

农家豆粿、香糯团子、桐梓米面、桐城丰糕…… 安庆的特色“年味”

作为千年古城,我们安庆历史悠久,文化底蕴深厚。过年了,我市各地有一些传统习俗,如亲自动手,精心做各种特色美食;通过各种方式,互致新春问候等等。春节期间,本报记者深入各地,感受安庆的特色“年味”。

农家豆粿 绵软鲜美

在锅中放一勺猪油、添水,待水烧开,下一把干豆粿,再放上几根青菜,一会儿,一锅绵软鲜美、营养丰富的煮豆粿就做好了。这是正月里,祝晓平家的特色早餐。

祝晓平的老家岳西县白帽镇朱铺村,冬日里一直有煮豆粿的习俗。豆粿除了自家吃,还是春节作为馈赠亲友的特产。

祝晓平的豆粿是在去年腊月里煮的。趁着天气晴好,祝晓平拿出大米和绿豆、黄豆,用山泉水浸泡一夜,第二日清晨,起早漂洗干净,磨成乳汁一样的浆汁备用。

吃罢早饭,邻居姐妹们都来帮忙煮豆粿。煮豆粿约需五六人配合才行,灶下坐一人,先将锅灶烧滚。祝晓平站在锅边掌勺,待铁锅烧红,用丝瓜络蘸上菜籽油把锅快速擦一遍,再将长柄的瓢舀上半瓢豆浆均匀地沿锅壁倒上一层,拿出准备好的棕毛刷均匀地涂开,使之厚薄一致。待豆浆成型,用手提起烫熟的豆粿,铺在倒扣的竹篾箕上。院子里,早搭好了竹匾,两人围坐边上,一人卷放凉的豆粿,一人将卷好的豆粿切成丝。“屋里屋外,笑语不断,十分热闹。”祝晓平说。

浆汁烫完,豆粿切半,将切好的豆粿丝薄薄地铺在竹匾里,放在太阳底下晾晒,直到晒干为止。晒干的豆粿,色泽微黄,可煮着吃,也可炒、蒸、焖,口感绵软,滋味鲜美。祝晓平今年煮了五十多斤干豆粿,给在外工作的女儿和儿子每人准备了满满一大箱,让

他们正月离家时带上,在外地也能吃上家乡的味道。全媒体记者 查灿华

小小团子 浓浓年味

2月13日,农历正月初二,太阳暖暖地照着大地。潜山市龙潭乡暗冲村张灯结彩,喜庆祥和。

上午9时许,今年50岁的村民程素芬在家里厨房中忙碌着。经过发酵、揉、剁、炒等一系列工序,糯米、糯米粉、肉馅等原材料陆续准备妥当。接着,程素芬便着手制作过年必备的一道特色菜肴——“欢喜团子”。

“欢喜团子”是将糯米粉发酵搅拌均匀,揉成面团,里面加上馅料,外面再裹上一层糯米而成。每逢春节,当地家家户户都有吃“欢喜团子”的习俗。“欢喜团子”也有着“欢欢喜喜、团团圆圆”的美好寓意。“春节期间家里来客人,餐桌上必有‘欢喜团子’这道菜。它除了寓意欢喜团圆外,还有欢迎的意思。”程素芬说。

别看团子个头不大,制作要有技巧。程素芬将发酵后的糯米粉在手中揉成一个窝窝头似的形状,再将馅料放入其中并包好,随后在晾干的糯米粒上来回滚动,一个洁白剔透,玲珑小巧的“欢喜团子”便制作完成。“除了肉馅,我们这最常吃的就是芝麻馅了。”程素芬一边熟练地包着团子一边介绍,“芝麻馅需要把芝麻捣碎并与白糖相拌,馅料的准备要更加复杂一些。”

“包团子可是个技术活,尤其是裹外层的糯米粒,一定要记得连带晃动下方的盘子,而不是让手按压丸子滚动。如果用手滚动的话,容易受力不均,把生米滚进丸子。”程素芬说,她从小跟着母亲一边看一边学的,“那时候家里清贫,平时

