

编者按:春节,是一场盛大的情感归巢,而团圆饭则是这场归巢之旅的核心盛宴。它不仅仅是一顿饭,更是连接亲情、传承文化、感受年味儿的重要纽带。在每家每户的团圆饭桌上,都有一道或者几道极具特色的菜肴,它们不仅是美味的象征,更蕴含着浓浓的情感和美好的寓意。

肉糕里的味蕾传承

讲述人:周斌(在职公务人员)

在我的家乡黄冈麻城市,肉糕算是节日里最重要的食物了。记忆中,一个男人成家立业有几个重要的标准,比如,在农活方面他要会耕牛、育种、扛草垛、打农药;在生活方面他要会做肉糕。

说起来比较惭愧,我17岁就入伍当兵,那时真不会做这个菜。后来我设法尝试多次,由于身处异地他乡,始终没有学会。父亲是乡村厨师,以前他做的时候,我经常看到,大致流程倒是知道的。

选用四五斤以上的鲢鱼或草鱼,去除鱼头、鱼皮、粗骨等,取出鱼肉,剥成肉蓉。这样的肉蓉,至少得备十斤以上,再按照一定的比例,加上肥肉末、各种调料、红薯粉、鸡蛋清,起劲儿搅拌均匀。这个环节很重要,成败在此一举。搅得时间越长,肉糕食材就越稠、越上劲儿。如今很多人使用搅拌机,那就方便多了。然后,就是上屉蒸,大火蒸至上汽。蒸好之后,趁热刷上一层蛋黄液,肉糕便做好了。

通常这个时候,我们会准时守在灶边。等新鲜肉糕一蒸好,父亲就会切上一小块递给我们,并不忘叮嘱一句:“小心烫啊。”肉糕入口,大嚼,肉香软糯,肥美饱满。对我来说,这是过年最好的食物。

在老家,每逢红白喜事、盖房添丁,肉糕是最重要的菜。我们去赴宴,通常称之为吃肉糕。蒸好的肉糕,被切成一拃长、两寸宽、五毫米左右厚度的块儿。主人越大方好

客,肉片就切得越大越长。有的人家较拮据,便在碗底垫些红薯块。但无论如何,一席八人,每个人都能吃到两块肉糕。

大哥少小离家,后在北京定居,每年过年也会做肉糕。二哥在老家,每逢过年,他有时在父亲的指导下做肉糕,有时也能独立完成。我在十堰工作30年了,若是春节不能回老家的话,二哥总会从腊月寄来几块肉糕,大哥没做的话,他也会寄些去。后来二哥工作忙,大部分时候直接到市场买肉糕。如今在城里买肉糕很方便,制作精致,味道普遍又很正宗。

去年腊月初,母亲突然生病住院,二哥每天鼓励她振作精神,积极配合治疗。二哥边照顾她吃饭边说:“加油啊老太太!争取回家过年,吃肉糕。”在家人们的悉心照料下,母亲终于在腊月二十八出院回家。

全家人别提多高兴。二哥准备了一桌菜,肉糕如约而至,摆在最重要的位置。二哥说,今年没有时间准备,就在市场上买了。我说,不管是买的还是自己做的,都很好吃。

过完年,我们都要返回各自工作的城市,父亲早早地把切好的肉糕装袋、码好,放在每个人的车上。多年前,我们离开家乡,是为了过上更好的生活。过年时,我们回到家乡,是为了分享生活的喜悦。对我而言,祖国强大繁荣、家人平安顺意,无论吃什么,我都能吃出肉糕味。

舌尖上的团圆 心灵间的归巢

记忆里,进入腊月,妈妈便开始忙碌起来,只要听说谁家杀年猪,她就会放下手中的活计赶过去,东家买两只猪腿,西家再买两只猪腿。小年过后,妈妈除了包包子、炸油条、煮肉,还有一件大事要做,那就是制作“压蹄”。

十几只猪腿,妈妈一只一只地刮毛、冲洗,然后放到大锅里炖。佐料大多是常见的,最稀罕的是她在山上采的香草,有点类似龙须草,闻起来奇香无比。当灶里的火烧得正旺时,妈妈一刻也不离身,眼看着锅里的猪腿一点一点地变色,香味开始在空气里蔓延。

当太阳从山尖滑下时,我家的猪腿也炖好了,用筷子轻轻一挑,肉和骨头便脱离开来。妈妈在准备好的盒子里铺上干净的白色纱布,将晾冷的猪腿肉一块一块地撕下,然后再一层一层均匀地铺进盒子里,最后再把纱布合拢、绑紧,压上干净的釉光青石头。

