

年愈近 情愈浓

刨汤肉：既是年味 更是乡愁

特约记者 王东 通讯员 田林



思南花灯·匠心绝技。市融媒体中心记者 何浩然 摄



糍粑:一口酥香·满嘴甜糯。特约记者 王东 通讯员 田林 摄



米豆腐:氤氲生香·乡愁记忆。张丹 摄

俗话说“一九二九不出手 三九四九冰上走”。说的是这三九天,地面热量消耗将达到峰值,处于一年中最冷的阶段。在印江土家族苗族自治县,杀年猪围炉吃刨猪汤不仅可以御寒暖身,还可以促进邻里和睦,年味也在刨猪汤的肉香中越来越浓。

清晨的薄雾还萦绕在杨柳镇中山村的屋檐上,第一缕阳光刚越过山岗,墙角的枯草上凝结着三九天的寒气,村民陈绍宽家的院子里响起了此起彼伏的吆喝声。七八个土家汉子挽起衣袖,合力将一头膘肥体壮的白毛猪从圈里牵出。这头被陈绍宽精心饲养了一年半的“粮食猪”,吃的是红苕、洋芋、野草,肉质紧实细嫩,是土家人冬日里最珍贵的馈赠。架在柴火灶上的铁锅此刻早已烧得热水滚烫,蒸汽氤氲中,烧水、放血、褪毛、开膛……一系列动作有条不紊,汉子们黝黑的脸上渗出细密的汗珠,与空气中弥漫的肉香、柴火香交织在一起,构成了冬日里最鲜活的生活图景。

杀猪匠的手艺是这场盛宴的第一道保障:猪毛刨得干干净净,五脏六腑清洗得毫无异味,分割猪肉时刀工精准,肥瘦相间的五花肉、鲜嫩的猪肝、厚厚的肥肠被分门别类码在案板上,还带着牲畜体温的新鲜食材,是刨猪汤最动人的底气。土家妇女们早已围拢过来,手脚麻利地处理着食材,猪肝顺着纹路切成均匀薄片,刚接的猪血加少许盐,温水搅拌凝结成块,再从自家菜园里拔来带着晨露的白菜,切好自制的酸辣辣椒与酸茄子,灶台边很快堆满了五颜六色的食材,一场味觉盛宴即将拉开序幕。

“我们土家族做这个刨猪汤,精肉、肥肉、酸辣椒、酸茄子、猪肝合在一起炒才入味。”村民卢朝珍一边往大铁锅里倒入肥肉猪肉煸炒,一边笑着说。柴火灶的火焰越

烧越旺,肥肉在锅中滋滋作响,溢出清亮的猪油,待肉片边缘微微焦黄,姜蒜、泡椒、酸茄子相继入锅,瞬间爆发出浓烈的酸辣香气,顺着锅盖的缝隙弥漫整个院落,引得围观的孩子们直咽口水。紧接着,切好的瘦肉、猪肝下锅快速翻炒,再舀入滚烫的肉汤,加入豆腐、白菜,大火煮沸后转小火慢炖,汤汁渐渐变得浓郁醇厚,乳白色的汤面上漂浮着鲜红的辣椒和翠绿的蒜苗,视觉与嗅觉的双重冲击,让冬日的寒冷瞬间消散。

正午时分,左右舍陆续赶来,内堂屋早已摆好了几张桌子,火炉里的炭火正旺,将每个人的脸颊映得通红。大铁锅里的刨猪汤还在咕嘟咕嘟翻滚,被分装到一个个小铁锅中,热气腾腾地端上桌来。“三九天吃刨汤,就得边吃边煮才够味!”有人说着,将切好的猪血旺、新鲜瘦肉陆续下入锅中,滚烫的汤汁瞬间锁住食材的鲜香,猪血嫩滑、瘦肉紧实,吸饱了汤汁的豆腐绵软入味,一口下去,酸辣鲜香在舌尖炸开,暖意顺着喉咙蔓延至全身,从头到脚都透着舒坦。

