

渐行渐远的亲戚

丁文新

“嘭——嘭——”“啪——啪——”寒风中，不时响起的鞭炮声，孩子们的欢叫声，昭示着年近了。春节的璀璨，便在这喧嚣霜雪的覆盖下，破冰而来了。春节是休憩的日子，是团聚的时光，除了自家屋檐下的温馨和踏实，便是走亲访友。幼时，拜年走亲戚，我们就是杨柳青年画中那胖墩墩的小儿，溢出了画面的笑声，一串串撒落在兴高采烈的乡间小道上。山高路远，风大雪猛，也阻挡不了我们的热情。

拜年的礼物大多是一包纸裹着的红糖、大红枣，或“麦乳精”类的营养品，送给姨娘家奶舅舅岳父。登门拜年的大多是放了寒假的小屁孩，表哥表弟表姐表妹，你到我家，我到你家，这些礼物拎过来送过去，像交换一样，但尽量避免完全一样。但这些都不是我们要考虑的问题，是父亲母亲根据亲戚辈分的大小和亲疏远近，在家里掂量掂量去，然后塞入一个大竹篮，披上一面大红包，在不要送错了家门的左叮咛右嘱咐下，把一项重任交付到两兄弟的肩上。

大多数情况下，兄弟俩是不负众望的，尽心尽力，兢兢业业，圆满完成一次又一次任务。其实，我们的心思哪在拜年上，就是想借着机会冠冕堂皇地出去玩、过瘾，去和同龄相仿的表兄弟们打成一片。猫狗都有三天年，乘着这个大好光阴，扔掉令人唉声

叹气的作业本，悠哉乐哉。

记得跑得最远的是一个叫黄土关的庄子，一位德高望重的姑妈。白发鹤颜，面容清秀，一双三寸金莲，显得稳当而自如。每次去姑妈家，印象深刻的除了好吃好喝之外，就是临别时老人家寒风中颤抖的白发和婆婆的泪眼。从上学开始，直至高中，春节年年拜望。在侄儿们即将离开时，姑妈便开始揉眼睛，用新买的手帕包上瓜子、花生、糖果等等，一人一份。再就是袜子、毛巾，而最特别的是，老人家会给人送一条自己亲手编织的红色的蚕丝带，寄予着娘家的儿孙辈红红火火、兴旺平安。从少小的欣喜，到渐渐长大后的感动，常常在分别时也让我一步三回头，看着老人家瘦弱的身影在厚重苍绿的群山前矗立成一尊雕像。回家后，便不停地向母亲和姐姐们述说着姑妈家饭桌上可口的饭菜，和她的深情厚爱。

还有最开心的去处是家住街上的两个舅舅家。不同于乡野的冷清和偏僻，这里有宽阔的马路和轰鸣跑动的汽车，有摆满各类商品的店铺，还有缤纷多彩的电影和录相。这可把兄弟俩乐坏了，逛街，看电影，逛街，看电影，循环往复，乐此不疲。在舅舅舅妈的疼爱下，表哥们带着兄弟俩从街头跑到街尾，把五颜六色的海报上什么“惊悚”“反特”“武打”“鬼片”之类的电影一扫而光，仍意犹未尽。

近处，跑动的亲戚就更多了，开学之前的那段时间似乎每天都在拎着糕点不断地走村串户。有奶奶的娘家，有舅舅姑婆家，有姐姐姐夫家，甚至延伸到远房婶婶的姐姐的娘家，那些常常忘了怎么称呼的表亲，都在父亲母亲的旨意下，让我们一一访遍。长大后，才发觉这些马不停蹄真的很累，便开始有了排斥。但作为春节期间的根打不动的家庭节日，无论是心甘情愿，还是愁眉苦脸，在父母的安排下，依然伴随着我们度过了一个既快乐又厌烦的正月。

