

# 镇江年味“炒米”香

文/潘春华

旧时镇江，无论是城里还是大港、姚桥、上党、宝堰等东乡、南乡一带的农村，过年前皆有炒“炒米”的食俗。农历冬至一过，各家各户都开始忙着炒“炒米”了。大户人家通常要炒三、五斗，寻常百姓也得炒上二、三升，大街小巷里随处都飘散着炒“炒米”的香气。“炒米”是过年必备的食品，在它的身上凝聚着家乡人浓浓的年味。

旧时的炒“炒米”，古称“火米”，是一种居家可以较长时间贮藏且别具风味的传统食品，且能干、湿两吃，又可供客。与平常听得“嘭”一声巨响的炸“炒米”，是两种截然不同的加工方法。炒炒米通常用糯米，也可用粳米，在铁锅内杂炒炒制；而炸炒米必须在铁制的加热釜内加工，使用的米通常是粳米或籼米，不需用糯米。两种炒米不仅加工工艺不同，而且炒米的形态、口感皆不一样。炒制的炒米，粒粒金黄，颗颗饱满，松脆酥香；炸制的炒米，则是一种膨化食品，体积形态比炒制的炒米大得多，入口即化，口感却没有炒制的炒米那么香脆、诱人。

徐珂在其编撰的《清稗类钞》中记“炒米”有如下描述：“炒米，古之火米也，或曰米泡。盖以米杂砂炒之，粳米、糯米则不拘，极松脆，以之作点心，或干嚼或水冲，皆可，有视为珍品以享客者。”

旧时过年，亲朋好友上门拜年，奉上一碗白糖泡炒米，即镇江人称之为“炒米茶”，算

是一种敬客的礼仪和情谊。咸吃泡炒米也是常事，正如郑板桥在家书中所说：“天寒冰冻时暮，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具。”如若贵客临门，主人便会送上一碗“打蛋泡炒米”。就是说，在铁锅里煮两个镇江人习惯称之为“蛋瘪子”的溇心“水溲蛋”，盛在碗中，抓一把炒米，加少许精盐冲泡，再滴上几滴香麻油，既营养味美，又能充饥，这便是居家应急待客的最高礼遇了。这种吃法在寻常百姓家还是不常见的，汪曾祺在谈炒米时说，这种食品是只有“惯宝宝”才能吃得到的。谁家要是老给孩子吃这种东西，街坊就会有议论的。

以前，镇江城里五条街、南门大街、四牌楼及城外大西路、中华路、打索街、山巷有几家专炒“炒米”的店铺，也有由炒货店兼营的。城里南门大街中段有一家炒米铺，门面不大，里面新砌好一座能安放两口大号铁锅的大灶，锅不是平安安装在灶台上的，有一定倾斜角度，便于炒制。锅内各有一把长柄铁铲，灶头矗立着用石灰水新粉刷过的烟囱，屋内一角摆放着炒炒米的细砂子和筛炒米用的竹筛子、竹匾子等工具。烧锅灶用的柴草，大都是镇江焦山芦苇滩产的芦苇以及乡间的豆秆、麦秆，不用木材，便于控制火力。一旦开工炒制，烟囱口不时喷出殷红的火舌，炒米铺内烟雾缭绕，等候炒炒米的人也排起了长队，

热闹非凡。

炒米的制作工艺，说起来也不难。选用上等糯米，先用开水浸泡，待其米粒伸腰发软，能掐动，便用竹筴或簸箕捞起来，用大量冷水冲，洗清米粒外围，防止互相粘连。等水分沥干，便可下锅炒制了。首先将带有湿气的糯米，放在一口锅内预炒一下，使其水分炒干，将其铲出，盛在藤柳巴斗里。接着，锅内放入细砂，炒热后倒入事先预炒过的米，不停地用铁铲翻炒。此时，在火的威力下，众多米粒在锅中竞相跳动、蹦高，炒米香味也随之扑鼻而来，待米炒至金黄色便可起锅了。炒炒米的关键在于掌握火候，火大了，把米炒焦了，吃起来有糊味；火小了，炒出来的炒米吃不动，不松脆。

