

家的味道

我家的年夜饭

是味觉最深刻的记忆

文/图 本报记者 蒲建峰

儿时总是盼着过年，因为过年可以穿新衣服、炸鞭炮、玩玩具枪、吃好吃的，现在经济社会发展了，大家在物质上充裕了，过年吃喝玩乐的东西，平日里也在吃喝玩乐，在物质上，似乎也看得平淡了些。

除去物质上的享受，春节的本质还是享受家人团聚的喜悦。对于不少异地谋生的游子来说，只有靠着春节才能与家人匆匆一聚，久别重逢。表达血浓于水的方式各不相同，但大吃一顿似乎是我们中国社会每家每户的必然形式，年夜饭也自然成了联系亲情的重要载体。



一家人的年夜饭，欢欢喜喜，其乐融融。

母亲永远是年夜饭的“总导演”

厨房历来是母亲的天下，为了在餐桌上体现出年味，年夜饭一直是家里不会随便将就的一场仪式，似乎菜品越丰富、味道越鲜美，当年的年味就愈加浓厚。

为了烹饪出一桌丰盛的菜肴，母亲往往会提前一个月就着手开始准备，这是一项及其复杂而考究的工作，虽极少下厨动手，但我也时常观摩母亲做菜，可

以说，要做出一桌丰盛的年夜饭，不仅需要熟练的刀工和烹饪技巧，还需要科学的营养搭配和细致的时间管理。

年夜饭的准备中，母亲总是扮演着总策划总导演的角色，安排父亲负责采购各种生鲜食材，哥哥负责后勤打杂，我负责比较轻巧的酒水饮料准备，而厨房里的掌勺主厨，则由母亲亲自操刀。

鱼是年夜饭必吃的硬菜

如果说年夜饭是亲人团聚的核心仪式，那餐说上的鱼，可以说是这个仪式上的点睛之笔。在中国文化中，“鱼”与“余”谐音，寓意生活富裕，钱财有余。过年吃鱼包含年年有余之意，不但蕴含着人们对财物富庶的企盼，而且对孩子后代繁衍昌盛寄予希望。人们吃鱼的习俗形成可以说历史最久，流传最广。

大年三十的早上，父亲便会去菜市场挑上一条上好的鲤鱼打理好后带回

家。母亲将鱼置于菜板，然后在鱼身上打一字刀，抹匀料酒和盐，再放上姜和葱腌制，同时把葱姜切丝放小碗里用水泡上备用。然后取盘子放入姜片葱段，再把鱼放在上面，等锅中水烧开，便把鱼放在里面大火蒸，大约20分钟后，鱼便熟了，这时不能打开锅盖，需再闷15分钟，出锅。

出锅后的鱼还有最后一道工序，母亲会在锅中热油，直到冒烟后，再将油倒在鱼身上，撒上香菜，香喷喷的清蒸鱼便

呈现在我们眼前。

鱼肉虽然鲜美，但一般是最后一道上桌的菜，端上桌基本上是不吃留下它，作为吉祥物的，这也意味着“年年有余”。有的地方，年夜饭时吃的鱼，要留头留尾到明年（即第二天），表达新年“有头有尾”的祈愿。

年夜饭上，摆鱼也有讲究：鱼头要对着贵宾或长辈，体现尊敬；来客是文人，将鱼肚对着他，赞他肚里有墨水，满腹文章；来客是朋友，将鱼脊对着他，夸他刚正豪放，可作脊梁。还有，鱼端上桌时的摆放，鱼头对着谁、尾对谁，摆下后不可再端动。

然，腊味储存着长期吃不完，也是一件挺头疼的事情。

年夜饭中，自家做的火腿肠，也是很受欢迎的一道菜。从前几年起，菜市场上就可以提供自制火腿肠服务了，每个肉店几乎都配有灌火腿肠的机器，你只需要自备猪肉再给肉店老板加工费就可以了，这样省时又省力，真材实料，不仅吃着放心，味道也比市面上买的预包装食品火腿肠好上很多。

有腊味 年夜饭才完整

如果说，春节里什么菜是最有“味道”的，那一定是腊肉、香肠了。有句话叫“无腊味，没年味”，这句话可以充分体现腊味在我们年夜饭中的地位。当然，由于饮食文化影响，腊味在四川、湖南地区更受老百姓欢迎。

我们家的腊肉，大概是距春节一个月半月开始准备的。现代人的饮食，都讲究

生态健康，我们家也不例外，每一块腊肉都是托熟人去农户家买的“生态粮食猪肉”制成，腌渍、晾晒、烟熏，每一道工序都倾注了时间和精力，这大概也是为什么腊肉那么有味道的原因吧。

相对来讲，今年家里做的腊肉香肠算是比较少的，往年我们一般会亲戚合伙买一只猪杀了作为年味“储备”，当

年夜饭吃鸡 大吉大利过新年

大年三十的一大早，父亲便会张罗着杀鸡，这也是年夜饭中重要的一道“硬菜”。为了能买到一只理想的土鸡，父亲会在春节前半个月，骑车前往经久、裕隆、高草等乡镇集市，挑选农家售卖的正宗土鸡。

挑选土鸡是一项技术活，鸡不能太老，否则鸡肉不宜凉拌，也不能太嫩，否则吃着不香。为满足一家老小的胃口，每

年都得凭着父亲的经验，在市场上挑一只品相、个头都理想的鸡带回来。杀鸡的工作需多人协作，父亲和哥哥抓鸡操刀动手，母亲烧水准备拔毛的，而我则负责烧火准备烤掉鸡身上的细小绒毛。

一只鸡，可以做成好几道菜。首先是将鸡肉煮熟后切成大块，伴着小米辣、盐巴、花椒、香菜等做成凉拌鸡块。同时，炖鸡留下的那一锅金黄鲜美的鸡汤里，还

留着鸡头、鸡脚等部分鸡肉，再加入鸡血、当归、枸杞等中药，又可以炖成一锅美味的砂锅鸡汤。最后，鸡肠、鸡胗等内脏，伴着芹菜可以炒出一大盘香喷喷的鸡杂。

吃过丰盛的年夜饭，伴随着一家人度过岁末的最后时光的是“春晚”，等到凌晨12点的钟声敲响，母亲又会为大家端出热腾腾的汤圆，“团团圆圆”中，这是年夜饭完美的谢幕，也是一年美好憧憬的开始。