后来，爷爷和奶奶去世，拜年的亲戚少了一些。再后来，父亲和母亲的相继离开，更多的亲戚走丢了。期间，那些亲戚家的老人也一个个离世。拜年时，没了长辈们的亲热和关爱，总觉得心里的温暖缺斤少两。后来，表哥们在家的时间短了，有的在外地安了家，有的早早就出了门，才明白，出门打工开始成为这帮年轻一辈们的必由之路。跨过懵懂的岁月，成年的他们为了讨生活，开始陆续地背井离乡。除了春节，平日里更是难得一见。而我们，虽未曾远离家乡，但经过辗转的学业和行伍生涯，以及生活的日益富足，春节里的拜年不再是一道重要的菜品，味道淡了，渴望淡了，心里的距离远了。

如今我扎根在小镇，春节里拜望的亲戚除了舅舅，妻子的舅舅，岳父岳母，以及一母所生的兄弟姊妹，其它的几乎都搁下了，不知道还有什么亲戚必须往来一番。领导、同事、朋友、同学，似乎与春节的拜访无关，有的也只是捂热的手手机里千篇一律的祝福表情包，饭店里一顿比较丰盛的酒菜而已。

想想也罢，我在农村，尚有二三两亲戚来往，若像现在众多的年轻人寄居城市，单门独户，只身天涯，又拜候谁呢？要么跻身热闹的人流，享受繁华，挥洒自由，要么抬头遥望远空中灿烂耀眼的星光，偶而想起，想起年少时那些跑动不息的亲戚们。

在一声一声地为我招魂

年夜饭

整年忙碌着，整年牵绊着
那顿年夜饭整年回味着，整年向往着
那顿年夜饭即使，回家的路那样漫长
所有的风雪冰凌都无法阻挡
回家的脚步，坚定
归乡的心，执着
因为，团圆是游子不朽的心港一家人，把一年的酸甜苦辣
都蒸进饭里
一家人，把一年劳碌的艰辛和收获
的惊喜
都调进汤里
一家人，把来年的相想和对生活的向往
都斟进酒里
一家人，围坐着
让幸福在心中徜徉
一家人，相互鼓励着，祝福着
让感动在心中静静地流淌那顿年夜饭，是一首温馨的歌
全家人在心中默默地，动情地
歌唱

“心花”怒放

严仍江

被满街的红春联感染
卯兔在即将归去时刻
将洁白的绒毛襟袖
伴着游子返家的心跳
和着孩子一天的欢叫
化作温暖的鹅毛
曼舞在天地之间
用琼楼玉宇的世界
迎接辰龙的显现

被满天的信息温暖
卯兔在腊月二十三
摁不住心中的情感
夜间把漫天的祝福
化作一朵朵心花
撒向人间兆丰年

被玉兔的杰作感动
我们钻进银妆素裹的天地
捧起湿热的洁白揉成团
再用热情一刀刀
雕塑成心一样的雪莲
虔诚地安放在高台上
默默许下满满的心愿



雪花制作：王雅琪 拍摄：许雪萍

腊月

柯宏胜

冬月晨晖穿眉展，
老区霜冻白无涯。
徽州树隙鸟窠脆，
涿水河边鱼味佳。
曲径断桥街夕照，
微风残雾幻明霞。
红梅绽放神仙境，
心静幽曲远世哗。



城事·茶舍

责任编辑：宋金婷 784542876@qq.com

粑粑送灶迎新年

郑策

古话说得好：小孩盼过年。过了农历腊月二十三，就到了羊跟前，一放假，小孩就想去外婆家，那里有宠爱他包容他的老人，那里有一起玩要的小伙伴，那里有邻家漂亮的小姐姐，那里有他许多珍贵的过往。把粑粑送灶迎来年，那就说说送灶的粑粑。

农历腊月二十三俗称“送灶”日。送灶吃粑粑是庐江巢湖一带的年俗，俗称“送灶粑粑”，旧俗有粑粑做好以后先搁堂屋的祭案上供上，灶王老爷先吃，然后，一家老小围拢一起享用美食。小孩是拿这个当故事听的，他才不管灶王爷吃不吃，他盼望“送灶”，是因为“吃了粑粑就真的要过年了”！

