



中国人的年节,家家户户都要在一起吃个团圆饭。日子好了,这团圆饭一年比一年丰盛。一起来看看,几位作者的拿手菜,共同感受幸福的味道。
——编者

八宝饭

王秋英

八宝饭算不算菜呢?好像不能算。但到了春节时,八宝饭就会被摆在商家的柜台上。主妇们买来,把它当年夜饭必备的甜点,摆在桌子的中央位置。从这个意义上讲,八宝饭就是菜,而且是年节菜。

八宝饭,我们王家六姊妹都会做。每到腊月过了廿五,我们除了蒸花馍,各家都要做八宝饭。下面我来讲讲做法。

首先要准备江米1.5斤,上好红枣或金丝蜜枣40枚、杏脯、猕猴桃脯、菠萝干、冬瓜干、葡萄干、生花生米少许、青红丝等,总之,最好够八样。

接下来,江米泡上一天,红枣蒸出,花生米煮软。杏脯、猕猴桃脯等切成宽条状。

第三步,准备几只浅平碗,从碗底到碗边轻刷一层熟油,或用清水吊一遍。在碗底摆放一枚红枣,周边5枚,花生粒也撒几粒。往上再间隔摆上杏脯、桃脯、葡萄干、用算子盖住。

然后,将淘干净的米倒进炒锅里。加水,漫过米约2厘米至3厘米。开中火,改用铲子从锅底划过,防止粘锅。待米粒在锅里跳舞,调为小火,这时候最容易糊锅,

有了糊锅现象,会直接影响色香味的。当水米交融为一体时,关火。这时候的米已经有五六成熟了。

继而,端起那些盛了果料的碗,将米铲进去。上面抹平,可与碗的边缘相齐。

最后一步,用大蒸锅盛上足够的水,将这六碗米饭放进笼屉中,盖锅盖。大火烧开后,改中小火蒸40分钟,晾凉。八宝饭就做好了。再将八宝饭放进冰箱冷冻室,一天后会冻硬。需要食用时,取出,倒进盘子里,圆顶朝上,上锅蒸20分钟左右。为了增添美味,可在炒锅里倒少许清水,加白糖或冰糖少许。用勺子搅动,化开,放少许生粉,搅成稀糊状时,浇到八宝饭上,上桌。

无论是家人还是来客,看着这道五彩缤纷的八宝饭,真是秀色可餐,下筷子放入嘴里甜甜酸酸,糯软劲道,清香可口,老少皆宜。在满桌子的菜中,作为一枝独秀,有利于调节口味。谁能拒绝这道色香味俱全的年夜菜呢?

我母亲生前传授的这道八宝饭,不只是为了它好吃,还寄托了我们家人对新年生活的念想和希冀——甜甜蜜蜜,丰富多彩,大吉大利!

我的年节拿手菜



松鼠鳊鱼

彭庆东

大年的餐桌,红肥绿瘦。但是我们的餐桌上,年年都有这样一道“叫吱吱”的菜肴,既非红也非绿,却酸甜可口又外脆里嫩,上桌就抢光!它就是鸿运当头的“松鼠鳊鱼”。

这道菜光听名字就非常吉利,而且做法简单:将鳊鱼去鳞、鳃、鳍、内脏,分开头尾,去掉头上的皮衣,将鱼身洗净,用斜刀切成刺状形的花刀纹,撒上食盐、胡椒粉、料酒、湿淀粉涂匀。烧热炒锅后,倒入植物油,油热至七成,分别将鱼身、鱼头及鱼尾蘸上少许淀粉,放油锅中炸数分钟,炸成金黄色时捞出,将有花刀纹的鱼身立在鱼盘中,装上鱼头、鱼尾,摆成松鼠造型。此后,最诱人食欲的声音来了。浇上用食盐、糖、番茄酱、食醋、清汤及湿淀粉勾芡烧开的卤汁,顿时那股热气腾腾的烟火气让松鼠鳊鱼吱吱地“叫”了起来。

