

定远人，谁没在风中等过那卤鹅摊？

何俊飞

在定远人的记忆里，卤鹅，它不仅仅是一种食物，更象征一种浓浓的家乡情怀，谁没在风中等过那卤鹅摊？那是一种消磨不掉的舌尖上的故乡味。

身为定远人，我们是“挑食”的。定远传统美食大多是代代相传，手艺遵循古法，定远大厨们就是把精益求精的精神用美食传递下来，从而使定远卤鹅名扬江淮。

定远人爱吃卤味，最常见的就是卤鹅。如果家里来客人了，一定会“切盘卤鹅请你”，这已经成了定远人热情好客的口头俗语了。定远卤鹅算不上山珍海味，却是日常生活必不可少的美味佳肴。

定远卤鹅肉质肥美、肥而不腻，是定远家庭餐桌上最常见的菜式，也是在外打拼的定远人怀念的家乡味道。

朱马位于定远县城东南22公里处。当地卤鹅凭借卤香四溢，肥而不腻，色香味俱全等特点，名誉曲阳，是邀客会朋的必备佳肴。朱马卤鹅距今已有百余年历史，通过几代人的摸索和改进，推陈出新，又增加四五味中草药和香料，使卤鹅口感更佳，香气愈浓。

朱马卤鹅选用满毛肥大的老鹅为主料，配以丁香、桂皮、陈皮、八角、花椒、茴香等二十余味香料和中草药，已成为定远的美食名片之一。

近几年，定远开了200多家“卤鹅”小熟食店。吃过定远卤鹅的外地人，常会捎带两只卤鹅，送给亲戚朋友品尝。

定远卤鹅是当地招待客人的必备菜。定远卤鹅到底什么味，什么味算是正宗？

定远卤鹅从做卤汤开始就特别讲究，做一锅卤汤要

老卤汤做引子。通常要6-8个小时。对不同阶段火温火候、熬制时间、下料次序都有严格规定。什么时候下佐料，什么时候下香料，用什么去除汤料杂质等，相当讲究。

定远卤鹅的香料和佐料加起来23种之多，正宗的卤鹅做法、流程和配方也是从不外传。

定远卤鹅对鹅的处理也十分讲究。活鹅宰杀后，去其膀爪。鹅内脏掏空方式是从鹅尾部开口手入鹅腔，不许破坏肝脏，将其内脏掏出。掏空内脏的鹅浸泡3-5个小时去余血。

卤，是中餐非常传统又悠久的烹饪方式。有一种说法是，卤水是古代没有冰箱时，为了保存食物而想出的权宜之计——将肉类或其他食物放入卤水中卤熟，一般可保存几天，卤好后若再风干，则能保存更久。而在此过程中人们发现，卤出来的食物竟别有滋味，于是卤味渐渐开始流行。

卤味的历史悠久，从地缘分布来看，几乎每一种文化都有自己的卤水，从技术角度来看，区别只在于药材、比例不同。

吃货江湖，若论卤味，定远卤味在江淮地区则排名靠前。色香味俱佳，又有悠久历史。卤味，是指将初步加工、焯水处理后的食材放入配好的卤汁中，煮制而成的菜肴。其中的卤汁，需要用八角、桂皮、香叶等香料，熬制数小时浓缩制成。卤汁就是卤味的灵魂，卤汁的好坏，直接影响卤味的口感。

上乘的定远卤鹅肉，肉质鲜美，卤香浓郁。一块块皮肉相连，中间隔着一层油亮的鹅膀，粘上卤汁或是蒜蓉

醋，一口下去，肥而不腻，相得益彰。卤鹅掌、鹅翅的每一寸肉都富含胶质，柔韧可口，味道鲜美，每一寸都是精华，让人吃完回味无穷。许多人冲着鹅掌而来，口感劲道，咬开来还会弹回去，和其他部位比起来，鹅掌的回味最无穷。吃起来脆脆的，有嚼头。

究竟要买鹅的哪个部位，还应考虑到经济和个人偏好的因素。家庭主妇买得最多的是鹅肉，因其性价比最高，最适合居家过日子；鹅掌和鹅翅是经典的下酒菜，但并不适合牙齿缺损的老年人……

外地人来到定远，经常会问及老鹅头，看来老鹅头已经被公认为是定远卤味的极品了。鹅中最贵的一个部位，整只鹅的精华几乎就在鹅头上了。鹅头肉质软滑，胶质居多，爱吃的人，连脑子都挖出来吃掉，嫩滑而带有独特的甘香，实在令人回味无穷！鹅头从中间一劈两半，再把尖嘴部分去掉，里面的肉质饱满劲道，还有鹅脑和鹅头顶的肉冠，口感都很特别。

一只卤鹅，除了鹅头之外，其实还有很多美味好吃的部位，比如鹅肝、鹅胗、鹅肠、鹅血、鹅掌、鹅翅等。即使是鹅肉，不同部位滋味也往往各不相同，大体是肉多的部位味甜，脂多的部位味香。