总是粗茶淡饭。只有过年的时候,爸妈才会想着做点好吃的给我们解馋。”

一会儿,程素芬的儿子和儿媳也来到厨房,帮助母亲烧柴火,学包团子。程素芬的儿子程西林说,每到过年,只要看到桌子上的“欢喜团子”,就感到浓浓的年味,“这个风俗一定要传承下去,我现在也跟着学,等父母老了,好做给他们吃。”

上午11时,40余个“欢喜团子”蒸好出锅。团子冒着热腾腾的香气,香味弥漫整个房间。大家在欢声笑语中,品尝着香糯团子。全媒体记者 唐飞

年年丰收 丰年有糕

正月初七早上7时30分,桐城市文昌街道的老马丰糕店里,刚出笼的丰糕热气腾腾,香味扑鼻,许多居民前来购买。

丰糕,洁白如玉,松软绵软,味鲜香甜,是桐城春节期间特有的一种食品。相传,清朝宰相张英居京城时就喜欢吃丰糕,并叫厨师学习桐城丰糕的制作技术。已有300多年历史的桐城丰糕,可切片蒸着吃,也可用油炸等等,不但味美香甜,易消化,还寓有“年年丰收”“步步高升”之意。

“老马,给我来6个丰糕。”桐城市文昌街道公园社区居民李勤来到老马丰糕店里,“年前购买的丰糕已经吃完了。这次购买丰糕,是给孩子们带到外地,希望孩子们今年又是一个丰收年。”

一些顾客说,除了自己吃以外,还寄一些给外地的亲朋好友,把家乡的味道寄给他们。

丰糕店业主马广平介绍,丰糕是桐城的特产,它的特供期在春节前后。“我今年60岁了,制作丰糕的手艺是从我父亲那里继承过来的,如今已20年了。”马广平说,制作丰糕,要选用优质糯米水浸,米骨浸软后磨成米浆,加入老面、酵母做糰,拌匀后发



潜山市暗冲村村民程素芬制作“欢喜团子” 通讯员 程西林 摄



桐城市文昌街道一家丰糕店里,业主在制作桐城丰糕。通讯员 汪华 摄



桐城市孔城镇桐梓村村民张月香家在磨米浆。全媒体记者 何飞 摄

酵,起泡时加入白糖,再揉搓成面团,放在模具里做成糕坯,放入蒸屉,蒸四十多分钟后出笼。

“出笼后的丰糕雪白如玉,状如圆盘,松软绵软,中间点缀着青红甜丝,象征着日子蒸蒸日上,红红火火。”马广平说,春节期间,他家店铺每日销售2000多个。

尽管现在的年货食品十分丰富,但人们对于土特产桐城丰糕,还是喜爱有加。正如马广平所说,丰年有丰糕,高薪、高寿、高兴……什么高(糕)都有了,过年更有年味。

全媒体记者 汪秀兵 通讯员 汪华

桐梓米面 待客佳品

桐城市孔城镇桐梓村有一种传统年俗——制作米面。春节期间,米面既可以用来馈赠亲朋好友,也可以用于招待客人。

农历腊月二十九上午,记者赶到孔城镇桐梓村查圩组时,村民张月香正在制作米面。她说:“在我们村,哪

更因为这是我们桐梓村的一份浓浓年味和乡愁。”

全媒体记者 何飞 通讯员 吴春富

小村庄里的川渝风味

正月里,每有亲朋来访,大观区海口镇昌宁村村民张明杰一定要做一道特色美食——魔芋炖鸡招待客人。张明杰是一位爱说爱笑的家庭主妇,她做的菜在村里人人称赞。

昌宁村是一个移民村,这里的500多位村民来自重庆巫山,他们至今还保留着一些巫山的风俗及饮食习惯。过春节,家家户户挖魔芋、洗魔芋、做魔芋炖鸡,用制作工序繁杂的美食招待客人,既真诚又实在。