大年三十一大早,妈妈把精心做好的菜,一道一道地摆在案板上,把切好的“压蹄”放在盘子里,摆出花朵状或者是扇子状,父亲在一旁剥蒜皮、择辣椒、刮生姜、捣蒜泥、做配料。三弟带着一群孩子忙着贴大院、小院的门联,还把鞭炮从大院一直扯到小院,鞭炮声震天动地。我在餐厅里擦桌子、抹椅子、摆放碗筷。一家人忙前忙后,喜气洋洋,感受着那份浓浓的年味。

在大家的齐心协力下,年夜饭正式上桌了:红红火火的大龙虾、寓意“鱼跃龙门”的糖醋鲤鱼、钱串子一样的鲍鱼、寄托着对未来美好期许的春饼和年糕,还有象征着团团圆圆的八大碗蒸菜。当然,大家最期待的还是妈妈做的那道“压蹄”,清香扑鼻、细腻丝滑、晶莹剔透、回味无穷。每一道菜都是精心准备的,不仅满足了大家味蕾的享受,更蕴含了家人美好的祝福与期待。

餐桌上,我们谈笑风生,分享着过去一年的点点滴滴,诉说着对未来的美好愿景。

在记忆的长河中,总有一些味道能穿越时空,勾起我们深深的怀念与向往。对我而言,那味道便是我家年夜饭上的招牌菜——芋头圆子。它不仅是一道菜,更是承载着家人情感与期望的传统美食,记录着家境的贫富变迁与生活的向美向好。

记得我小时候,每当春节临近,家中的年味便越来越浓。大人们穿梭在厨房与堂屋之间,准备着丰盛的年夜饭。而我,总是迫不及待地跟在妈妈身后,眼巴巴地看着她做芋头圆子,馋嘴得很。那时的我,对芋头圆子的向往不仅仅是因为它的美味,更因为它个头大,吃一个就能很快填饱肚子。

制作芋头圆子的主要食材为芋头和苕粉,做法其实并不复杂:先将芋头洗净,放在锅里蒸熟,然后剥皮捣碎,加入苕粉拌匀。待芋头苕粉面团和好,揪下一坨,用双手搓成圆饼状,将调好的馅料放入其中,随后将其封口,下锅煮熟就可以吃了。

在我们家的年夜饭桌上,芋头圆子是一道压轴菜。当一大钵热气腾腾、香味四溢的芋头圆子被端上桌时,全家人都会围坐在一起,共享这道家传美食。开吃前,爷爷总要说出吉庆话:“好,年年有芋(余)头!”妈妈说着对全家的美好祝愿:“吃了芋头圆子,来年就会百事芋(遇)圆,事事圆满。”那一刻,所有的忙碌与疲惫都烟消云散,只剩下满满的幸福与温馨。

以前因为家境贫寒,我们吃的芋头圆子多是素馅的,将酱干丁、芹菜和葱花搅和,再加盐油做成馅料。圆子在烧煮前呈蓝灰色,煮熟后呈灰黄色。食用时,软糯糯,入口滑溜,嚼劲十足。

后来,我们的家境逐渐好转,开始用鲜肉末做馅料,保留酱干丁、芹菜和葱花的同时,加入更多的食材,如香菇、虾仁、甚至少量的奶酪,使得口感更加丰富多元。我们一家老小都爱吃肉馅芋头圆子,它香味天然,荤素均衡,味美而不腻。

如今,随着时代的发展、美食文化的不断交流融合,芋头圆子也在不断创新与发展。我期待着未来的芋头圆子能够融入更多的元素与创意,成为一道更具特色与魅力的传统美食。同时,我也希望这份承载着家人情感与期望的芋头圆子,能够代代相传,让更多的人感受到家的温暖与年的温馨。

『压蹄』里的珍贵回忆

讲述人:肖凡(退休职工)

芋头圆子『滚』出好日子

讲述人:熊良任(退休教师)

从“鸡刨豆腐”到三文鱼

讲述人:周宗华(退休公职人员)

