



年货·年味

◎行政中心/李碧婷



在客家人的传统中，年味，是从准备年货开始的。记得小的时候，每当到年底，家家户户准备年货的时节，仿佛就是每家人尤其是女主人，持家好身手才艺大比拼的关键时刻。那时的年货都是自家纯手工制作的，原材料也基本都是自家耕种所得，所以年货的品相、味道、色泽是才艺比拼的综合考验结果。

客家娘酒

客家娘酒是梅州人过年家家必备的，不管是自己喝，款待客人还是送礼，都是首选。每年农历九月初九是酿造娘酒的最佳时间，妈妈说这天酿的酒味道醇，耐保存。所以每年在农历九月初九之前就会准备好各种酿酒的工具，大缸、糯米、酒曲子、洋红、蒸糯米的柴火，锅具一应俱全。九月初九一大早，爸爸妈妈就带着我们忙开了，我们帮妈妈烧火，妈妈蒸糯米，爸爸把蒸好的糯米饭晾凉了，妈妈再把晾凉的糯米饭搅拌上酒曲子，很仔细地铺在大缸里，大缸中间整理出一个很深的洞，妈妈说这是出酒的地方。为了犒劳我们的努力，妈妈会特意留出一部分糯米饭，热气腾腾的糯米饭拌上白糖，那个美味，真是无敌。之后，妈妈还会给大缸盖上大棉被，不时查看娘酒的发酵情况，还会往大缸里添加一些白酒，整个程序一丝不苟，丝毫不放松。为了让酒的口感更好，保存期更长，酒酿好后还会整缸密封好在火堆里煮，我们叫“炙酒”也叫“煮酒”，煮出来的酒金黄色中略带红色，我们叫“黄酒”。

年三十的饭桌上，一锅香气四溢金黄色的炒鸡酒绝对是全家最期待的一道美食。妈妈的酿酒手艺在全村首屈一指，从未失误，这是我们家，尤其是奶奶的一大骄傲啊。



甜 粿

甜粿以软糯香甜，可煎可蒸可直接上手拿来就吃，广受好评，也是家家户户必备的年货。甜粿做工不复杂，但制作时间很长。进入小年后，家家户户就开始了做甜粿，先把糯米粉和红糖加上水充分搅匀，在一个很大的竹器上垫好纱布，再把搅拌好的糯米粉倒入竹器中，放入大锅，用猛火蒸上5-6小时，整个过程，基本需要一整天的时间。甜粿做好了，就会先妥善放好，到过年的时候才吃。还记得每年年初二我们去外婆家拜年，奶奶都会提前很仔细地切上一大块比砖头还大还厚的甜粿让我们带给外婆吃，切得非常方正漂亮。奶奶说切甜粿送人，切得非常方正漂亮说明收甜粿的人在我们的心里很重要。



炒米饼

一口咬下去嘎嘣脆的米饼一定会出现在过年招待客人的年货里，制作米饼需要先将大米在大锅里做成“浦米”——类似爆米花，再把花生米芝麻炒的满屋子香，用白糖熬成糖浆，趁热将“浦米”、花生米、芝麻一起搅拌并迅速在一个事先准备好的木质容器里压实，凉了之后切块，放在密封的罐子里防止“漏风”，以保证嘎嘣脆的口感。过年的时候，大人们在屋里就着黄酒吃着米饼聊着家常，不时传来阵阵笑声，在暖暖的阳光下，我们和左邻右舍的小伙伴们一起坐在院子里比谁的米饼吃起来声音最响亮，这一切都简单而美好。



特色年货

随着物质不断的丰富，除了娘酒、甜板 and 米饼外，年货又陆续增加了炸油角、炸蛋散、晒腊肉、晒腊肠等等。年货越来越丰富，年味越来越重，日子也越过越幸福。虽然现在的年货基本都可以从市场上买现成的，很少再一家人一起忙活了，但我们家仍然会非常有仪式感地准备年货，除了美食，这些年把“家庭春晚”作为特殊的年货来准备。一大家子人借着“春晚”总结一年来的收获，畅想来年的计划，一起准备一顿丰盛的晚餐，晚餐后大家各自展示才艺，载歌载舞，其乐融融，形式不一样，幸福却一样。

年味藏在年货里，幸福藏在笑容里，愿家家团圆，户户幸福！

