

金黄酥饺黄金年

文、图 | 段万义

年食是欢度春节的氛围先锋，张扬着每家每户的吉庆烟火。在海南，一枚枚小小的酥饺也不甘示弱，悉数登场，维系乡愁。

饺有干湿之分。湿饺为北方大年三十必备之品，以水煮犒劳肠胃和心情。油炸酥饺则是南国春节期间信手拈来的小吃干货，个体酷似金元宝的酥饺，亦若被金光涂抹的海边渔获，更似孩子们盛开的跳跃的心事。

当然，酥饺也像极了一弯明月，表皮滑溜似月光，且边沿配了波浪型裙摆花纹，煞是可爱。常言道，天上圆月，人间小月，一年喜团圆。过去，琼岛酥饺就是中秋拜月的小食品，后来慢慢演化成春节中不可或缺的茶饮小吃，以及孩童喜爱的过年零食之一。“更岁交子，福禄团圆”，“交”与“饺”谐音，新旧年时交于子时，春节便开始了。于一派喜庆、团圆和吉祥气氛中，庆祝活动纷至沓来，一家人共同品尝酥饺，寓意喜庆祥和。

香香甜甜的味道在空气中绽放，带来了筹备年食酥饺的信号。白花花的精制米粉，与适量纯净水的经久缠绵，为擀制酥饺片片外皮立下汗马功劳。此间，有鸡蛋、熟猪油和白糖的倾力加持，外皮品质更暗自进阶。备好的花生碎、炒芝麻、红糖和椰丝等作为馅料，为后



金黄酥饺

期味觉的惊艳埋下伏笔，可谓“真正有料”。俗称“海南炸饺”的酥饺，自是绕不过奔赴油锅中历练一番。白白胖胖的生饺随热油翻滚不定，表面微微冒出无数小泡，牵引着馋虫们的欲望。油炸酥饺，把握火候极为关键，须小火保持油温，炸久一分则太焦，炸少一分则太嫩，终得金黄色泽方可荣登上品之位。

成品酥饺，除了供孩童们尝鲜外，也用以祭祀神灵和孝敬祖先，期冀来年土地丰收，人财两旺，愿后生们“饺”（脚）踏实地，人人做个“饺饺”者（佼佼者）。剩下大量的酥饺被保存在大玻璃瓶内，以备春节自家享用与待客之需。在物资相对匮乏和时代，孩子们凭借年终学习奖状可以赢得酥饺的特别奖励；春节劳动也能够获取酥饺的鼓励；只有大年初一和元宵，方可适当满足舌尖奢望。

手执金黄酥饺，犹如黄金在握。一口咬下去，酥脆爽口诠释着酥饺的初期锋芒。其内里多香合一，再配以油香的复合韵致，仿佛植入了强势拿捏感观的密码，实在

让人欲罢不能。咬一口酥饺的香甜，便若咬住了一份幸福与祥瑞。自然，酥饺捍卫了自身立于海南特色小吃江湖中的地位。

作为年食小吃中的“优等生”，酥饺与佳茗的搭档，便是金凤玉露般相逢，别有一番滋味在心头。有了香茗的倾情助力，酥饺更增熨帖。一股清香味体进驻口腔，使得酥饺在翻腾流转后又被温柔以待，有效缓解了甜食的腻味与炸食的火气，亦能不负所望地利于消化。酥饺寄乡情，清茶可抒怀。或乡下祖屋庭院内的老树下，或城里自家阳台上，椰风温润，光照可人，酥饺奉上，茶话过往，共叙亲情，畅谈前路。客人来访，开心参与，其乐融融。如此，自是硬控了春节的时光静好，便也落实了难得的闲适与松弛，为新年奋斗积蓄能量。

年悄悄近了。酥饺一圆，年味儿全。游子春节未返乡海南，那不善言辞的思念便在酥饺面前露了馅，能够品尝到酥饺亦算得上很好的心理慰藉。☑