张明杰家的厨房炖锅中,里面有一些形状、颜色像熟牛肉的团块状物体,拿到砧板上切,弹性十足,这便是煮熟的魔芋粉团。有客人来时,拿出一块切碎,和红烧鸡一起炖,就是魔芋炖鸡了,但这道菜的前期工作非常繁杂。

腊月底,张明杰从地里挖出足球大小的魔芋。魔芋在其他地方并不多见,但在昌宁村,村民广泛种植。魔芋挖出之后洗净,再用一种叫“擦子”的工具,把魔芋擦成粉状。

“要一边擦一边浇水,不然魔芋粉会凝固。一个魔芋擦成粉大概要20分钟,凝固的块状要给它捏碎,这时魔芋粉成了米糊状。”张明杰说,“这个过程一定要戴皮手套,不然双手皮肤会过敏,发痒、起红点。”

米糊状魔芋粉要煮熟,煮的过程中要用水将碱粉兑成碱水加入其中搅拌均匀,让魔芋粉凝固一下,20分钟后将凝固的魔芋粉切成小块,再加水煮,搁半个小时。从挖魔芋到做成魔芋粉团,大约需要3个小时。

张明杰说,魔芋粉团就这么放着,从腊月到正月,吃一个月没有问题,隔两三天煮一下,不会变质的。要吃的时候,拿出一块,切成小块,放水里加盐煮一下,和红烧鸡放在一起,再煮,就能端上餐桌了。

按照昌宁村的春节习俗,家家户户大年三十起早吃团年饭。团年饭要吃上魔芋炖鸡,张明杰要前一天宰好鸡,大年三十凌晨3点起床开始忙活,才能让一家人在早晨吃上一顿丰盛的团年饭。

张明杰说,魔芋的特点是有点嚼劲、味道鲜,除了炖鸡,还可以任意搭配,比如和酸菜、猪蹄等,能做成许多菜肴。

全媒体记者 罗少坤

特殊的“玩年”习俗

宿松县部分地区,农历腊月二十八有“玩年”的习俗。在安庆市区一家医院工作的唐晶说:“我们小的时候父母就跟我们说,腊月二十八跟大年三十一样重要,都是过大年。腊月二十八有‘玩年’的习俗,家家户户都起得特别早,不同的是大年三十一一般是吃年夜饭,在晚上进行。”

对于小时候“玩年”的经历,唐晶仍然记忆犹新。“我们腊月二十八凌晨一两点钟就要起床,不论大人小孩一律都要早起。家里的女主人起床后就开始准备丰盛饭菜,男主人要带着一家人祭祖。”

唐晶说,祭祖之后,如果饭菜准备好了,就可以放鞭炮了。唐晶感叹,工作以后,因为太忙,能够回老家“玩年”的机会不多了。

唐晶的父亲唐鲁民说:“之所以会有腊月二十八‘玩年’的习俗,据说很久以前,我们这一带的地主家有很多长工,长工需要回家过年,所以地主家会在腊月二十八这一天早晨,准备一顿特别丰盛的饭菜犒劳辛苦了一年的长工们。因为那时候没有什么交通工具,长工们都要步行回家,走路都要走一天的时间,所以这顿饭吃得特别早,久而久之,腊月二十八成为和大年三十一一样重要的日子。”唐鲁民说,长工们在天津务工,几十年来,一直坚持腊月二十八“玩年”的习俗。“今年我们回来特别早,因为我们也要‘玩年’,这是一代代传下来的习俗,我们要一直坚持下去。”

全媒体记者 付玉



大观区海口镇昌宁村村民张明杰切煮熟的魔芋粉团。全媒体记者 罗少坤 摄



岳西县白帽镇朱铺村,邻居在帮祝晓平家切豆粿。祝晓平 供图