吸鼻子。

我第一次觉得打糕的“打”字活了过来。老奶奶动作不急不缓,木槌下去,时而正,时而斜,像在揉一朵云。那不是使蛮力,是几十年的巧劲。桶里的糯米从散粒渐渐融成润玉,表面浮着一层薄薄的水光,能照见灯笼的影子。爸爸看得出神,轻声说:“这工夫,急不来的。”

老奶奶直起腰,笑着用袖子拭眼角,眼角的皱纹挤成一团:“小姑娘,尝尝刚出锅的。”她撬下一角,在熟豆粉里轻轻一滚,递到我嘴边。还烫着,我吹了吹,咬一小口,先是豆粉的焦香,温温的;紧接着糯米的韧劲儿顶上牙膛,不是黏软,是饱满的回弹,像咬住了一小团会呼吸的云。嚼着嚼着,甜味从米粒深处慢慢渗出来。

我舔指尖时,老奶奶笑出了声:“那边有新样子,看看喜不喜欢。”她指指柜台,五瓣花、小奶熊、元宝福袋,一排排卧在细细的豆粉里,个个圆润可爱,像年画里跑出来的小精灵。板栗馅、豆沙馅、桂花馅,用不同颜色的豆粉裹着。妈妈挑了桂花味的,包起来:“带回去给姥姥尝尝。”

“这打糕啊,不能久放。”老奶奶又弯下腰,把木槌浸进身边的水桶里,“今儿做,明儿就硬了,就得现打现吃,热乎着才有魂。”

我忽然听懂了,它就该在这条街,这只木桶,这双手里,热气腾腾地“活”上一天。

木槌还在起落,“哐当、哐当”,不紧不慢,像春天沉稳的心跳。我吃完一块,豆粉沾在嘴角,妈妈笑着用手背帮我蹭掉。

走出很远,风里还飘着糯米的香。回头望,老街的灯笼连成一条暖色的河,那“哐当”声跟在身后,一直送到街口。

指导教师:王蕾

蒸笼上的正月

和平区鞍山道小学
四年(20)班 焦芃源

当澄澈的日光将湖光山色轻轻镀上一层金色时,我和爸爸妈妈来到了无锡阳山生态休闲旅游度假区。

正月初四上午,有些铺子还掩着门,唯有几家糕团店早早架好蒸笼,白汽往上翻涌,在巷子上空织成轻柔的雾纱。叫卖声从深处传来:“糕团,刚出笼,过年吃糕,步步高哦——”

我们就近选了一家店,推门而入,仿佛踏进了电影里的南方老堂屋。屋梁裸露着,木纹在光影里一圈一圈地展开;几只藤编篮子静静地靠在墙边,被岁月熏成了温润的深褐色。

最热闹的当属店门前那一张案板,面粉铺开如同细雪,店主的双手穿梭舞动,行云流水。

店主是一位中年阿姨,动作干净爽利。她先将浸泡过一夜的糯米粉细细筛过,再如一位匠心独运的画家,把田野间的颜色一点点调入:青麦汁的翠绿,蒸熟捣碎的南瓜和番薯的暖黄,用地瓜与红豆慢慢中和调出的柔雾紫……然后,再将揉好的面团放进各式各样的模具里。

当阿姨翻过木模,那些糕团便带着各自的花纹和印记落在案上。有眉眼弯弯的老寿星,额头饱满,笑意深藏在褶皱里;有粉白相间的小寿桃,圆润丰腴;还有一只只小柿子,橘红的肚皮上刻着细细的折纹。竹篮的一角,还“趴”着几只团成小球的兔子,两只耳朵悄悄翘在篮子边缘,像随时要跳出去。

“都是用米做的。”阿姨抬眼笑了一下,边跟妈妈搭话边忙活,“过年这几天家家要买糕,图个高高兴兴、团团圆圆。”她说话时手并没有停,指腹轻轻抚平每一处边缘,像在安抚一个个刚成型的小生命。

各种造型的糕团很快放满了一层层蒸屉。阿姨将蒸屉擦上蒸锅,水开了,锅盖合上,米香、麦香、桂花香便随着蒸汽从蒸笼四边的缝隙间飘出来,连屋梁上斑驳的光影也似乎被蒸得温柔飘动起来。

一屉热腾腾的桂花糕出笼,我夹起一块,色泽温润微透,仿佛一方被阳光细细晾过的雪玉。星星点点的金桂嵌在其中,像把一场深夜桂雨悄悄封存在这一小块糕团里。尝一口,甜得并不张扬,如这上午的阳光般柔和含蓄。

阿姨与妈妈闲聊着,随口说起了门道:“糯米泡透后,红糖桂花慢慢拌进去,火候也得稳,差一丝半缕,口感就逊色许多。”说完,她又埋头干活,仿佛周遭的喧嚣都与她无关,只有案板上的方寸天地才是归处。

走出店不远,我回头看了一眼,那双手仍在案上忙碌,敲一下,落一只寿桃;再敲一下,落一只柿子。

蒸笼上的白汽,还在正月里轻轻地飘。

指导教师:葛士玮

投稿邮箱

jwbxiaozuowen@126.com