刚炒的炒米不适宜立即食用，需筛去细砂，待炒米冷却后便变得松脆爽口了。炒米是一种经火炒焙至极干的食物，吸湿性极强，必须贮放在密封不透气的瓷器罐或饼干罐里，如任其露置，吸湿“回软”，便不堪食用了。过去，儿童零食不多，炒米便是儿童的最爱，不仅可以作为一种休闲食品干吃和开水冲泡食用，而且还可用于饴糖制成香甜可口的“炒米糖”，也是春节待客的特色茶点。

过年炒炒米的习俗，早已随着历史长河的流淌而渐渐淡去，我们这些“银发族”对此的记忆，也成了碎片。如今重拾过年炒炒米的旧事，有着不尽的感慨与亲切。

## 野猪

文/陈锦江

张刚这两天家中有事没外出打工。他听村里人说，最近有野猪夜间下山，在山边田地里找食吃，把山芋地垄子拱得狼藉不堪。他不放心，于是傍晚时，到山芋地里看个究竟。

他到山芋地里一看，傻了眼！一处处干瘪的山芋藤，还有被野猪从垄子里拱出、没咀嚼掉的山芋，只有鸡蛋大小、手指粗细，真揪心：再有两三个月那就成了大山芋。张刚又看了紧靠他家王强家的山芋地，同样也是如此。

晚上，张刚来到王强家，王强刚从外村朋友家吃了点酒回来。张刚开门见山，把山芋地被野猪糟蹋的情况告诉他，“你和我家的损失大啦，都有三四分地，我们的山芋可是新品种，损失有两三千元。”王强是个急性子，酒气还未消，便火冒三丈：“今晚就去把那该死的野猪打死，捞个野味外快。”“兄弟，消消气，野猪是野生动物，受法律保护，我们好好商量，想个好办法。”

他告诉王强，听有经验的人说，野猪一般在深夜下山找食吃，下半夜至天亮前返回山上。他提出：我俩吃点辛苦，四点去山芋地守候，万一碰上野猪，狠狠地吓唬它，下次它便不敢再来了。王强说道：“野猪长得壮实，要带木棍防卫，防止被野猪咬伤。”

他俩带上粗棍子和手电筒，蹑手蹑脚来到山芋地旁，只见有四条野猪正在拱着山芋垄。王强再也忍不住拽了张刚，他俩悄悄地跑，同时用手电强光射出照向野猪，高喊：打、打。野猪突然受到惊吓，呼地朝着对面大山方向奔跑，他俩紧追，边追边喊打野猪。

防火沟靠山芋地较近，跑在最前面的一条野猪突然栽下沟，另三条野猪见势不妙，快速转弯向左，朝东边方向逃跑，防火沟宽四米深两米，用于万一发生意外大火烧山，可隔绝火源向山上蔓延，起到护山护林的作用。

此时天已亮，他俩追跑到沟边，喘着粗气，跌进防火沟的野猪，一只前腿悬着，可能跌伤，野猪头朝向他们，嚎叫不已。王强哈哈大笑道：“你这下老实，跑不掉了，我地里山芋给你啃吃得伤心噢。”张刚说道：“这野猪腿受伤，得想个两全齐美的办法。”

张刚站在沟边用长木棍拦着防止野猪往西逃跑，沟向西延伸较长，万一这受伤的野猪，意外被别人逮去，后果不堪设想；沟东端有一斜坡人行道，野猪腿瘸暂跑不掉。王强去村里汇报。

王强带领着村书记徐冬福去山芋地看情况，并告诉他这新品种山芋名叫紫薯，目前市场很紧俏，价格比一般山芋高一倍，他俩不知不觉到了沟边，他们向沟里野猪望去，那野猪原来瘸着的一只腿能轻搭在地上，野猪哼着朝他们看去，眼窝里汪汪泪水，像似求饶。张王两人说道：这野猪有保护法，我们自留地也受保护呀。