送灶那天，在盛桥外婆家的小孩，一大早就前后左右欢蹦乱跳地转，问小姨咋还不去买肉剁馅，催小舅咋还不去粮店磨米面，讨嫌的太阳咋还没有落下山。他的那点小心思大人们都只当看不见，一样一样有序来置办。

冬日天短，下午四五点左右，做粑粑的原料都已备齐，外婆和小姨开始剁馅和面做粑粑。小姨先把精细白腻的米面粉放在锅里炒，炒出香味炒到感觉米面轻飘飘的(完全凭手感)，然后用开水烫(水的多少

也是凭经验)，掺好倒在盆里，然后用她纤细修长的十指慢慢揉，经过不断地揉压，面就成了黏黏软软的白面团，再将面团盖上白纱布或毛巾，在篾篮里放置一段时间。米面制品和麦面粉制品从外观上看就不一样，米面颗粒较大外观粗糙有细微凸起，且不用发酵。

小姨揉面的同时，外婆也围上灰布围裙，将五花肉加上葱姜蒜，在案板上用力地剁起来，她时而快时而慢，手起刀落，耳边短发随着手臂的起伏而轻轻晃动，一下一下晃动在小孩眼里，也永远地晃荡进悠长的岁月里。

这灶肉馅有讲究，要慢慢地剁，肉粒肥瘦大小要均匀。现在外面买的肉馅多是机器加工，缺了人气没有灵魂，更没有最独具的家人气息。然后内里再加上少许芹菜、香菜，还有本地的土干子或豆腐，一起调和而成。那还是才经过“吃顿肉就是过年”的岁月啊，就光看这红白绿等色彩的一大盆肉馅，已经够小孩垂涎了。

面团和肉馅准备妥当，大人们才洗净了手围拢桌前，把面团分出合适的小块，先压平成饼状，用一只手托住，再用另一只舀出一团肉馅放在面上，接着用另一只手

将面饼四周向上拢起，用指尖轻轻地向上端捏合，最后再将上面的手掌略微拱起，稍稍用力向下压实。一个圆满如小山包的粑粑就做好了，外观底部平圆如大地，上部隆起似天穹，这小小的乡土美食仿佛也契合着“天圆地方”的古理。

做粑粑包肉馅也是最快乐的时辰，大人们一边两手娴熟地忙着，一边闲叙着家常，经过一年分离之后的家人团圆，多少贴心的话咋也聊不完。调皮的小孩吵着自己也要包，聊不过他的外婆无奈同意他洗手来包一个。兴奋的小孩伸手就抢抓了一团面在手，然后学着外婆在那里揉捏揉捏，不一会他就开心地举起一个小小的扁扁塌塌的丑模样粑粑，还起劲显摆，惹得大伙哄堂大笑。小姨故意竖着大拇指说：这个粑粑真不赖，小孩留着自己吃！

最令人期待的时刻就是将做好的粑粑放到油锅里煎炕，这更是技术活，底油的多少、火候的大小、炕蒸的时间，以及中途淋洒多少水都有讲究，过去都是大锅土灶，一次放入的粑粑更多得精心操作。我们的粑粑把外皮煎，先用热油将底部炕至焦黄，再淋洒上少许水，略蒸一刻，炕蒸过程中，锅里会发出悦耳的细滋滋滋滋声

宰鹅

陆秀红

鹅，原本趾高气扬地踱步，但见了我这个不怎么回来的陌生小主人，就把头伸得像长颈鹿一样来啄我。我小时候对此非常恐惧，你跑得快它追得凶。后来我学会了抓鹅头、绕鹅脖子、杀手绳，再厉害的鹅最后都甘拜下风。看到公鹅败下阵，低头乱啄地上的泥巴，好像孩子哭后抽泣，我又不忍心，生怕它不开心。

