

记忆中的年味

过年除了家人团聚,还有一个重要的内容就是“吃”,吃的内容当然不能含糊,因为年夜饭是一年中,最美味、最吉祥的大餐。看着满桌诱人的佳肴,闻着那诱人的味道,吃在嘴里,暖在心头。



舌尖上的年



花样馍馍中的年

年前,祖母都要蒸上几笼花样独特、造型别致的过年馍。祖母心灵手巧,蒸制这些过年馍全凭自己的创意和灵感,跟着感觉走。每到这时,全家人都成了祖母的帮手。祖母的舞台是一块案板,祖母的道具是一把沾满了面粉的菜刀和两根朱红的筷子,祖母的观众是忙碌着烧火、上笼的父母以及在一旁打闹的我和妹妹,祖母的作品就是一笼笼热气腾腾的、散发着人间烟火气息的、活色生香的过年馍。祖母虽然不识几个字,但深受民俗文化浸染的她,蒸出的过年馍样样都蕴含着深刻的含义,并被赋予了不同的“功能”。“腰身”浑圆,中间系着一根“绳子”的“麦桩”馍,象征着来年的小麦一定会丰产丰收;玲珑别致的枣花馍不仅是姑姑到我家串门时的回赠礼品,也寓意着早点儿发家致富,过上富裕的好日子(“枣花”谐音不就是“早发”嘛);那条回旋起伏、布满鳞甲的“龙王爷”馍,自然是祈祷来年风调雨顺;“财神爷”馍就更不用说了,春节那天把它往“财神爷”面前一摆,一切祝愿就尽在不言中了。

(乔现锋)

蒸肉香味中的年

小时候,我家生活清苦,不过每到春节,母亲都会挤出钱来,为我们添置新衣服、新鞋子,还会让父亲到老家的集市上买一个猪后腿,让我们大快朵颐。印象最深刻的是母亲为我们做蒸肉的情景。母亲将肥瘦相间的猪肉切成二三寸见方的肉片,用五香粉、盐、面酱腌制几个小时,然后将大葱切成一寸长的段,搅入肉中。接着把粉条煮软、放凉后切成段拌入肉中,拌匀。蒸前,母亲还会加入少许黄面,免得蒸出的肉发黏。我们围坐在火炉边,听妈妈讲故事,闻着诱人的肉香,心中充满了喜悦。过年的美食还有炸丸子、炸麻叶。普通的面粉,在母亲的手中会变成好吃的美食。炸麻叶时,母亲先把芝麻用炒锅焙干,接着把红糖用热水化开,用红糖水把芝麻、面粉和在一起,揉呀揉,面光、手光、盆光。母亲微笑着,把面擀成一大张薄片,用刀切成菱形、方形等形状,再编出漂亮的花样,之后放入油锅中炸,炸成焦黄,咬一口,得用手接住落下的碎片,面香、糖香、芝麻香,满口溢香,香酥诱人。红烧肉、枣花馍、槐花包、红豆包等平时吃不到的美食,经过母亲勤劳的双手,被摆上了餐桌,过年的气氛更浓了。

(仲咏涛)

家常水席中的年

进入腊月,家家户户都忙着准备年菜。卤肉、烧鱼、蒸年糕、炸丸子、做燕菜,我家也不例外。一般情况下,是我和妻子在厨房里忙活,原来我对这些一窍不通,是岳父的悉心指导,才使我略知一二。岳父年轻时掌过厨,拿手的菜是洛阳水席。那时邻居谁家红白喜事,就请他去主厨。岳父做的黄焖鸡、糖醋鱼、腐乳肉、焦炸丸那是一绝。每年初二到岳父家拜年,岳父都会亲自下厨,烹炸煎炒,让我们大快朵颐。后来岳父年纪大了,干不动了,就手把手地指导我们。怕我们记不住,他特意把

做菜的原料、方法以及注意事项,一一写在纸上。岳父写的是繁体字,一笔一画,很工整。岳父说,年菜口味要淡,这样烩菜才会好吃。尽管我细心学习,可眼拙手笨,不是焦炸丸不焦,就是腐乳肉不是那个味道。妻子不愧是门里出身,做菜颇有乃父风范。每年的年菜都是妻子主厨,我只能打打下手。妻子将做好的丸子、扁垛、麻叶、云头儿、豆馅儿馍分成一兜一兜,分送给亲戚。亲戚家也会做一些好吃的给我们送来,浓浓的亲情在彼此间萦绕。

(杨红军)

鲜美扁垛中的年

快过年了,母亲打来电话:“今年你不要买粉条了,我买得多,蒸了扁垛给你拿过去。”放下电话,我仿佛闻到了扁垛的香味……小时候,扁垛可是稀罕物,只有过年时才能吃到。每年的腊月二十六,母亲就开始蒸扁垛。她先把煮过的粉条稍微剁一下,倒入准备好的红薯粉,再把翻滚的肉汤浇在红薯粉上,热气腾腾中,母亲拿一根擀面杖使劲儿地搅拌。这搅拌可是个力气活儿,等到一大盆粉条和红薯粉拌匀时,母亲已是一身汗。父亲在院里架起地火,支起一口大锅,在柴火的噼啪声中,母亲把调好味的扁垛拍

在一张大算子上,厚厚的足有五六厘米高。母亲把手放在清水里蘸一下,四指并拢把扁垛分成四块,放入笼中开始蒸。很快,扁垛的香味四溢。等母亲掀开锅盖,把扁垛端出来放在一边晾着,我们急不可耐地拿着筷子夹一小块儿解解馋。母亲这时一般不会训斥我们,只是慈爱地询问我们:“好吃吗?咸淡咋样?我们顾不上回答,只顾边吹边吃。现在,母亲的扁垛里又加入了木耳、虾皮等,味道越发鲜美,我们百吃不厌。我知道,母亲的扁垛里有一种特殊的调料,那就是——爱!

(史志茹)

香酥油疙瘩中的年

小时候过年,我最想吃的是母亲做的油疙瘩。油疙瘩不是想吃就能吃到的美味,只有到了过年时才能一饱口福,那喷香扑鼻的油疙瘩,是我童年的美好记忆。20世纪70年代末,国家经济落后,物质匮乏,豫西农村老百姓十分贫穷。在计划经济凭票供给的年代,到了年末,家家户户提着篮子到大队部(现在的村委会)领取每人一斤多猪肉。我家每年能分到七八斤肉,记忆中,那个年代的猪,体瘦毛长个头小,分到的猪肉瘦肉多、肥肉少。因此,肥肉显得尤其珍贵,谁家都想多要点儿肥肉过年炼油、包饺子吃。

猪肉领回来了,一家人欢天喜地。母亲忙前忙后准备饺子馅儿、炸丸子、炸麻花、做小酥肉。此时,我变得格外乖巧懂事,守在灶台前烧火,每每有炸好的美食出锅,总是迫不及待地先尝为快。母亲把瘦肉挑出来做饺子馅儿,用肥肉炼油。炼油的过程很吸引我,慢慢地锅里的肉越来越小,油越来越多,炼出的肉渣就是油疙瘩,颜色黄黄的,煞是好看,闻起来香味扑鼻,撒上盐入了味儿,放凉后吃起来香酥可口不油腻,令人久久回味。如今,生活在变好,年味在变淡,任凭年月如何流失,唯有不变的是人间亲情。

(赵宏涛)

洛阳写手
写百姓事

联系电话:
65233688

