

# 有滋有味过端节

□ 记者 周洁茹

“这道菜一做，年味就来了！”10月21日，时值水族端节，在常水族人韦丽稳叫上几位水族的兄弟姐妹到家中，穿上民族特色服饰，一同制作、品尝水族第一名菜“鱼包韭菜”，庆祝水族最盛大的节日——端节。



端节就是水族人的“年”。每年水历12月至次年2月，即农历八月至十月，水族群众会按惯例分7批过端，每批7天，前后共49天，以庆祝丰收、辞旧迎新。

“鱼包韭菜”象征年年有余，是过端必备，做好这道菜是家家户户的大事。光是准备材料，韦丽稳就用了好几天。“这道菜要用到的广菜、老姜、花椒和辣椒都是从贵州老家寄来的，用了这些料，才有那个味儿。”

杀鱼、洗菜、切料、装盘后，鲫鱼、韭菜、广菜、蒜末、姜末、花椒粉、辣椒碎、盐被

依次摆放在桌上，这是做“鱼包韭菜”的所有材料。接下来，只需组装即可。

几人中，年纪稍长的大哥韦学胜，有10多年的做鱼经验。他卷起袖口，轻车熟路地将调料按比例混合，试了试味，又加入两勺盐，这才点头，表示“到位”。“水族人从小就吃这道菜，我是跟着爷爷学的。在老家做的话，鱼从稻田里抓，所有的原料都现摘现用，连捆鱼都是用的稻草。”

韦学胜先拿过一条去了内脏、保留鳞片的鲫鱼，平铺在案板上，铺上搅拌均匀的调

料，再依次放上广菜、韭菜，重复一遍这套流程后，又在鲫鱼外侧放上广菜、韭菜，用绳将其捆上、扎紧，一套“鱼包韭菜”就组装好了。

“虽然叫‘鱼包韭菜’，但看上去却是‘韭菜包鱼’。鱼外面还要包上菜，是为了在7-8小时的炖煮中，鱼肉能够不散。”韦学胜向记者解释道。

韦盛能从没亲手做过“鱼包韭菜”，看上去不算复杂的流程，让本在一旁打下手的他跃跃欲试。在韦学胜的教学下，韦盛能组装了人生中第一套“鱼包韭菜”。“我从老家来到常州经开区工作已经有3

年多，和兄弟姐妹们在异乡一起过端，也有别样的温情。”

很快，4套“鱼包韭菜”全部组装完毕，将铁锅填得满满当当。韦学胜往锅里倒入啤酒和清水，便开火炖煮。先用大火煮开，再用小火慢熬，直至汤汁收干，鱼肉细腻柔嫩，鱼骨酥脆清香。鲜香麻辣碰撞在一起，便是“年”的味道。

“轮到我家过端，我会喊上工友、朋友，到家里一起吃‘鱼包韭菜’，也会有很多兄弟姐妹在过端的时候，喊我去聚聚。”“鱼包韭菜”在灶上炖煮，韦学胜帮着收拾起剩余的食材，“无论在三都县还是经

开区，我们都有‘家’有朋友。”

常州经开区有水族人口1.2万人，占全区少数民族总人口的近一半，多为贵州省三都水族自治县在常务工人员。

推动民族团结一家亲，近年来，全区与以水族为代表的少数民族地区建立长期劳务合作机制，以培育少数民族特色优势产业项目为突破口，在全省率先开通少数民族政务服务“跨省通办”，创建了全省民族团结进步示范区。

“在经开区的支持下，我们的日子也像‘鱼包韭菜’一样，有滋有味！”韦丽稳说。



## 灶台的变奏

□ 徐春来

煮饭、烧菜，饮食之始。开门七件事，柴米油盐酱醋茶，都围着灶台展开。灶台里的烟火气是家庭生计之所在，锅中饭菜最能直观地反映一个家庭的生活状况。

大灶、小灶、燃气灶，灶台形制的变迁，是时代变迁的缩影。而对学龄前学会烧饭、吃着柴火灶饭菜长大的自己，灶台的变迁自然承载着如歌岁月里的独特记忆。

大灶，俗称三眼灶，由大小不一三只铁锅半弧形排开组成。最外一只小锅，炒菜专用；中间一只中等大小铁锅，煮饭兼饭锅蒸菜；最里的最大，烧猪饲料专用——这是上世纪80年代之前江南农村厨房的标配。上世纪大寨工年代，社员集体劳动，起早贪黑，民间戏谑“鸡叫做到鬼叫”，“双抢”时节连烧饭炒菜的时间都要抢。小小的我除了在家照顾弟弟妹妹外，还是三个饭