徐书记皱了皱眉头，提出解决的方案：保护这野猪我们要尽到责任，在沟东端坡上架好木板，驱赶野猪试着能否上去，回归大自然；万一上不去，再向有关单位汇报。

张王两人面面相觑，只有这样。野猪那只瘸腿竟然能站立地上使上劲，上了木板，低着头，摇着尾巴跑进大山，这就是野性的奇迹。

徐书记说道：“你俩保护野生动物是好样的，我们向有关单位建议给予表扬，你们的山芋新品种，要吃点辛苦守护好，我向村里经济合作社推荐你们的良种。”

## 腊月，腊味

文/管淑平

每每到了腊月，才能愈发感知到时间行走得有些匆匆，心底也难免会生出一种紧迫感来。年关近在眼前，而年初时心头立下的那些期许和愿景，到了此时却如同被悄悄翻开的回忆录，所经历的种种在这个瞬间也都变得清晰。

腊月，是一年中最后的一个月份，像是一趟末班车，踩着尾声而来，带着希冀与美好朝着新年的方向缓缓驶去。一种属于年的热闹在这年末的月份里开始涌动起来，打拼了一整年的人需要返乡和休整，念书的学子也为即将的期末考试和离校回家做着准备，一年一度的“春运”如同赶时髦一样预约般的开启了行程。这种浓厚的气象，也只有腊月才能表现得十分热烈。

但是，究竟是从什么时候起，这份喜庆的热烈就有了的呢？也许，就是从那还未进入腊月之前的熏制腊肉开始的吧。

在我的家乡，过年自然是少不了腊肉的。随着农家饲养的土猪被拉出圈门，“天蓬元帅”在

人间的“使命”也就顺利完成了。屠夫会按照一定的比例将猪腿与肋骨有条不紊地割下来，然后放入瓦缸中，用盐水浸泡一周左右。每一块裸露在外面的猪肉都要经过盐水的浸润，经过反复地上盐掉盐，反复地揉搓，那一种原生态的咸味就已经渗入到皮肉之中。

熏肉，永远是小孩子最喜欢的一项活动。在烟熏火燎之中，闻着草木清香和肉香，顿时，惬意从中来。只不过，让我觉得颇为烦恼的，是要不断地备置柴火，而且是颇为沉重的柏树枝。其次，火候的掌控也很有讲究。火大了，会把肉烧焦，口感不佳；而火小了，肉熏不透，则不能入味。柏树枝燃烧过后的味道的确很好，有一种植物本身的香气。然而，其中需要经历呛人的烟火的洗礼。慢慢地，悬挂着的肉变得越来越有质地。烤出来的油脂顺着肉条往下滴，落在红红的炭火上融化了。

坐在暖暖的火堆旁，慢慢地熏着肉不免有些枯燥。于是，我

们小孩们也是趁着大人忙碌的时候，在火堆边放上几个土豆或是地瓜，有时也有花生米和黄豆。在这一种火热的温度下，土豆、地瓜慢慢地开始软化，没过多久，就已经能够闻到那种烤制出来的淀粉的味道。待烤熟后，几个小伙伴借着大人们聊天和搬肉的时间，大伙儿一同共享，不亦乐乎。

等到熏烤环节结束之后，人们就会用棕绳将腊肠与腊肉捆扎起来，然后挂在阁楼或者窗台边，慢慢风干。不过，这时候长辈们总会取下一点儿腊肉来，切片、小炒，再备几个小菜，也是对忙碌了一天的亲人们的一种关心和补偿。

我每每坐在窗边，看着那一排排挂满的腊肉，就觉得分外幸福。那油亮亮、香喷喷的腊肉，得来真是不易，正因如此，我们的生活才有意义。也就是在这种朴素生活的忙碌与辛劳中，过年过节的氛围渐渐热闹了起来。