今冬来杀鹅的还是往年的那位，住在隔壁村，是熟人。他是收鹅毛的，他一来，我们一个庄子的鹅都由他杀。一家一家临，到我家就晚了，加夜班也得把鹅杀掉。我家鹅少，顺便还杀了几只鸭。杀后，把鹅用开水洗一洗。收鹅毛的按照顺序，把大羽毛、小绒毛装在不同的尼龙袋，把这些毛速度都很快。最后弄掉贴在鹅身的血管毛，以及太小的绒毛就麻烦了。以前的饭店图快用熔化的沥青粘，但自家只能一根一根拔了，土话叫“滴”。滴”鹅毛虽是皮毛活，却见真滴”滴”，急性子不行，能培养一个人的耐心。听说有的老人眼神不好，在昏暗灯光下凭手感能“滴”得干净”滴”完后，有的还要提着光鹅在燃烧的稻草上上过两遍，以求彻底得一毛不留。

第二天，在明媚阳光下给鹅

响，随后灶台上蒸腾的热气带着米饼的焦香和内馅的肉香，在整个厨间飘散，那被热气包围中的外婆精神而充满活力，还有我的未嫁的小姨泛红的脸庞，洋溢着青春的光泽。

开锅喽！外婆揭开锅盖，哇，那股扑鼻香味，至今难忘。甚至许多年以后的今天，长大的小孩用鼻嗅嗅依然浓烈不散。小孩踮脚看向锅里，只见一个个散发热香气味的白嫩饱满的粑粑，圆鼓鼓的排着齐整队列在迎接检阅。外婆一把拽过小孩，生怕他烫着；然后将熟透的粑粑，一个个铲进碟子里，把底部都现在穿上了金黄色的“铠甲”，油润泛光，勾人馋虫。

把粑粑端上桌，小孩急吼吼第一个品尝，他也就不得找寻自己做的哪个“可爱小丑”，上来就挑了一个又大又圆而且蛋壳焦黄的，那厚厚的金色焦壳是他的最爱。嗷嗷一大口咬下，米粉松软的软糯，肉馅那鲜醇的美味，焦脆喷香的脸壳，满满地塞住了嘴，过了好半天才发出呼喊：好吃，真好，今年做的最好吃！

当一家老小齐聚一堂分享美食分享幸福的时候，小孩已经偷吃了好几个，躲在一角抚摸着鼓胀的肚子了。吃粑粑最大的意义是意味着长一岁，小孩盼长大，此时该多开心，甚至幼稚地认为，吃一个长一岁，要拼命多吃！他心里已打起了鬼主意，马上他要给邻家漂亮的小姐姐送几个去尝尝，小姐姐和这故乡的美食一起，编织了美丽的乡愁……

开锅破肚，掏出鹅肚子中的杂碎，母亲手不好，庄子里的小姑娘来帮忙。心、肝、油直接掏出即可，肺、肠子要剪开清洗好。杂碎选一些和鹅血放在一起炒，加入干辣椒、小青菜、猪肉，味道喷香无比。庄子上这几天轮流小聚餐一杯，叫打鹅蛋。虽没有打猪崽那样壮观，但味道丝毫不逊。不过有两样不急着吃，要留着和鹅身子一起下碗，炖汤和爪爪一起配碟子或烧肺爪黄豆汤，肠子腌好缠几张算是香肠。到过年了，都是待客的好家常菜。

如今生活好了，大鱼大肉吃多了，腻了，土鹅等家禽牲口却依旧受青睐。有的农家喂的牲口，城里人开小轿车来定购。价格比市场高出十来块一斤，买家也毫不心疼，要的就是这个材料这个味儿。这个季节，随便到乡下哪个庄子，都能看到杀鹅、晒鹅的场景。这是一份岁月的喜庆，也是一份人间的烟火，外出游子看到这番情景，乡愁肯定又浓了一层。



岁月「食」光

责任编辑：徐缓

钓痴

方雨

“钓罢归来不系船，江村月落正堪眠。纵然一夜风吹去，只在芦花浅水边”。这是唐代诗人司空曙笔下的钓鱼人，夜钓归来，残月西沉，疲惫之至，便在船中倒头睡去。任一夜风吹，船飘到了芦花浅水边。读时只觉韵味唯美有趣，垂钓者憨态可掬的模样仿佛出现在我面前，让人忍俊不禁。

