

我们的节日·春节



倪琴正在晾晒干片。(摄于1月29日)



干兰片边炸边卷,卷成花朵状。(摄于1月29日)



倪琴正在擀压干兰片。(摄于1月29日)

根植于文化记忆的年味
历久弥新多彩干兰
传统年食里的美好祝福

□ 记者 杨若兰 文 / 图

红干兰,绿干兰,一年四季保平安。
在白族聚居的地方,每逢节庆,干兰都是不可或缺的特色风物,村村寨寨里,也藏着不少制作干兰的家庭作坊。大理市喜洲镇上关村的倪琴,便是一位有着四十多年手艺的干兰制作老手艺人。

1月29日下午,自家小院内,倪大妈正抓紧时间擀干兰,好趁着太阳进行晾晒。一块小小的红色米粉团,被倪大妈巧手一擀,快速摊开呈牛舌状薄片,捏起一头转动手腕一甩,干兰片就稳稳落在竹帘上。十多分钟不到,倪大妈就做好了满满一帘五六十片干兰,再抬到太阳下晾晒。

倪大妈二十多岁就开始做干兰,每逢集市就背去售卖为家庭增加经济收入。如今她已经70岁了,一双儿女也成家立业,但她仍不肯休息。每天清晨,老伴帮她把20斤左右的米粉蒸熟、揉团,染成红、黄、绿三种颜色,把米粉团装进塑料袋里保湿、保温,然后就是倪大妈的主场,擀压、晾晒干

兰片。

晒好的干兰片薄可透光,油炸后迅速膨胀开花,既有炸物的酥脆口感,还保留着淡淡的米香,吃起来微甜,越吃越想

吃,特别受小孩子喜爱。
白族人家大年初一有着祭祀祈福的传统,炸干兰必不可少。把干兰片放进油锅,边炸边卷,卷成一朵花的形状,加上颜色鲜艳,看起来十分喜庆。祭祀过祖先天地后,一家人就可以分食炸干兰,寓意“沾福气”。而且,一些白族人家还有大年初一吃汤圆、吃素食、喝甜汤等传统习俗,把炸干兰捏碎,或与核桃、红糖、橘皮等一起拌入馅料、甜汤里,吃上一口甜滋滋,暖胃暖心;或与豆腐、豆芽、莴笋丝、香菇等蔬菜一起做成浇头,盖在素面、饵丝上,寓意新的一年“清白做人”“红火度日”。

如今随着生活水平提高,人们过年的方式不断翻新,春节餐桌愈发丰盛多元,但藏在烟火里的传统滋味从未缺席,干兰依旧是白族人家节庆不可或缺的老味道,裹着最质朴的美好祝福。



杜文会正在晾晒乳扇。(摄于1月30日)

油润乳扇
特色风物里的大理情怀

□ 记者 杨若兰 文 / 图

“酥花乳线浮杯绿”,明朝杨慎编纂的《南诏野史》中所言的“乳线”,就是大理白族传统乳制品乳扇。乳扇的制作历史可追溯至元代,时至今日,已然成为大理美食江湖中地位不可撼动的经典美食。

洱源县邓川镇是乳扇的主产区,作为久负盛名的“乳牛之乡”,每日充足的新鲜牛奶供给,给乳扇制作提供了得天独厚的条件。邓川镇中和村几乎家家户户养牛,村里有十多户长期制作销售乳扇,杜文会就是个中好手。

临近春节,乳扇订购量激增,杜文会有一天要用上百斤鲜奶做出十五六斤乳扇。清晨六七点,她就早早起床喂牛、挤奶,然后过滤牛奶,升起锅灶开始做乳扇。热锅中按照3:1的比例舀入牛奶和自然发酵的酸水,很快酪蛋白开始凝固,将其聚拢成团,经过按压、揉捏、卷推,最后缠绕在特制竹架

上。听起来简单,但操作起来却非易事。杜文会说,做乳扇要掌握好温度和力度,蛋白凝固时间极快,要用特质的加长加粗的木筷迅速夹起,快了厚薄不均,慢了口感老,很是考验手上功夫。

上架的乳扇通常晾晒、风干一天就可定型,成品乳扇柔软坚韧、细腻光滑,表面微微有油脂渗出,丰腴温润,奶香四溢。乳扇的食用方法多样,可直接食用,也可烤、炸、蒸等,近年来还推出夹沙乳扇、乳扇沙琪玛、糯米乳扇等吃法,可酥脆、可绵密,醇香可口。

乳扇钙含量高、营养丰富,深受大众喜爱。作为一种含水量较少的特形干酪,它耐储存,经过真空包装保质期更久,因此远销州外。尤其对于远在他乡的大理人,更是一份对家乡的牵挂。临近年关,每天都有络绎不绝的

人到杜文会家购买乳扇,寄给外地的亲友或无法回家过节的游子。

一口乳香,便牵起满心乡愁。



成品乳扇柔软坚韧、细腻光滑。(摄于1月30日)



阳光的洗礼成就了粉皮这一地道的农家风味。(摄于1月27日)

晶莹粉皮
农家味道里的乡愁记忆

□ 通讯员 高文 文 / 图

连日来,天气晴好,走在剑川县沙溪镇寺登村,总能看到一排排晾架井然有序摆在村民家门前空地上,晾晒架上一片片粉皮整齐排列、晶莹剔透。村民们趁着难得的好天气,纷纷投入到粉皮的制作和晾晒工作中,整个冬天都显得格外实在。

1月27日上午,村民张丽珠正在自家露台上,忙着将一箱箱已凝固的凉粉切成粉皮。只见张丽珠一手拿自制的切皮刀,一手持白色棒子,先用切皮刀划开,接着用棒子滚过,切开的粉皮就卷在棒子上,再将它摊在旁边铺满稻草的晒床上。一会儿工夫,张丽珠家的房顶上就排满了一片片大小一致的粉皮,在阳光照射下,散发着浓浓的豆香味。“按这几天的气温,只需晒一下午,粉皮不能完全晒干,晒到90%左右的干燥度就可以了。”

张丽珠介绍,她家做粉皮已有36年了,一年四季都做,但霜降到年前这段时间是做粉皮的最佳时间。

在沙溪,制作粉皮的原料有豌豆和鸡豆两种,先将洗净、浸泡好的豆子放入机器搅碎,再经过过滤、提纯,然后将粉汁按比例徐徐倒入开滚的大锅中,频频搅动,待锅内豆粉浓稠若凝脂时,用木瓢舀出,倒入特制的木箱中冷却。每天上午,张丽珠就切头天晚上做好的凉粉,下午将晒干粉皮收拢后,再熬好第二天需要的凉粉,如此循环往复。

冷却的凉粉入口软滑细腻,拌上酸菜、辣椒酱,吃上一口瞬间打开味蕾。晒干后的粉皮则可油炸,酥酥脆脆,也可煮进火锅里。

由于遵循传统工艺,张丽珠家制作的粉皮在市场上备受消费者青睐。她家每年要制作干粉皮5000余斤,不仅逢年过节乡里乡亲络绎不绝前来购买,游客也喜欢入乡随俗地尝上一尝。一张张晶莹剔透的粉皮,不仅承载着乡愁记忆,也满足了五湖四海游客的味蕾。



张丽珠正在切粉皮。(摄于1月27日)