

# 烟火升腾处 年味正浓时

## 记者探寻藏在市民舌尖上的年货美食

腊月到,年味俏,家家户户忙佳肴。春节越来越近,永城的街巷里已飘起阵阵美食香气。揉面煎馊、灌制香肠、炸响铃肉丸,这些代代相传的做美食手艺,是刻在骨子里的乡愁记忆,也是春节必备美食。2月9日,记者走进3位市民家中,记录下他们忙碌的身影,探寻藏在舌尖上的永城年味。

# 非遗技艺 展龙马精神

## 马壶马秤 一马当先 迎新春

本报讯(融媒记者 应秀蔚)近日,国家级技能大师、永康金属雕非代表项目传承人程志芳精心创作了马年主题金属雕系列作品。与此同时,省级非物质文化遗产永康钉秤技艺代表性项目第五代传承人朱海浪也创作了一杆“龙马精神”主题的秤。

连日来,记者分别走访了他们的工作室,探寻这些作品如何以传统工艺诠释生肖文化,为新春佳节献上祝福。

### 马首把壶营造磅礴意境

在永康市掌声工坊艺术馆内,马年新作陈列于展厅醒目位置。《骏马奔腾》采用浅浮雕技法,以流畅而富有节奏的线条精准刻画骏马飞驰时的肌肉张力;《马上有财》则通过立体饱满的马身造型,搭配元宝等吉祥纹样,传递富贵祥瑞之意。

屏风作品《马踏祥云》融合银雕、铜雕与木雕三大传统工艺。主体部分采用银雕技艺,以深浮雕塑造盛唐风格骏马,配以铜雕的底板,再加上红木雕刻的框架、底座。银的清雅、铜的厚重与木的温润相得益彰。

而一件马首把壶的小巧器物尤为引人注目。壶身仅以一个昂首扬鬃的马头呈现,却通过精妙的写意处理,营造出万马奔腾、一马当先的磅礴意境。

最难的就是这个小把壶。程志芳坦言,仅凭一个马头,要让人感受到千军万马奔腾向前的气势,对创意和工艺都是极大挑战。他介绍,经过反复推敲线条走向与光影转折,最终在方寸之间实现了神韵与质感的统一。

马在中国百姓心中是奋进与吉祥的图腾。程志芳表示,我们希望通过这些作品,让非遗技艺走进大众生活,也让吉祥文化焕发时代光彩。

### 胡则秤 诠释廉洁文化

朱海浪的工作室内,一杆为马年特别打造的“胡则秤”,将传统工艺、生肖文化与廉洁理念巧妙融合。

秤砣重43克,造型取自唐代骏马,立于一朵盛开的莲花之上,寓意“马踏清莲,权衡有道”。

朱海浪介绍,永康话的“秤”谐音“清”,底座为莲,象征廉洁;马年献礼,则寄托“马到成功、龙腾虎跃”的美好祝愿。因此,他将这杆秤取名为“龙马精神秤”。整件作品既承袭了钉秤精工细作、毫厘不差的匠艺精髓,又注入对北宋名臣胡则“为官一任,造福一方”精神品格的当代诠释。

作为中国传统文化中的重要器物,秤不仅是度量工具,更是道德象征。秤砣为“权”,秤杆为“衡”,合称“权衡”,提醒人们常怀敬畏之心,明辨是非,善用手中的权力。朱海浪说,此杆“龙马精神秤”的秤杆采用金、银、铜、铁、锡五种金属精制而成,彰显永康五金人坚韧、务实、创新的精神气质。



炸响铃



金黄的糯米糍



自制香肠

## 糯米糍裹甜香 米胖果藏团圆意

刚走进市民朱扬明的厨房,就听见油锅里的油翻滚的声响,金黄的糯米糍在油锅中逐渐膨胀,甜香混合着油香扑面而来。朱扬明正站在灶台前,手中捏着一团光滑的糯米粉团,熟练地压平对折,用剪刀剪出均匀的花纹,再将两端对角黏合,一个造型别致的糍坯便完成了。

做糍是永康人过年的老规矩,自己亲手做的味道始终不一样。朱扬明一边说着,一边将晒干的糍缓缓

放入热油中。随着油温升高,糍坯慢慢舒展、上色,待炸至金黄酥脆,便迅速捞出沥干油分,趁热撒上一层细腻的糖粉,香甜的气息愈发浓郁。

谈及制作工艺的变化,朱扬明笑着说:以前为了节省成本,会用糖精调味,几滴就能甜透一大锅,现在大家更注重健康,全部换成了纯白糖,吃起来更放心,口感也更温润。除了传统的甜味糍,他还会根据家人喜好,制作少许咸味款,满足不同口味