我家也有这样一位钓鱼爱好者，甚至可戏称他为“鱼痴”，那个人便是我的父亲。自我记事以来，他除了上班就会带我去钓鱼，有时和朋友结伴而行，有时一个人去。我是很难理解这种执着的精神。依稀记得酷暑时节，太阳很是毒辣，父亲的皮肤因长期暴晒被大片灼伤，泛着熟虾似的红色甚至脱皮，疼痛难忍。可这依然阻挡不了他钓鱼的脚步！为此，我的母亲经常抱怨却也无济于事。我的爸爸尤其喜欢夜钓，风高月黑的夜晚，他头顶着一个照明灯，偏挑杂草丛生、人烟稀少的隐蔽的野塘，说是钓鱼的好去处。

父亲是我小时候最亲近的“玩伴”，走到哪都会把我带着，当然钓鱼也不例外。有时候他在湖边钓鱼，我就在周边采野花、追蝴蝶，或是赤脚摸浅水边的小贝壳。有时候父亲也会用细杆子给我做一根小钓竿，拴上蚯蚓，有模有样地放进水里，大概率是会钓到的。当时只觉得自己是厉害，直到有次我看见爸爸偷偷地将鱼勾在我的鱼钩上，我才知道那是哄骗小孩子把戏。

又过了几年，父亲的钓鱼装备升级了，还有一个特别威武的名字叫“爆炸钩”。不用任何钓竿，只需一根长长的鱼线，线的尽头拴住很多鱼钩。只见他先是往水里撒了一把剩饭，叫“打窝”。然后又将一种酒糟味、粉色黏黏糊糊的东西，捏成面团的样子，全部包裹在多头鱼钩上。他将面团远远地甩出去后，将线的另外一头固定在树枝上，夹上一个铃铛，便大功告成了！父亲说只要铃铛一响，就会有大鱼上钩，便带我捉蚂蚱去了。后来铃铛真的响了，我们气喘吁吁地跑过来收线，果然钓住了一尾二三斤重的大鲤鱼。我难以想象当时惊喜的心情，像是踩在云端摘到星星的雀跃，连同那串好听悦耳的铃铛声，也成为我童年快乐的信号，隐隐约约地出现在我的梦里。为此我十分崇拜我的父亲，他曾经在单位钓鱼比赛中获奖，钓到过十多斤重的“大鱼”，这也是我和小伙伴为数不多的谈资和炫耀的资本。

待到高中时，父亲不怎么钓鱼了，换了个花样开始下河网鱼。而我通常扮演渔手的角色。如果河水浅，便跟着下水，我拽着网这头，父亲拽着另外一头，固定之后，用石头把网的下方给压住，防止被水流冲走。等到一切就绪，我们就在上游敲打水花，鱼受到惊吓便会四处逃窜往下游游去，这种方法颇有效，通常能粘着很多手指大小的小湖鱼。大多是白条、大嘴、翘腰之类的鱼，名字怪怪的，当地人统称为“杂

那年那月那年味

史云喜

不知不觉中又将结束一年。上了年纪的人总喜欢怀旧，总感觉自己儿时的时光是那么有趣，是那么纯真，那是物质匮乏的七、八十年代，家境虽然贫寒，但到了过年的时候，我们依然会有滋有味地陶醉在新年的快乐之中。时间如筛，筛去的是砂砾，留下的是金子。

进入腊月，农家人也进入了过年的准备阶段：清塘捕鱼，变卖家禽家畜，腌制各种腊肉，更新衣物……在噼里啪啦“上年坟”的鞭炮声中渐渐拉开辞旧迎新的序幕。

“祭灶”(小年)过后，赶集上市的人日渐增多，公路上熙熙攘攘，大街上人山人海。村庄上飘起袅袅炊烟，庭院里奔跑着嬉闹的孩儿；村巷里时不时地传出几声清脆的鞭炮声响，空气中弥漫着浓浓的年味儿。

