

## 家的味道

今年的年夜饭  
由我来主厨

文/图 本报记者 杨恒

过年最重要的事情是什么？大家定会异口同声地说：“是年夜饭。”对于春节，各种美好的记忆几乎都与吃有关，那一餐年夜饭又是所有春节记忆的汇总。时光会削弱大家的记忆，但味道可以勾起回忆，回忆的味道加上食物的味道，便是过年的时候我们吃到的味道。

我家今年回家团年的人特别多，而烹饪年夜饭的重任恰恰落在了我的肩上。虽然平常一有空闲我就会在厨房露一手，能烧几样拿手的小菜，可面对一大家子三十多人的这餐年夜饭，还是深深地感觉心有余而力不足。



## 节前大采购 累并快乐着

为了准备年夜饭，多次请教家里最会烧菜的舅妈，并提前半个月拟定了十六道菜的菜单(期间修改过三次)。临近年三十，西昌的菜市场、超市每天都人满为患，我也提前三天开始买菜，即便这样还是到最后一天早上才把食材备齐。

回忆在菜市场的场景，居然有一丝紧张、刺激的感觉，因为你不仅要和菜贩子们斗智斗勇砍价，还要同众多大叔大妈比拼体力和耐心。比如在买鸡的时候，为了买好一点肥一点的土鸡，

早上七点就起床前往西昌滨河路菜市场，谁知到了市场已经是人山人海，“银发一族”前辈们早已经把这里占领了。即便土鸡的价格从平时的25元/斤涨到了30元/斤，市场里所有的禽类摊位前还是排起了长队，等我买好两只鸡用了40多分钟。

海鲜区域也上演着同样的大戏，平时不超过15元/斤的黄辣丁涨到了20元/斤，但老板却说销量比平时翻了两番，请了四个人来帮忙剖鱼都忙不过来。

蔬菜区就更加热闹了，看了一眼里面的人，我就胆怯了，我担心进去以后根本没法挤出来。不过事后证明，之前的担心是多余的，真进去了，你不想出来都会被后面的人给挤出来。

看着热火朝天的市场，给人一种好像所有食材都不要钱，手慢了就会被抢完的错觉。经过一番了解发现猪肉、鸡蛋、牛肉等很多日常供应充足的货物价格没涨，因此特意留到最后一天再去采购，以保证食材新鲜。

## 准备年夜饭 切肉切到手抽筋

年三十一大早，买完最后几样食材和酒水，我们直奔二舅家(他家房子最宽，团年几乎都在他家)厨房，看看时间刚好9点。厨房的案板旁边一大盆香肠、腊肉是舅妈头晚上帮忙煮好的，再加上我们自己煮好的五斤牛肉，有十多斤拼盘和凉拌菜的食材等着我来切。“菜刀昨天刚请师傅磨过，快得很，你要注意哈！”舅妈关心的提醒了一句，就去准备午饭饺子去了。

“你先把牛肉切出来，柠檬牛肉凉拌出来，多放一段时间才入味。”老婆一边择菜，一边催促。“遵命，老婆大人。”我答应一声，挽起袖子，操刀切肉。这一忙就

到了下午一点，屁股都没沾一下凳子，两条腿像灌了铅一样，因为连续切了十多斤肉，我的手抽筋了，连端杯子喝口茶都端不稳，还好几样炒菜我直接买了切好的肉丝和肉片，不然年夜饭就会多一样“坨坨肉”了。

我们家的年夜饭有“大丰收”(包谷、洋芋、四季豆、嫩南瓜等时令蔬菜用清水煮一大锅)、蒸鱼(一般是武昌鱼或鲈鱼，烹制很方便)、青菜(用煮香肠、腊肉的肉汤或是板鸭汤煮出来的青菜特别好吃)等几道固定的菜品，此外还有凉拌的柠檬牛肉、豆腐干、生菜、卤制品香腊拼盘、烤鸭，蒸菜有蛋饺、烧白(甜咸两种口

味)、三色蛋(皮蛋、咸鸭蛋和鸡蛋混合蒸制，色泽亮丽、味道鲜香)，炒菜有蒜薹肉丝、炒红油菜，外加一道二舅最拿手的红烧黄辣丁。

这年月，谁家也不缺吃喝，在年轻一辈人眼里，方便快捷、独特个性是首选，而父母那代人一贯勤俭持家，无论做什么都要考虑节俭。以前准备年夜饭都是父母辈的事，他们深知其中的辛苦，所以在前几年家里改去餐厅吃过几次年夜饭，但在外边吃始终不对味，大家一致决定还是要在家吃，才有年味儿，不过准备年夜饭的重任也逐步落到了我们这一辈人的肩上。

## 一声声称赞 再累也值了

忙了整整一天，下午六点半满满三大桌菜摆在餐桌上，一大家子围坐桌前，院里的鞭炮响完之后，大家共同举杯，道一声声祝福，一声声恭贺新年，一杯杯酒水下肚后，年夜饭就算开席了。“这牛肉太美味了，哥哥嫂子你们的厨艺太棒了。”“今天的菜太好吃了，你们两口子今天劳苦功高。”

“二姐，你儿子儿媳那么能干，你好福气啊！”

听到大家的一致赞扬，感觉还没喝酒就已经飘飘欲仙了，此时一家完全消除了厨房忙碌一天的疲劳，高举酒杯建议大家为这顿“来之不易”的年夜饭干杯。

大家的生活越来越好，工作却越来越忙，平时接触的时间也就越来越少，每年的年夜饭就成了把亲朋好友聚拢一起的最好理由，在吃饭之余，摆谈下今年的工作、生活，展望下明年的目标，大家互

相鼓励，其乐融融。

年，是属于家庭的节日，年夜饭，是一场团圆的年终盛宴。每个人都有关于年的记忆，无论一年过得怎样，每个除夕夜，总有鱼的丰盈有余，鸡的吉祥如意，芥菜肉的合家团圆，更有饺子的更岁交子……无论一年过得怎样，这一刻总是一年中最为幸福的时光，是风尘仆仆赶回并懒在家里最温暖的眷恋。