

吃是过年最重要的节目之一,从古到今莫不如是,家家户户都有自己的过年传家菜。锅里飘出一阵阵熟悉的香气,闻着就让人心里特别踏实。也许,过年就是追着妈妈锅里的菜来的——

妈妈的菜就是年味



一清二白青菜香

□ 杨涛

母亲总要我们每人夹一筷子青菜,说是过年吃青菜意味着这一年一清二白地做人,不招惹是非

每年过年,母亲总要在餐桌上摆一盘青菜,而且一定要我们每人夹一筷子,说是过年吃青菜意味着这一年可以一清二白地做人,不招惹是非,是对来年平安生活的祝福。据说,青菜还谐音“清泰”,过年吃青菜,还意味着来年的吉祥。在那个贫穷的年代,青菜根本不会招人待见,涩涩的,还有一点清苦,就算用开水余过没了苦味,却也是味道寡淡,吃在嘴里索然无趣,若是我们不吃,母亲就会用一番大道理来教育我们说过苦日子的时候想吃青菜还吃不到呢,有得吃就应该懂得感恩。

小时候,我实在不能理解母亲的行为,好不容易盼到了过年,可以大鱼大肉一回,干嘛一定要逼着我们吃青菜嘛。只是虽然心里不惬意,还是拗不过母亲,只好不情愿地把筷子伸进青菜碗里表示下意思。也只是现在生活条件好了,被鱼肉养腻了嘴,才会觉得青菜里那种返璞归真的滋味是自己想要的。

今年过年,母亲依旧说多吃点青菜,吃青菜就意味着来年一清二白。听着母亲的话,我也习惯了用调羹舀上好几勺青菜,然后和米饭混在一起吃。绿的青菜、白的米饭,清清爽爽。吃了那么多年的青

菜,我也自然对青菜吃出了一份亲切,一份感动,还有一份清清楚楚、明明白白的爱。

青菜是母亲种在自家楼顶上的,买菜种子时,我看了包装后才知道青菜准确的名字是大叶苦青菜。母亲说过,青菜命贱好养活,只要把种子撒在地上,有了阳光的照耀和雨水的滋润,它可以长的很好,也不用每天想着去侍弄它。而且青菜最大的特点就是命长,不会吃一棵少一棵,想吃青菜的时候,只需找一棵长的最大的青菜在下面剥几片老叶子就可以了,被剥了叶的青菜因为心还在就仍然会顽强的生长。母亲没读过书,但她的话总是很有哲理,让我听完会有很多的感悟。

楼顶的青菜长得很茂盛,大张大张的绿叶摊开着,旁若无人、不温不火,一副守得住清贫、耐得住寂寞的样子,还真是清清白白、干干净净。母亲说,等到青菜收获的日子,再整棵地砍下来,然后晒干做成我喜欢的咸菜。我知道母亲做咸菜的技术很高明,比街上卖得要好很多倍,所以这段等待青菜变成咸菜的时光里,我只需要按照母亲所期望的那样清清白白的,坚持自己的原则、踏踏实实的工作,然后就是慢慢地期待了。

谁说土豆不当家

□ 于中谷

母亲的炒土豆为什么好吃?原来,那盘别有风味的土豆就是家的味道,总能唤起一家人在一起时的美好记忆

在家乡甘肃省景泰县,人们饭桌上有一种最常见的蔬菜——土豆。不管是婚丧嫁娶、家常便饭,还是年夜饭、团圆饭,土豆都是一道菜。尤其是母亲的炒土豆,总让我心心念念,牵肠挂肚。

土豆不仅是一种蔬菜。对于西北人来说,土豆既是蔬菜,也是主食。作为主食的土豆,蒸、烤、煮等方式都得上;作为蔬菜的土豆,就要炒或炸了。前者容易做,后者做好不易。

然而,在母亲的手里,灰不溜秋、掉土渣的土豆总能变化成各种美味。就炒土豆来说,餐馆里都叫“麻辣土豆丝”“酸辣土豆丝”“醋溜土豆丝”,而家里就叫“炒土豆”。因每次做得面不一样,土豆的搭配自然不同,或酸或辣。比如,做拉条子,干拌的配菜必须有炒土豆,略酸,呈细条状,多点汤汁。这样的土豆丝拌起来,才有