桌上的菜肴远不止一锅刨猪汤,胆水点制的花豆腐,配上柴火烤焦的辣椒、花椒、木姜子制成的蘸水,麻辣鲜香一应俱全。大人们围坐在一起,端起盛满酒的杯子边喝边聊,张家说今年的稻谷收成不错,陈家谈着明年要扩大茶叶种植,欢声笑语、碰杯声、谈笑声交织在一起,构成了最动人的乡村交响。“年味越来越浓了,尤其在这三九寒天,我们土家人都喜欢吃刨猪汤,左右舍一起吃个团圆饭,感觉到十分亲热和睦。”在杨柳镇白虎咀村,村民吴彪的刨猪饭也同样进行着,菜过五味他又一次起身,众相邻纷纷响应,清脆的碰杯声在山谷

间回荡。一锅热气腾腾的刨猪汤,承载的远不止御寒暖身的功效,更是印江土家族苗族人民代代相传的文化密码。杀年猪的习俗最早可追溯至古时的腊祭,土家人用这种方式感恩自然馈赠,祈求来年五谷丰登,家宅平安,如今虽不再有繁琐的祭祀仪式,但对自然的敬畏、对丰收的喜悦却始终未变。对于村民而言,饲养年猪的过程是对辛劳的见证,邀请邻里共享刨汤的时刻是对情谊的珍视,而那些烹饪技艺的交口相传、席间闲谈的家长里短,都是维系家族团结、邻里和睦的纽带。

随着时代的发展,越来越多的年轻人走出大山,生活方式也悄然改变,但在印江,杀年猪吃刨汤的习俗却被完好地保留了下来。对于在外漂泊的游子来说,这锅刨猪汤是魂牵梦萦的家乡味道,是无论走多远都牵挂的乡愁记忆,“吃了刨汤肉,这才有年味。”简单的一句话,道出了无数印江人的心声。而对于留在村里的人而言,这不仅是一场美食盛宴,更是一次情感的凝聚:哪家要杀年猪,全村人主动帮忙,这份不分彼此的淳朴情谊,在寒冬里格外温暖。

三九天的寒风依旧凛冽,但每一个围炉夜话的家庭,每一张洋溢着笑容的脸庞,都让这个冬天变得格外温暖。在印江,杀年猪吃刨汤肉早已超越了饮食本身,它是年的序曲,是情的纽带,是文化的传承,更是藏在每个土家、苗寨人心中最珍贵的年味记忆。当滚烫的汤汁再次沸腾,当邻里的欢笑再次响起,我们知道,这跨越千年的民俗风情,终将在时光流转中,继续温暖着每一个寒冬,凝聚着每一份乡愁。

红粑粑：红红火火 团团圆圆

刘晓雪 特约记者 孙菁

“你手艺好,快来把这粑揉圆点!”
“秀菊姐,红米上锅了没?要搞快点哦。”
“快快快!这边还缺个蒸锅,谁家有赶快拿过来!”

隆冬时节,年味渐浓。万山区敖寨乡瓮背村的文化广场上,乡亲们挽着袖子、围着案板,热火朝天地忙着做红粑迎新春。蒸腾的热气裹着米香飘满了广场,欢声笑语里,一幅富民村美、喜庆祥和的新春画卷正热闹地开展起来。

早上八点,广场上人头攒动。村民们分工有序、忙而不乱:砍柴烧火的队伍垒起旺火,勾芡调红的小分队细致备料,阳光下的广场处处洋溢着欢腾的氛围。

“先把大米淘洗干净,然后用红曲粉染色,再放茶油拌匀。”村民刘秀菊指着备好的食材说,红米是制作红粑的关键原料,少了它便没了红粑的地道风味和喜气。

村里的勾芡老手杨昌银手持长柄木勺,沿着锅壁顺时针不停搅拌,清水与米粉渐渐交融成黏稠的米芡。焖煮30分钟后,米芡被舀出倒入干糯米粉中,为后续揉粑做好准备。“勾芡的关键是掌握好火候,不要糊、不要黄、不要黑,做出来的粑粑才漂亮。”杨昌银分享着勾芡诀窍。