卤鹅已经成为定远人生活中的一部分。美食家纷纷慕名而来，我们也希望，能够将地道的传统卤鹅带出定远，让更多的人了解定远卤鹅的精华所在。

一缕卤香，传递着定远的美好风俗；一块入口，品尝出定远的美食情怀。



乡路 李肖容 摄

诗五首

王传光

文明创建从我做起

得休言行整洁装，为人举止显端祥。
文明诚信心胸阔，邻里亲和友善彰。

曲阳恋

皖东大地一枝花，将相城池绘彩霞。
信步园林观盛景，留连忘我不思家。

家乡巨变

往昔家园早瘦荒，从今故土着新装。
曲阳城貌美如画，创建文明奏乐章。

赞定城

皖东腹地嵌珍霞，美丽乡园是我家。
三色龙腾鹏万里，文明创建显芳华。

文明创建靠大家

国富民强幸福家，安居乐业锦添花。
腾飞定远骄三色，创建文明你我他。



一篮花香

刘鹏 摄

忽而谷雨

胡艳娟

昨日才画槐花
今又谷雨

多想可以与旧友
不核酸 不隔离
品香椿 煮新茶
摇着暮春里
满眼的油绿
在季节转身时
醒着待山雨
不管人间风云莫测

槐花

高发奎

槐花的香味，从邻居的午餐中
飘出来
槐花饼，儿时的记忆
真好，我们延续着槐花的梦

麦田青青，麦浪声声
再过些日子，麦子就要熟了
用石碾碾成粉，用井水和面
掺上冷藏的槐花

你看，生活需要保鲜
爱也需要保鲜
让槐花开满山吧，让我们一起手下留情
一不小心，我变成了槐花蜜

三代人的劳动观

黄廷付

我的祖父出生在上世纪20年代，他一辈子生活在农村，见证了最辛苦的农村生活。祖父的前半生可以说是特别艰苦，尽管他每天起早贪黑地在土里刨食，却还是常常过着食不果腹的日子。祖父在靠天吃饭的年月里，用自己的一双手与命运抗争着。那时村里有句老话：三年淹，两年旱，只有一年吃饱饭。干旱时，祖父还可以从沟底挑水灌溉农田，可是遇到洪涝灾害，祖父握着铁锹，皱着眉头，却感到自己真的无能无力了。尽管祖父每年冬天都与村里人一起去挖河，可是连日的暴雨很快就把那些河沟填满了，这在祖父心里是难以抹平的伤痛。

我见过祖父那双长满老茧的手，特别粗糙，他每次想用那双手抚摸我稚嫩的脸时，我都吓得跑掉，躲得远远的，望着他。祖父看着自己的手，笑着说：“当年要没有这双手，怕是养不了这一大家人啊！”这件事是祖父一生最为引以骄傲的，因为他用那双手在那贫瘠的岁月里养大了六个孩子。

祖父有一句口头禅：眼是孬种，手是好汉。即便是到了七十多岁，祖父还是天不亮就去拾粪，这是他多年以来养成的习惯，他认为地无肥不长，他还是相信农家肥，直到科学种地的思想在农

村普及好几年后，祖父看着日益丰盛的粮仓，微笑着点点头，却还是没有丢下自己的粪筐。只不过，他把拾来的粪倒进自己的菜园了，那时候祖父已经退居二线，专心经管自己的菜园子。

我父亲出生在上世纪50年代，是长在红旗下，走在春风里的一代人。父亲在上世纪70年代参军，在军营里呆了七年，七年的军旅生涯让父亲变成了一个铁打的汉子。父亲转业的时候，原本有一个去当工人的机会，但他放弃了，他说：“我是一名党员了，现在我的家乡更需要我，我要去建设我的家乡。”

父亲在部队里学会了开拖拉机，他知道大型的农场已经开始机械化的耕种模式，而他的家乡还在使用牛耕人作。当父亲用自己的复员费加上从战友那里借来的钱，买了一台旧拖拉机，开回村里时，整个村子沸腾了，他们围着拖拉机说着，笑着，那场面比过年还要热闹。爷爷以前赶着两头牛，一天到晚不停地耕地，也只能犁三四亩地，而父亲的拖拉机一天少说也要犁二三十亩地，而且白天黑以后就无法犁地了，拖拉机有灯，晚上也不耽误耕地。那时候村里人都觉得拖拉机很神奇，他们称拖拉机为“铁牛”。父亲笑着对村里人说：“现在是科学种地的时代，咱们不用

再像以前那么辛苦了，把被土地占用的时间用到搞副业上去。”村里人在我父亲的影响下，又凑钱买了几台拖拉机，把农忙的时间大大缩短了，他们在农忙之后，组成了一个运输队，帮附近的砖窑厂搞运输，大大地改善了村里人的生活。

2000年，我大学毕业后，留在城里工作。刚开始几年，农忙的时候，我也请假回老家帮忙收打庄稼。堂弟嘎子看到我回来，他笑着说：“哥，现在是机械化耕种时代，你也不用专门请假回来，我有联合收割机、旋耕机、播种机，帮你收一下，也就一根烟的功夫。”

后来我也听母亲说嘎子现在是村里的种粮大户，他家里各种农机都有，他从村里流转近200亩土地呢。

母亲终于在我的劝说下，答应把土地流转给嘎子耕种了。我看着嘎子黝黑的脸颊和比之前结实了许多的身体，问他为啥想着回老家种地了。他想都没想，笑着说：“哥，你也知道咱们的父辈和祖辈把土地当做命根子，可村里的年轻人都进城了，老年人都干不动了，总得有人来接班。再说现在党的政策好，还给咱提供优质的种子和化肥，还有农机，河道也完全疏通了，再也不用担心洪涝灾害。”

母亲还对我说了个事，“村里闲不住的老年人经常去帮嘎子干些力所能及的事，嘎子还给他们付工钱呢！”听了母亲的话，我不禁点点头，眼前又浮现出从前的许多时光，时光里有祖父和父亲，还有嘎子兄弟和村里的许多人，他们都在忙碌着，这片土地到处都留下了他们的足迹。