味有劲。用母亲的话来说,吃了用土豆丝干拌的拉条子,感觉两条腿走起路来都有劲。

记得有一年冬天很冷,放在地窖里的土豆被冻了,除了酸白菜和沙葱咸菜,餐桌上就多一道“甜食”。被冻着的土豆不管怎么做出来,都是又甜又沙。母亲就在土豆的形状上做文章,上一顿是粗条的,下一顿就是细条的;这一顿是土豆片,再一顿就是土豆块。那一个冬天,嘴里都是甜甜的。后来,土豆不用考虑储存的问题了,那种被冻着的甜味便无法再被解冻。直到今天,冻着的土豆甜味还是记忆犹新,是现在流行的“拔丝土豆”无法比拟的。

我问母亲,炒土豆有啥诀窍?为啥你炒得就那么好吃?母亲说,关键是在用水上。水在炒土豆的过程中,用处可就大了。当土豆切成丝或条后,很多人都喜欢用清水洗一遍,这样炒出来就是丝丝条条的,不会粘在一起。可这种做法母亲从来不用,因为洗过后的土豆丝已失去了原味。在下锅以后爆炒的时候,母亲会倒少许水,这既

是避免粘锅,也是为了炒出土豆的原味。最后,当一盘热气腾腾的炒土豆端上桌时,每根土豆丝都相互粘在一起,不会是分得清,可是用筷子一夹,又很容易分开。掌握这种分寸很难,母亲也是不知炒了多少袋子土豆才慢慢领悟到。

水在炒土豆中的作用妙不可言。有时候水添得少了,土豆就会粘锅底,再用铲子炒两下,一股焦焦的味道蹿入鼻腔,然后又消失在了土豆的香气中。出锅后,味道最好的就是最后一勺出锅的土豆丝,有点焦味有点咸。小时候,为了这一勺土豆丝,弟弟和我总是打得不可开交。从那时起,我就好这口。长大后,弟兄两人久别重逢,一旦同时享用母亲做的美味时,还是那样。

思前想后,母亲的炒土豆为什么好吃?原来,那盘别有风味的土豆就是家的味道,总能唤起一家人在一起时的美好记忆。现在,土豆作为主食的时代已经过去,偶尔吃一顿,算是忆苦思甜。而作为蔬菜的土豆,仍在家里餐桌上承担着重要角色,回味无穷。

但愿人长久,千里共腊肉

□ 余颖

有多少人 not 回家过年,就有多少种熟悉的味道,在异地他乡重逢

今年过年不回家。不能陪父母已是遗憾,要是吃不上家里传统的年夜饭,就更遗憾了。

最拿得出手的凉菜自然是重庆坐着飞机远道而来的“妈妈牌”香肠腊肉。

去年12月初,爸爸妈妈就灌好了80多斤香肠,大都是我,特别是我先生爱吃的广味。月底,我带着先生和女儿第一次回重庆。第二天一早,爸爸就开车载着女婿和外孙女,带着已经在阳台上风干得有点皱巴的香肠腊肉,奔向20公里以外那位“合作”了多年的熏香肠老头。爸爸还特意买了几个大橘子,橘瓤喂给外孙女,橘皮扔进炉子,芬芳的橘皮精油正好能给香肠腊肉增加特殊的风味。

先生和女儿都是第一次见熏香肠,被柏枝的烟熏得直咳嗽。熏完抱回家的时候,先生悄悄跟我说,原来生香肠这么沉,老爹他们做这么多香肠太不容易了。

过年时,把自己守着熏出来的香肠腊肉洗

净,煮熟,切片,瘦肉暗红、肥肉金黄,咸香微甜,一圈圈摆在素白菊花纹圆盘里就像梵高的油画。

血浓于水,对重庆人来说,这水肯定是卤水和泡菜水。我生女儿那年,妈妈在北京帮我调好了一锅卤水和一缸泡菜水,我一直细心养护着。现在正是它们出力的时候。上好的牛腱子肉卤制切片点上姜醋汁,泡菜坛子里摸出粉红的泡萝卜和翠绿的泡菜菜拼一盘,就是两个下酒配粥的上好凉菜。

先生在海南待过,念念不忘当地的四角豆。万能的购物网站上,竟然有个北京卖家出售新鲜四角豆。最妙的是,他家还有新鲜的豌豆尖,我一起买了。当天发货,当天到货,嫩得很。四角豆择去豆筋,斜切成段,下油锅跟爆香的青花椒同炒,加几片红椒配色,热吃冷吃都爽口别致。

豌豆尖堪称巴蜀地区最受欢迎的蔬菜。我在北京采访过一个豌豆大户,她告诉我厂里6成的豌豆种子都销往了四川重庆,因为当地人从豌豆出苗一直吃到鲜豌豆,根本留不下种子。这种带着豆腥气的嫩苗不需煮,热汤一烫就清香扑鼻。我打算把它培养成今年年夜饭那个俊

