

一串串挂满阳台 ,看到晾
晒得满满当当的腊味 ,感觉年
已经越来越近了。

记者 吕晓婷

大雪腌肉 御寒过年



俗话说 ,小雪腌菜 ,大雪腌肉 ,指的是在冬天将肉类
以盐渍经风干制成。市民喜欢将腌肉制成各式各样的过
年菜肴 ,其外表肉红似火 ,咸鲜喷香 ,风味独特。

腌肉是过年中不可缺少的烟火味

这几天 ,西溪镇棠溪村村民陈邦叶将自家腌制的猪
肉 ,挂在朝阳的屋檐下晾晒。在阳光下闪着油光 ,仿佛闻
见严冬里腌肉的咸香。

陈邦叶一家已有50多年的腌肉历史。早些年 ,他的
岳父陈家维便开始制作腌肉。由于老人年事已高 ,便将手
艺传给女婿。岳父20岁就开始杀猪、做腌肉 ,在村里都是
有名气的。陈邦叶说。

以前物质不丰盛 ,农村人一旦家里杀了猪 ,大部分都
要制成腌肉。

以前过年时 ,家里来客人炒点腌肉 ,不比现在的山珍
海味差。 陈邦叶说 ,因为腌肉的防腐能力强 ,保存时间
长 ,一般可以保存3个月。过年家里来客人 ,切几块炖上
一碗热腾腾香喷喷的腌肉冬笋 ,就成了记忆里最温暖的味
道。

土猪肉是做好腌肉的必备条件

一块腌肉品质的好坏由猪肉品质好坏决定。陈邦叶
指着挂在架子上的腌肉说 :这些都是自己家养的土猪做
的 ,山区的土猪和饲养猪不一样。我们养出来的猪吃的都
是野草和番薯叶 ,所以腌出来的肉口感也和外面的不一
样。

下缸腌之前 ,陈邦叶都要把猪肉切成6厘米至10厘米
宽的条状。他表示 ,猪肉不能切得太宽也不能太窄 ,若太
宽盐味进不到肉中间 ,太窄则容易导致肉过咸。肉切开后
要用水洗净 ,因为水洗过之后 ,腌起来的猪肉不会有异
味。如果觉得哪里不干净 ,再用刀子把肉外层刮掉或用毛
巾擦干净。

腌肉用的盐也有讲究。最好使用粗粒的天然海晒
盐。这种盐矿物质比较多 ,而且颗粒大 ,腌出来的肉格外
香。陈邦叶把盐均匀地抹在肉上 ,并强调抹盐时最好用力
揉一揉 ,这样能让盐和肉充分地融合。然后 ,每隔三天抹
一次盐 ,继续腌一个月。

腌足规定的时间 ,陈邦叶就要将肉取出 ,然后浸泡在
山泉水里三天三夜 ,最后再上晾架。剩下的工序就交给太
阳和风 ,它们会给你最好的腌肉。经过盐腌处理脱水后的
肉 ,在冬日暖阳的晾晒下 ,肉纤维中剩余的残留水分被一
蒸发 ,留下最坚实的蛋白纤维 ,酝酿出最美的味蕾享受。

寻 找年 味

雕刻在传承里的过年美食

荷沅的年糕 ,四路的米
糖 这些与年有关的美食
也像是有 地理品牌 保护 ,
散发着传承的光芒



拜年上门 ,先喝茶 ,吃糖果 ,随后吃索面
卵 。永城民谣中的 索面卵 指的就是土索
面 ,手工土索面从和面、发酵、切条 ,再到发
酵、坯条上筷、入面床 ,到最后拉条、晾晒、包
装 ,整个过程全部手工制作 ,至少耗费9小时。



软糯又有韧劲的年糕是永城市民春节必
备的食品。年糕 ,寓意 年年高 。吃法有煮、
炒、炸、蒸等 ,且咸甜皆宜。



炸馓花是永城春节前的习俗之一。传统
手工馓制作 ,不但要求色香形俱佳 ,更追求馓
花的油香和米香原始味道 ,对油和糯米要求
较高。馓经过折叠、剪结 ,才能变成一朵朵立
体的馓花。



入冬做一缸黄酒 ,暖身又健康 ,还能在过
年时用黄酒煮成鸡蛋酒招待亲戚朋友。传统
手工酿造的黄酒 耗费人工和时间 ,每一个步骤
都要求精益求精 ,稍有差池 ,便前功尽弃。



摄于龙山镇四路口村

火腿是永城过年腊味不可缺少的一部
分 ,采用猪的后腿 ,经过洗涤、浸泡、抹盐、晾
晒等步骤。过年时 ,切上几片火腿和冬笋一
起配上高汤炖制 ,一道温暖的腌笃鲜一定是
最适合的。



摄于江南街道平田村

番薯干是春节必不可少的传统零食之
一。传统手工番薯干保留天然色泽 ,黄中透
红 ,味道清香甜美 ,质地松软耐嚼。



摄于象珠镇清渭街村

梅干菜也称 霉干菜 ,市民习惯叫它 菜
干 。过年一道梅干菜扣肉成为馒头的黄金
搭档。上好梅干菜 选用九头芥中的大叶芥和
细叶芥。经过清洗、堆菜、切碎、入缸腌制再到
晾晒 ,需要半个多月时间 ,才到达人们的餐桌。



摄于龙山镇四路口村

炒米糖是市民过年时招待客人的零食。
用炒熟的米花、芝麻、花生等和白糖、麦芽糖
油搅拌 ,切成糖。炒米糖色泽黄中带亮 ,颗粒
均匀 ,香甜酥脆 ,软硬适中。