



小小京果过大年

文、图 | 段万义

年的氛围已渐渐苏醒和拔节，海南过年小吃也随之在食肆内倾情绽放。其中，小小京果组团迎面扑来，毋庸置疑C位强劲在线。

不受风雨阻挡，京果极具仪式感的集结，像年关游子热情奔赴久念的故乡，又似春节未归的人儿与家人相互记挂的情感分配。

京果是有独特腔调的。圆柱形的京果小巧饱满，若小拇指般粗细，有的活似长花生。未裹糖的京果色泽金黄，温润可人。侧逆光下，它浑身通透，仿佛童年里遥想一桩单纯的心事。轻折一颗京果，里面呈现蜂窝状，横断面像极了海南火山岩石，布满了许多不规则的小孔，让人思绪纷飞到不同寻常的通道与光阴。

儿时对裹着一层糖霜的京果尤为钟爱。糖霜犹如很多水晶碎粒，仿若邻家阿妹的真诚微笑。执一根京果，必先美美地品鉴一番外层的晶糖。它们与牙齿相互叩响了惊心动魄，继而诞生融化的甜蜜加持，一场美妙的沦陷就顺利启程了。如此味觉从未落幕，一直追随现今忙碌的脑海。

味道的确是一种时光机。随

着咬断京果“嘎嘣”一声，年幼时舌尖上的记忆纷至沓来，载着温暖浓郁的乡愁。那时，老屋厨房似是奶奶侍弄美食的“道场”。至今执拗地认为，从奶奶手中做出的珍馐美饌，绝非全部仰仗原材料的“上好佳”，而高超技能和爱的深沉才是必备硬核。自然，香甜京果也同样具有如此真实表达。奶奶的纯手工制作技艺，是她向家人告白的最好的语言之一。从粉至果的完美叙述，奶奶充当了很好的摆渡人。将糯米粉、面粉加开水搅拌成团，添少许食用油和麦芽糖，在奶奶起承转合的手势中揉压进阶。松弛好的面团与适量泡打粉充分缠绵渗透，伺机而动，被擀成厚薄均匀的片条状，而后被切成许多小长块。下锅油炸，以大漏勺娴熟地不停翻滚。起锅火候把握全凭丰足经验，多一时则过焦，少一刻即太嫩。之后，熬糖点醋，尽糖霜完满包裹之能事。备用果子参与其中，反复翻炒，最后撒一层白砂糖至冷却。另一类正宗的新鲜京果荣耀登场，赢得赞不绝口。

由清朝时进贡给京城皇族的地方果品，变身为民间传统的年节

茶点美食，京果的确不负众望。京果借助香气引导和释放自身的味觉锋芒，角逐于酥脆甜爽之江湖。时不时顺手来几根京果，勾连那份挡不住的诱惑，致使还未罢口，便生想念。甚至，耍一点小杂技，将京果抛至半空，之后迅速仰脖张嘴，接住一份小小的滑稽或挫败，但开心表演终会引来众人快乐的掌声及欢笑。

两种海南京果颜值有别，味道也略存差异，满足挑剔的味蕾与身体的需求。一种没有过多糖分的协同合作，甜味自然较淡。其外层金黄，里子略白，便有“金裹银”之说。另一种则得益于糖的鼎力相助，金黄表皮再包裹了一层外衣，似襁褓中的婴儿多了几许呵护，又有“银包金”的美誉。咬一口金，嚼一口银，京果将发财吉祥的寓意发挥得淋漓尽致。如今，京果已市场化和产业化。每逢春节，人们都喜欢买些京果回家发发吉兆，希冀生活节节红，这种风俗习惯已在海南人心中生生不息。

春节期间亲朋好友相聚，把茶言欢，京果作为茶点成就最佳标配之一。京果与茶饮相拥于口腔，妥妥地犒劳肠胃与精神诉求。年节琼岛，暖阳春意，茶香萦绕，轻拂而氤氲于笑脸。果香与茶香融合在一起，平和甘甜与清香相生，落喉舒爽，越久越有味道，这既是一种滋味生活，也书写一丝人间烟火。此刻，忆起三亚南山寺门前有块“圆融”石刻。圆融，即破除偏执，圆满融通，圆融终得无碍。无碍，即心无挂碍，行无所碍。食一京果，饮一香茶，新年终得圆满融通、行无所碍。H