

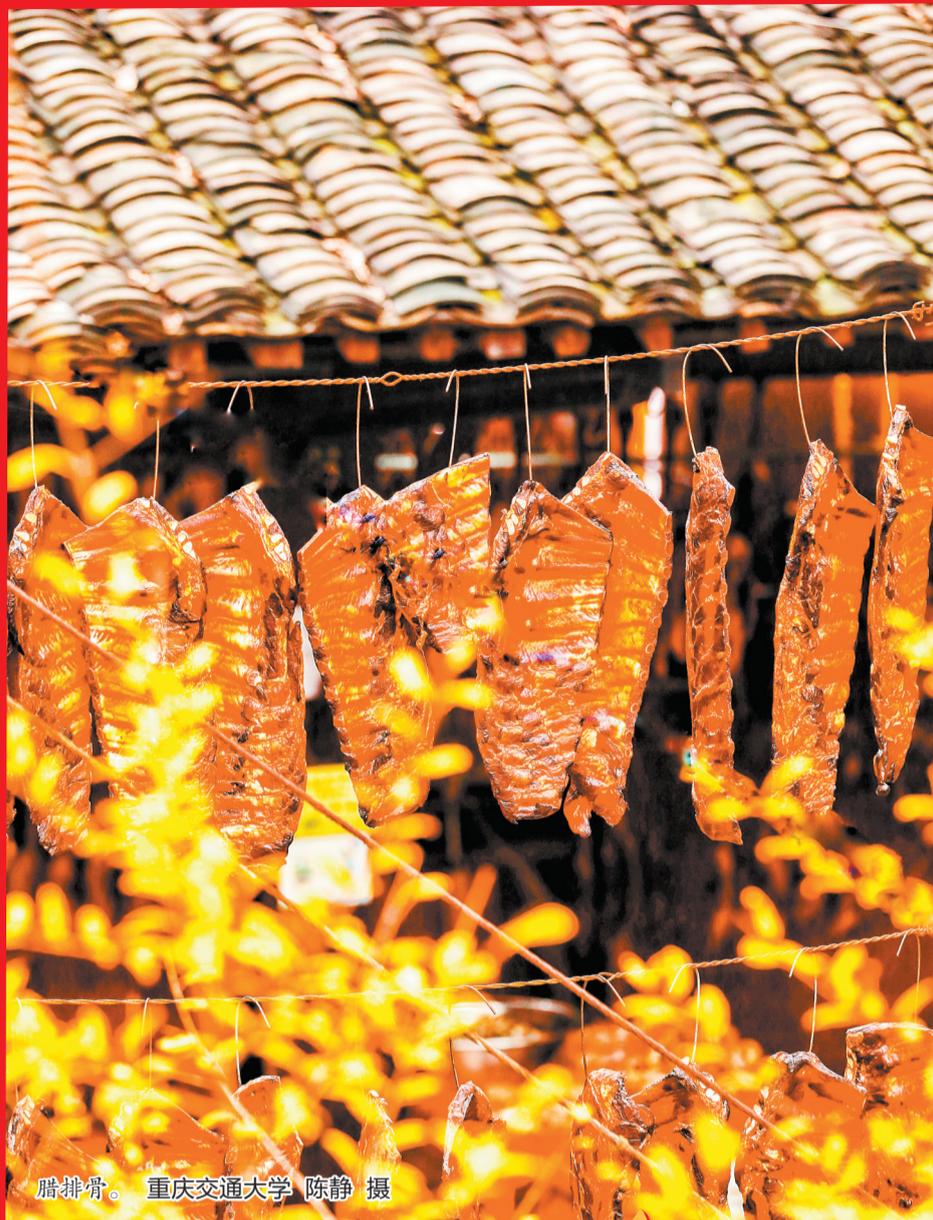


▲各色腊味。
重庆大学 陈文 摄



▲腊鱼。
华北科技学院 寒小东 摄

▼腊鸭。
重庆长安汽车股份有限公司
章天 摄



腊排骨。重庆交通大学 陈静 摄



▲儿时味道。
重庆市种子站 黎小田 摄



▲烟火缭绕。
基层科技工作者 黄练景 摄

▼年味飘香。
中国文联摄影艺术中心
王年丰 摄



熏出来的年味

俗话说“进了腊月到了年”，一进腊月就闻到年味了。记忆深处的腊月，便是年味渐浓的人间烟火。

在川渝地区，过年最有代表性的是“腊”味。传统老字号的腊肉必须是新鲜宰杀的年猪，挑选肥瘦相宜的部分熏制成腊肉保存。等到要吃时，或清蒸，或爆炒，一口下去，烟熏的香味混合着猪肉油脂的香气，才真正让人意识到新

的一年即将来临。

熏菜是湘人很多年来的一种古朴沿袭，也是湘人春节期间的家常荤菜。湘人爱吃熏菜，更爱做熏菜，鸡、鸭、鱼、肉等各种肉食，经抹盐、晾干，再用粗糙的谷糠粉烧出淡淡的蓝烟熏上大半天，就变成了腊鸡、腊鸭、腊鱼，那黄澄澄的颜色，香喷喷的气味，常常吸引着周围人驻足观望，赞叹不已。