我小时候,父亲带着家人从汉江边搬到了半山腰住。记得当时吃团圆饭时,饭桌上只有两盘菜:一盘亲戚给的粉条和一盘“鸡刨豆腐”。“鸡刨豆腐”是母亲用筷子把豆腐划碎成米粒状,然后撒上一层春碎的辣椒面和盐末,拌匀制作而成。父亲一边有滋有味地品尝着豆腐,喝着母亲做米饭时控出来的米汤,一边给我们讲家乡的美食。我们听得聚精会神、垂涎欲滴,忘记了一无所有、食不果腹的窘境,希望有一天能过上天天吃“鸡刨豆腐”的日子。

今年春节,女儿专门购买了三文鱼这种我们过去从未品尝过的海鲜,我动员妻子以三文鱼为主打菜,为家人带来一份别样的年夜饭体验。

为了做好这桌年夜饭,我精心挑选了多种三文鱼菜品。首先是“上汤三文鱼时蔬卷”,将阿拉斯加三文鱼切片后与金针菇、青红椒等时蔬巧妙结合,蒸熟后淋上特制的酱

汁,既保留了三文鱼的鲜嫩,又融入了蔬菜的清爽。这道菜色彩缤纷,寓意着来年生活的丰富多彩。

接着是“金汤三文鱼”,选用三文鱼柳,切成薄片,搭配南瓜泥和鸡汁等调料,蒸熟后淋上金汤汁。这道菜口感醇厚、汤汁浓郁,寓意着来年生活富足、财源滚滚。

此外,还有“川味水煮三文鱼”“三文鱼迷你狮子头”“咕咾三文鱼肉”等多道菜品。这些菜品不仅味道鲜美,而且都寓意吉祥如意。例如,“川味水煮三文鱼”寓意着新的一年红红火火,“三文鱼迷你狮子头”寓意着团团圆圆、幸福美满。

团圆饭上,满桌的三文鱼为家人带来了美味,也让我感慨万千。短短几十年时间,我们不仅实现了从吃饱饭到吃好吃饭的梦想,而且从乡下来到了城市生活,眼看着这座城市每天一个新模样。生活在这繁华的国家里,我们的确应该感谢祖国、赞颂祖国。

丸子里的温暖与牵绊

讲述人:蓝菁(文艺工作者)

小时候,在那个物质并不富裕,连糖果都不容易吃到的年代里,每年我家除夕餐桌上都有一道必不可少的菜,那就是母亲炸的红薯丸子。刚出锅的红薯丸子表皮金黄酥脆,咬上一口,会发出轻微的咔嚓声,甜甜的红薯泥和糯米粉完美地融合在一起,在舌尖起舞,每一口都是甜蜜、幸福、团圆的味道。

长大后,我没有继承母亲的好手艺,虽也试过做红薯丸子,但由于红薯泥太黏手,我总也控制不好加入糯米粉的比例,每次都以失败告终。

那年春节回老家,我看到了堂嫂翠翠蒸制糯米丸子的整个过程,也详细询问了一些细节,便准备尝试着做糯米丸子。

我提前把糯米用冷水浸泡,再去肉铺挑一块五花肉,请店家去皮,搅成肉馅。回家后再用搅馅机把胡萝卜、葱、姜搅碎,拌入肉馅,加入盐、蛋液、蚝油、饺子馅调味粉、香油,顺着同一个方向大力搅动,直到将馅料拌匀、拌筋道。此时,经过两小时浸泡的糯米也好了,用带细网的筛子将糯米盛起,把馅料团成一小团,在

糯米里一裹,再用手团成一团,准备上锅蒸。

氤氲雾气中,糯米经过鲜猪肉汁和水汽的浸润,变得晶莹剔透,肉香味儿也扑面而来,吸引了在客厅里玩耍的儿子。他推开厨房门,急切地问:“妈妈,熟了吗,可以吃了吗?”我揭开锅,给他夹出来几个,看他小嘴吃个不停,满脸满足的样子,我想起了小时候的自己。那时,我也是这样守在灶间,帮妈妈往灶洞里填柴,守在锅边等喷香的红薯丸子炸好,那时候捧着碗大口快吃的我也是这般幸福。

我端了一大盘糯米丸子给父母送去,母亲连声说:“不错不错,比你翠翠嫂子做的还好吃些。”看着她脸上欣慰的笑容,我顿时觉得这几个小时的辛劳真的很值。小时候,妈妈给我做香甜软糯的红薯丸子,现在妈妈吃到了我做的糯米丸子。这场爱的反哺,跨越了三十多年的光阴。

从此我家年夜饭的招牌菜从红薯丸子变成了糯米丸子,它们都是圆乎乎的模样,既是春节团圆的象征,也是一场爱的接力。

(记者段吉雄采访整理)



文化中国行