俏的小生,跟来自新疆的嫩羊羔肉一起,在涮锅里唱一出天仙配。

忘了说了,今年的年夜饭那天,我家凉菜过后,直接铜火锅上场。先生一家是新疆人,就爱吃羊肉,早就托人买了一只整羊。家里已经吃了好一阵子羊骨羊肝羊肠子了,只把最嫩整齐的羊肉留到过年,蘸着麻酱韭菜花,吃出了地道北京味儿。

涮羊肉热闹归热闹,但不够有惊喜。今年我专门买了5斤一只的阿拉斯加皇帝蟹,加上蟹腿有洗脸盆那么大,我也给重庆的爸爸妈妈买了一只,快递上门。中秋同吃大闸蟹,除夕共掰皇帝蟹,也不错。

虽然我很怀疑这么多肉食垫底,我们这一家4大1小是不是还吃得下主食,但舌尖上的传统不能丢。老爷子是山东人,恨不得一天三顿饭吃饺子,我从小接受的习俗是除夕要吃元宵。干脆饺子汤圆一起上。守岁守到零点,烧水下饺子、煮汤圆,咸甜随意,吃饱了正好抢红包。

于是,这个新年最热闹的那几天,天南地北几家人嘻嘻哈哈端起酒杯,拿起筷子,说一声“但愿人长久,千里共腊肉”。



下次见我,别再问吃饺子没

□ 陈果艳

南北差距之大,一在气候,二在民俗,吃会上尤其

前一阵,南宁下雪了。为了保护仅剩的一点雪,让更多没见过雪的南宁人一睹雪的风采,警察叔叔还拉起了警戒线……这则超萌的新闻把北方人笑得前仰后合,由此可见南北之间差异巨大。

作为一个生活在北方的地道南宁人,对饮食上的不同感受尤其明显。下次见到我,可别再问“你们过年吃饺子吗”这样露怯的话啦。

南宁人过年不吃饺子,吃什么呢?家家都吃年糕、粉利和粽子,民间俗称春节食品“三件头”。据祖父辈相传,这“三件头”寓有“好兆头”:其中,年糕和粽子寓意“年年高(糕)中(粽)”;粉利则与春节期间摆设于门户两边的盆橘组合成“岁岁吉(桔)利”。由此可见,南宁人非常喜欢在过年时讨个好彩头。我们制作“三件头”是有讲究的:制作年糕要先将糯米磨成浆,滤成湿米粉,再加入红糖水搅拌均匀成粉浆,盛入抹过生油的铜托或筛托(盛器),放入锅中蒸熟,取出后再在糕面刷上一层生油。不少人为为了喜庆,在年糕蒸熟后,还用雕刻有十二生肖的木印章蘸上食用颜料盖印在糕面上,呈现出栩栩如生的鸡、猪、牛、羊等形象,以此渲染年节气氛,诱人食欲。

粉利则是将大米磨成浆,滤成湿米粉,放入沸水中煮至半熟,其间不停用大铲顺一个方向搅拌,粉熟取出,在案板揉搓成直径约4.5厘米的圆条状,切成段,搁篾屉里再蒸。蒸熟的粉利晾干后,用冷水浸泡保存。食用时切成片,配以各种肉类制成“炒粉利”,或下火锅“烫粉利”,味道滑嫩爽口,是过年时家人聚餐的美味食品。

粽子特别要说一说。南宁人春节食用的粽子比平常的要大些,一般重250克,被称为“大粽”;也有重达几公斤甚至十几公斤,称“枕头粽”。还有的大如猪仔,俗称“猪仔粽”。在南宁各区县中,尤以横县的枕头大粽最有名气。南宁的年糕品种多样,有绿豆肉粽、饭豆肉粽最受欢迎。这种肉粽以一条涂抹了酱料的五花肉为最里层,外面包裹去了皮的绿豆,然后包裹的是糯米,最后以一种南方独有的粽叶

捆扎起来。还有人会在粽子里头放板栗、虾米。粽子煮熟后,打开粽叶,粽子的香味弥漫着整个屋子,让人垂涎欲滴。老南宁人还讲究在年三十晚上熬年粽,接近零点时起锅,俗称“开锅粽”。零点钟声一响,吃下第一口粽子,预示着一年都有好运气。