腊月二十四，扫房子“家家户扫尘”。家人们披上旧衣服，选一根长竹竿，绑上鸡毛掸子或扫帚，认真清扫屋里屋外的蜘蛛网、灰尘、清洗家具上的陈年积垢。当地人还有抢扫“扫尘”的习惯，很多人提前在腊月十八、十九就悄悄地“扫尘”，有道是：“要过年，扫十九”。“扫尘”不单是为了清扫房屋内外的灰尘，以崭新的面貌迎接新年，其中更蕴含着农家人想通过“扫尘”的方式，来清除一切晦气，希望在新的一年里能够获得更多的运势。

到了年二十八、九，甚至是大年三十上午，集市上仍然是人头攒动，商家们筹备的那些时令商品亟待出手，穷人家为了能买到价廉物美的年货，都集中在这几天里去“捡漏”，因此，老人们称这几天去赶集叫作“赶光蛋集”。天刚蒙蒙亮，公路上就有行人三三两两结伴而行，肩扛手提着农副产品去变卖和换点年货。集市上人流如织，生意异常火爆，到处吆喝着：“门子便宜了”“中堂巧卖了”“香蜡纸炮本处理了”，叫卖声此起彼伏，中堂、年画、大红灯笼挂满大街小巷，农副产品摊点摆满公路两旁，讨价还价声不绝于耳。

大街上还有很多调皮捣蛋的孩子，尾随着大人们一起去逛街看热闹的，他们上了街就开始吵吵嚷嚷，要买鞭炮，要买新衣，还有一些年龄较小的孩子经不住美食诱惑，哭哭啼啼缠着大人要买好吃的。

下集时，大家都是满载而归，喜形于色。到家后匆匆忙忙吃顿饭，邻里间开始相互串门子，看看左右邻居都买了啥年货，先比比价格，再看看质量，家长里短，引出来一揽子话题；亲戚之间也开始拎着刚买回的新年礼物互相走动，封存亲情顿时成为新年的气氛所唤醒。

“二十八，把面发，二十九，蒸馒头，三十晚上熬一宿(守夜)”。那时，没有手机，数日子都是看墙上的日历，过完一天，就撕下一页。孩子们都迫不及待地巴望着能早日把旧日历一页一页撕完，撕着撕着，年就到了。

除夕上午，母亲一大早就起床，忙乎着炖猪肉，炸大豆腐、洗青菜、炕豆腐……灶台上红红火火，厨房里热气腾腾。母亲一边忙着，一边吩咐我和妹妹把屋里屋外和厕所卫生再清扫一次，把家里所有的桌椅板凳和门窗认真清洗好，然后就跟着大人后面帮忙扶梯子，端浆糊贴门对子，等我们把这些活干完了，跑到厨房里看看，也就差不多快到了吃年夜饭的时辰。母亲把刚出锅的新鲜汤汤加上佐料，切点鸡杂和肉馅，撒上鸡蛋和淀粉，做上半锅滑溜溜的“辣糊汤”，让我们对付一下，把重头戏都压在了年夜饭上。

农村人过年有打牌娱乐的习惯，很多爱打牌的家庭，年夜饭吃得早，下午三、四点钟就听到有父亲家响起鞭炮声。我们家一般都在六点钟左右才开始吃年夜饭，不少人说“抢钟头，不抢过年”，选六点钟是吉祥拜拜，祈望着来年种地能“风调雨顺”。

随着自家门前一串爆竹声响，堂屋的条几上已张正了蜡烛，点燃了卫生香，父亲亲手把大门关上，一家人围坐在一张方正的餐桌旁有说有笑，年夜饭开吃了。这时，桌面上会留出一个空位，多放一副碗筷(虚位以待)。听长辈们说，这种做法一是为了纪念逝去的亲人，二是祈盼着在新家中家里会“添人进口”。