灶的火头军（自家、奶奶家和叔叔家）。村里有线广播10时提示音一响，不管自己在玩什么，必须从游戏模式换为工作模式，快步跑进灶窝里挨家挨户点火煮饭。要是灶膛里的火熄了，便要“救火”——用火钳在草结下来回挑动，再不济就要用嘴凑近吹气。“噗”的一声，火着了，但瞬间复燃的火苗热浪，往往也会在来不及退出的小脸上敷上一层黑烟灰。三个灶头烧下来，小脸蛋就会红里透黑，黑里透红，像从煤矿中爬出来似的。穿着开裆裤不到灶台高的小屁孩已能为火年代奉献童年，至今想想还挺感动和自豪的。

中午时分，大人们急急忙忙从田头赶回家，连拣菜之事都在自留菜地取菜回家的路上完成。洗净切碎，母亲就在外锅火急火燎地拿起铲刀，铿里啷啷，铁铲碰铁锅，干涩急促，掷地有声。但锅里炒的无非是青菜韭菜之类

的蔬菜，没有多少油水，其实跟里锅烧的猪食相差无几。荤菜？只有过年之际才能解解馋。平日能吃上灶膛柴火烤出的软绵香甜的红薯，像大灶里烧出的“小灶”饭，应该是辛劳清苦童年最好的慰藉。

包产到户后家里不再养猪，大三眼灶自然退出历史舞台。父母在村外承包近百亩的农场，池中养蚌养鱼，堤岸种葡萄和桃。吃住在农场，一间堆放饲料的仓库，三间起居的辅房，这是父母在农场一住26年临时的家。

农场简易的小厨房，一个两眼柴火灶，一只煤气灶，外加一只煤球炉。平时母亲就在柴灶上烧菜煮饭，蔬菜鱼虾大都自给自足，或许多了油水滋润，炒菜声比先前流畅从容多了。节假日亲朋聚餐，所有的炉灶都开动起来，炒、蒸、煮、烤、炖，母亲十八般厨艺都施展出来了，锅碗瓢盆奏出欢乐的交响曲。“这菜

真好吃！”听到亲朋一声由衷的夸耀，岁月耕出的皱纹顿时如春水荡漾，仿佛一年的辛苦就为这一天。

待到年迈的双亲从农场卷铺盖“退休”回老家居住，农村早已通上天然气，好多农家都拆掉土灶改用天然气烧饭。笨拙的大铁锅也变成轻便灵巧的不粘锅，铁铲换成了木铲，自然，炒菜声也从以前铿锵有力的进行曲变成了轻柔温和的小夜曲。二老采用土洋结合方式，在天然气灶台边新建一眼柴火灶，用从地里捡回的秸秆树枝烧饭。每次回老家，不知为何兄妹总要抢着烧柴灶，直烧得饭锅滋滋作响，锅底结出一层黄中带焦的脆脆锅巴才罢手。一家人围着锅台围着大锅饭里的锅巴，嘴里发出嘎嘎嘎的声音，那味道和氛围，又岂是小灶能烧出来的。

由于年龄和身体原因，一向烧菜偏咸的母亲减少了油盐用

量，尽管如此，父亲有时还会叫嚷着“有点咸”。母亲常常把马齿苋之类先前的猪饲料放在菜中搅拌着吃，饭锅里芋头、红薯之类的粗粮一直不断。看来，吃到极致，粗饭淡菜最养生。

日照金甌呈瑞色，烟浮玉鼎有余香。祭灶是灶台变奏曲中永远不变的主题，事关着一家平安的大事。祭灶日，母亲换上干净的衣服，摆上糖果蜜枣之类的供品，焚香祭拜龛中主管一家饮食福祉的灶王爷神像，虔诚地祈求一家康泰。

香火里有世俗功利的祈求，更有一种真诚的感恩，感恩灶王爷不离不弃陪伴着每一个烟熏火燎的日子，感恩老人家精心调配出适口的味道。这袅袅香火里有一个家庭、一个民族薪火相传、生生不息的奥秘。

三餐烟火暖，四季皆安然。品味着灶台变奏曲，总觉得有一番滋味在心头，欲说还休……