一切准备就绪,随着锣声敲响,大家挽起袖子一同发力揉面。村里的老人介绍,做红粑全靠“手上功夫”,需将米芡与干米粉充分揉匀,直至面团紧实有弹性,再搓成长条、切成小块,揉圆后滚上一层红曲米,红粑生坯便制作完成。“就这样揉,揉成团后滚红米,然后把粑上笼蒸,蒸一个多小时就可以吃了。”刘秀菊补充道。

柴火旺盛,浓郁的米香四处飘散。一小时后,色泽鲜红、圆润饱满的红粑新鲜出锅。村民们迫不及待地拿起红粑,蘸上白糖品尝,甜蜜的滋味在舌尖化开,整个瓮背村都沉浸在喜迎新春的氛围里。



蒸制红粑。王鹏 摄

“以前做红粑是关在家里几个人闷头忙活。现在全村人一起参与,红粑做得圆圆滚滚,人也团团圆圆!”村民杨胜亮今天的心情格外好。

“这次活动村里准备了900斤大米和糯米,蒸屉、簸箕、筛子等用具都是村民自发带来的。”瓮背村党支部书记杨慧说,红粑蒸熟后,全村村民可按需领取,村里的鳏寡孤独老人,也会有村“两委”成员将红粑和新春祝福送到家中,让大家共享新春喜悦。

“刚放假就赶上村里的活动,感觉特别亲切。”返乡大学生杨晓说,和全村人一起做红粑谈发展,不仅重温了童年记忆,更见证了村里的变化。“路修宽了,房子翻新了,大家的日子越过越红火,这才是最踏实的

年味。”杨慧表示,组织全村男女老少做红粑,既是对瓮背村民俗文化的传承,也为村民搭建了欢聚交流的平台。近年来,瓮背村立足资源禀赋,大力发展黄桃、油茶、光伏等特色产业,村民腰包鼓了,生活水平高了,参与民俗活动的热情也愈发高涨。

红粑映红火,团圆蕴温情。一个个糯糯香甜的红粑,承载着民俗文化的根脉,更映照出乡村全面振兴的丰硕成果。如今,在万山区的广袤乡村,越来越多村庄正以民俗为媒、产业为基,在传承与发展中绘就壮美画卷,群众的生活如红粑映红火火、甜甜蜜蜜。

满满烟火气

浓浓新年味

本报讯(李乐园 袁世荣 文/图) 1月13日,“幸福碧江年·迎新欢乐购”新春(年货)农特产品促销活动在碧江区锦江广场启幕,活动将持续至31日。期间会推出商超、美食、文旅等多维度促销活动,全方位点燃市民消费热情。

活动现场,碧江本地的特色农产品、年货好物集中亮相,琳琅满目的商品涵盖粮油、干货、腊味等,吸引了不少市民前来选购,现场年味十足。

“这里的产品挺多,价格也实惠,特意过来看看下想买的东西。”市民黎培玲说。

除了已启幕的农特产品促销外,1月15日起,房产、家电、汽车展区将相继开放,市民可一站式体验看房、选家电、购汽车的便利,还能享受专属新春优惠。

“我们希望通过这样的平台,把碧江的好产品推广出去,同时激发消费市场活力,让市民过一个热闹幸福的春节。现农特产品区域已布置完毕并开始售卖,后续汽车、房产、家电、景点等活动区域都将开始陆续展示促销。”铜仁市汽车协会秘书长滕株妹介绍。

后续,碧江区还将陆续推出“商超惠民”促销活动,联动辖区商超推出折扣福利;“食在碧江”美食促销活动,集结本地特色餐饮商家推出新春优惠套餐;“冬游碧江”文旅促销活动,整合景区、酒店资源推出文旅惠民礼包,通过“商、旅、文、食”融合的方式,打造新春消费盛宴。