一家人你敬我爱，推杯换盏，其乐融融。吃过丰盛的年夜饭，收拾好残局，孩子们会兴高采烈地跪地给长辈磕头，长辈们会象征性地发几个零钱给孩子压岁(有的困难家庭，发了场子，大人们还会把孩子给的压岁钱收回)。而后，一家人围坐在收音机或黑白电视机前，嗑着瓜子，吃着花生和糖果之类的零食，等着贺岁节目开播。那时好像还没有“春晚”，我们总觉得收音机和电视机里精彩的节目都特别好，不时被节目中的相声、小品和演员们的精彩表演逗得开怀大笑……

那年那月那年味，或许我们永远无法再回头体验，更无法再找回逝去的流年。但愿我们能永葆一颗童心，把对家乡的那份眷恋、对亲人的那份挚爱，把所有遇见的美好瞬间都铭刻在心底，直到慢慢老去！

红烧肉

张正旭

红烧肉是一道著名的大众菜肴，属于热菜。其以五花肉为制作主料，最好选用肥瘦相间的三层肉的五五花肉来做，做出来的肉肥瘦相间，香甜松软，肥而不腻，入口即化。《红楼梦》里的宁国府梅花盛开，贾府设宴，有一道菜非常鲜美，色泽红亮，肉香味浓，无油膩感，吃到嘴里可真正做到入口即化。那就是和普通的红烧肉不一样的贾氏红烧肉。

江淮地区喂养的黑毛猪是做红烧肉最好的原材料，霍邱人做出的红烧肉因为有了食材的底气，做出了霍邱独特风味的红烧肉。大厨把油嫩嫩五花肉沾砧板上一摊，手起刀落，四方块的肉坯子若麻将大小成型，肥瘦夹杂，即将成为餐桌上的一道美味佳肴。

红烧肉各地做法不同，吃起来味道迥异有别。皖西人民做红烧肉很简单，把肉坯子放进冷水里猛火煮一煮，肥肉变得将近透明，捞出，冷水冲一下，滤水，这叫去腥。肉坯放热水锅里，投几枚八角、几片桂皮、陈皮、姜片、红辣椒，急火烧沸。捞起放入肉坯，备用。下一步，把锅烧热，倒适量食用油，放进姜片、八角、红椒，油爆一下，放入肉坯子，翻炒，小火伺候。肉坯上浇黄酒，翻动，均匀。肉坯老抽适量，急火爆，翻炒，直到每块肉都均匀的上色为止。肉色微黄，加水淹没肉，白糖少许，慢火炖。待水煮快干，加入生抽提鲜，盐适量，撒上葱花与蒜苗，大功告成。这样做出来的红烧肉，红扑扑，亮晶晶，颤巍巍，不但不是一场视觉的盛宴，更是味蕾渴求的一次旅行，可谓此味只应天上有人，人间难得见几回；第一口抿到肉片，香味沁齿，下面一层是肥肉，绝对肥而不腻，再下面一层是瘦肉，入口即化，层次分明，又不见锋棱，美味连连，百吃不厌。

“洗净毛污切四方，熬糖和色加水浆。味精盐蒜加黄酒，八角葱姜并辣王。肉块精英十足味，火候恰当久飘香。蓬门偶有诗常驻，酒肆搜来喜若狂”。整个做红烧肉的过程，也是一门哲学课。道家认为“美之为美，善恶莫大；善之为善，斯不善矣”，因此还不如对美丑、善恶、好坏、是非等等这些概念，不去做什么区分，从而达到“去智、去贤、去勇”，让人们回归到最初的质朴状态。儒家却主张“贤举才、尚贤能”，因此也认为对上面这些概念，必须加以明确区分，这样才能促使人们向好的方向发展。

这些年，农村难得看到农户散养黑猪了，杀年猪的习俗也悄然隐去。每当雪花飘飘时节，我就想到了热气腾腾的红烧肉，追寻童年的味道，追寻这种味道，何尝不是追寻一种乡情呢？