另外,有些“食物”也是南宁人过春节的必备。“食物”之所以打上引号,是因为它看起来是吃的,实际上我们南宁人不吃它,比如甘蔗。当北方冰天雪地万物凋零的时候,南方的甘蔗依然茁壮生长,迎风招展。平时面市的甘蔗要斩去叶子斩断了根部,过年了,甘蔗都得连根带叶地卖,并且用红绳两根两根的扎在一块儿,取其有头有尾之意。商贩们把长长的甘蔗竖在人行道的围墙边,一字排开,任人挑选。一般每家会买回两根。这时买回来不是为了吃,而是把它靠在门后,美其名曰:挨门蔗。取意“甜甜美美、步步高”。在甘蔗的末梢再系上两个带须子的胡萝卜,又美其名曰:红运当头。“挨门”一直到了十五,甘蔗和萝卜都干瘪了才能扔掉!当然也有不扔的,那就是盆橘。一个个橘黄色的小橘子在橘树上挂满枝头,连盆带树摆设在大门两边,寓含新年“开门大吉(桔)”的好彩头。

大年初二以后,南宁人就陆陆续续地开年了。所谓“开年”,是指大年三十煮的饭菜已经吃完了,开始了新年的第一餐饭。这餐饭可有讲究了,必备发菜、生菜、鲤鱼,取其“生财利路”之意。每家开年的日子不一样,但不论哪一家开年都会呼朋唤友。三姑六婆、左邻右舍,稀里哗啦地全上阵,那叫一个气派!而且来的人越多,预示着那家人今年的日子愈发红红火火……

下次来南宁过年,看到我们这些具有浓郁地方特色的春节美食,可不要像看南宁人赏雪一样觉得大惊小怪哟。

本版编辑 敖蓉
美术编辑 高妍

嘿,想尝尝祖传秘方炸丸子吗?

□ 梁惠娣

炸丸子的手艺,从奶奶传到妈妈,再到我,一代一代传承着美好的亲情与过年的欢乐

过年的吃食里,我最爱素炸丸子。小时候,我盼过年,就是因为可以吃到香香脆脆的素炸丸子。

快要过年的时候,奶奶总在院子空地上,支一口大锅,炸素丸子。奶奶是炸丸子的高手。她用预先捣好的糯米粉,倒入适量沸水和白糖,揉搓成稠粉团,再撒下事先炒香并捣碎的花生碎,再把糯米粉团搓成一个个小圆球状。起火,热油,当油锅里的竹筷子周围布满了小气泡,就说明油热了。然后,把糯米团子放进油锅里,就像一只只胖鸭子扑通扑通地跳下了河,样子很是可爱。油锅里发出滋滋的声音,香味飘得满屋满院都是,我蹲在一旁,馋馋地看着。奶奶娴熟地用筷子翻动着糯米丸子,待丸子呈金黄色便捞出,放进竹篾箕里。馋嘴的我早已急不可耐,抓起一个炸丸子就往嘴里塞,烫得我眼泪直流。奶奶炸的素丸子外焦内嫩,香脆甜糯,是我小时

候过年萦绕在舌尖最难忘的年味之一。

后来,过年前炸丸子的任务便落在母亲的肩上。母亲的手艺是奶奶手把手教的。她依然在院子的空地上,支口大锅炸丸子,不过母亲炸的是美味的萝卜粉丝丸子。她用胡萝卜、粉丝、香菜、面粉等材料搅拌成面糊,用手挤成丸子。也似奶奶一样起油锅,放丸子,炸出金黄色。我还像只小馋猫一样守在旁边,将母亲炸好的丸子,隔一会儿就捏一个吃,母亲时不时用手拍打一下我偷拿的小手儿,我吃得有滋有味。那甜甜的胡萝卜配上绿色的香菜,炸成的丸子既好看又好吃,外面焦脆的素丸子,内心是柔软的,热乎乎香喷喷,一口一口不能停,是记忆中最温暖的年味。

现在,炸丸子的交接棒传到我手上。每到腊月,我便动手炸丸子。我既炸奶奶的糯米花生丸子和母亲的萝卜粉丝丸子,又做创新的炸丸子,有紫薯丸子、蘑菇豆腐丸子、香芋丸子……一盘金黄、红艳、深紫各色混杂的炸素丸子,为我家过年的餐桌增添了滋味和色彩。

每到过年,因为那那香香美味的炸素丸子,而让我觉得充满了幸福。一个个圆圆的炸丸子,寄寓着一家人团圆幸福的美好愿望,传承着美好的亲情与过年的欢乐。