需求。

朱扬明的手艺在邻里间小有名气,每年都会有人专门找他们购买糯米糍。他告诉记者,除了糍,米胖果也是过年必备的小吃。将炒米、青豆、黑白芝麻混合,用老红糖熬成稠糊黏合,捏成一个个小巧的圆团,是走亲访友的绝佳伴手礼。米胖果咬下去香甜酥脆,大人小孩都爱吃。朱扬明说,每次制作时,家人都会围在一旁帮忙,说说笑笑间,年味便愈发浓厚。

## 土猪肉灌香肠 无添加更添鲜香

要做好香肠,选肉是关键。必须用新鲜的土猪肉,一般是三肥七瘦,这样吃起来才香而不腻。在市民胡新田家中,他正和家人一起灌制香肠,案板上摆满了切好的猪肉丁,旁边的盆里装着调好的调料,白酒、酱油、盐、糖按比例混合,香气四溢。

胡新田手持漏斗,将肠衣套在漏斗嘴上,另一人则用筷子将腌制

好的猪肉丁缓缓塞入肠衣中,一边塞一边用手轻轻揉搓,让猪肉分布均匀。灌香肠讲究“慢工出细活”,不能太急,否则肠衣容易破。他一边操作,一边介绍,灌好的香肠需要用棉线分段系好,再用针在肠衣上扎些小孔,便于透气,随后挂在通风干燥处晾晒,待水分蒸发、肉质定型,就能享用了。

谈及自制香肠的优势,胡新田打开了话匣子:外面买的香肠最少每公斤54元,自己做的不仅用料实在,还能根据口味调整咸淡,健康又鲜香。他告诉记者,灌制的香肠用途广泛,春节期间,餐桌上几乎离不开它,蒸、煮、炒、炖皆可,十分美味。亲戚朋友都爱吃我做的香肠。我每年都会多做一些分给他们。他说。

## 柴火灶炸响铃 肉丸裹着老味道

柴火灶烧的菜就是香,尤其是炸响铃和肉丸,少了这口锅气,就没那味儿了。市民吕爱兰家的厨房里,柴火灶的火焰正旺,锅里的油已经烧热,她正忙着准备响铃肉丸的食材。新鲜的豆腐、猪肉、豆腐皮整齐地摆放在案板上,散发着鲜香。

吕爱兰说,响铃肉丸是永康传统的过年美食。马上就要过年了,提前准备起来,到时候家人团聚,就能直接端上餐桌。她一边说着,一边将薄薄的豆腐皮展开,放入用猪肉、姜蒜和调料拌成的馅料,卷成细长的条

状,动作娴熟利落。

有些人会根据自己的口味,在馅料里加入荸荠碎。吕爱兰手持快刀,将响铃条切成小段,这可是个力气活,因为馅料丰富、豆腐皮薄软,只靠刀刀容易切烂响铃,得用力剁才能切得完整。此时,锅里的油已经烧热,她将切好的响铃段下入锅中,油温插入筷子冒泡就可以下,变得金黄酥脆就可以捞出。

炸完响铃,紧接着下锅的是肉丸。生姜、豆腐和猪肉按比例混合,以盐调味,用手搓成一个个均匀的小球,放入油锅中,待肉丸炸至金黄捞出,滋滋地冒着油花,与响铃放在一起,香气扑鼻。

外酥里嫩,大人小孩都爱吃。过年的餐桌上有了它,才够热闹。吕爱兰笑着说,每次做这些美食,家人都会帮忙,一边忙碌一边聊天,浓浓的亲情在烟火气中流淌。

无论是香甜酥脆的糯米糍、鲜香可口的香肠,还是外酥里嫩的响铃肉丸,这些手工制作的传统美食,都是市民们春节不可或缺的味觉记忆。在快节奏的现代生活中,越来越多的人选择购买现成的年货,但仍有不少人坚守着亲手制作的传统。一锅锅热油翻滚,一缕缕香气升腾,这些充满烟火气的场景,构成了永城地道的年味。

融媒记者 徐玮蔚 施萱萱



马首把壶



胡则秤