端上桌的松鼠鳊鱼,色泽橙黄艳丽,“松鼠”模样煞是可爱;入口甜中见鲜,肉质细嫩。除了色香味形之外,这“吱吱”声响就是我家对这道菜的最后一条评判标准,声音越响亮得分越高,因为它“叫”响了新年的欢乐气氛,所以我们也称这道菜为“叫吱吱”。据说,乾隆下江南时曾微服私访一家名叫松鹤楼的酒楼,专挑供奉的“元宝鱼”,因此厨师为避宰“神鱼”,又巧联店号里的“松”字而做成了松鼠状。但在我们家掌刀的老妻却有另一番讲究,年三十的鱼,必须有头有尾,而且年三十的晚餐,这鱼头和鱼尾不许吃的,得留到初一早上,这就叫“年年有余”。

这道菜有味有色还有“声”,有故事还有寓意。每年的正月初五,妻弟们一进我家门,点的主菜就是松鼠鳊鱼,妻二弟还口赞诗一首:“头昂尾巴翘,色泽逗人笑。形态似松鼠,挂卤吱吱叫。”

太谷卷卷

梁建军

结婚后,每到大年初二给岳父母拜年,总有一道菜——太谷卷卷。其实,就是蛋皮卷肉馅的一种做法,是晋中地区的一道年菜,尤以太谷一带的风味最佳,岳母是太谷人,做卷卷也是她的家传手艺。

岳母过世后,年夜饭中卷卷就不再出现了,成了家里的一个遗憾。妻子是家中长女,以前岳母做卷卷,她常打下手。后来,她有了一种强烈的愿望,把这种舌尖上的美味传承下去,并找出岳母制作卷卷的配方。过年时,她就照方下料,按着岳母的方法,学着

做起了卷卷。

卷卷做起来很讲究,先要将鸡蛋磕开,搅匀,在热锅里倒入少许油,再倒入一颗鸡蛋的量,薄薄地在锅里摊成一张饼,熟后就是卷卷的外皮儿。卷卷的馅由猪肉、土豆、鸡蛋、葱白、五香粉、食盐、花椒水、面粉、淀粉、清水,按比例配制而成。

猪肉切成丝或馅,切好葱白,土豆去皮擦成丝,鸡蛋磕开搅匀,花椒水及各种调料准备好后,放入盆中,和匀。将和好的馅放在蛋皮上,四面折起包好,呈长方形,放入蒸笼,蒸熟。起锅后,把卷卷平放在案板上,晾凉,再压上重物,几小时后,卷卷压瓷,就可以食用了。

自那以后,每到年节,这道太谷卷卷就成了我们餐桌上的必备佳肴。虽然做工麻烦,吃在口中软硬适中、肥而不腻、香而不艳、回味无穷。每次上桌,总是一扫而光,特别是妻兄妻妹,吃起来更是意犹未尽,还要品评一番,是否得到了岳母的真传?临走时还会“讨要”一些,每当此时妻子就感到格外开心,也很有成就感。

其实,多年来,我们吃的不仅是家乡的特色美食,更是阖家团圆的日子里,对母亲,对亲人的一种思念和情感的寄托。

铜火锅

王国峰



老祖宗给我们留下来的年节,真是好极了。家里的大人,一过腊月廿三,不用发动,都会自觉地忙里忙外,洗涮、购物,到年三十张灯结彩、兴高采烈地张罗这顿年夜饭。

我和爱人成家在上世纪70年代,当时的生活无法和现在相比,在什么都凭票供应的年代,过年也是比较清苦的,炒个土豆丝,炒个绿豆芽,蒸碗千层肉,炖锅酸菜,就算过年了。上世纪90年代,有年春节快到的时候,我俩突想年夜饭要吃火锅。于是,买了铜火锅、木炭、烧肉丸子、白菜、干豆腐片、豆腐、土豆、海带丝、蘑菇、粗细粉条等,又买了只鸡炖出高汤。将菜类洗净、切好、码盘、下锅,等中午爱人点火,火锅上桌,一家四口围坐在火锅前,那种团团圆圆、热气腾腾的景象,幸福祥和的氛围非同寻常,一家人快乐无比。从此以后,每逢年节,这个火锅菜成了我家的当家菜、主角菜。到了2000年,同样是这个火锅上桌,锅内的菜品又翻新了——吃的是海鲜锅、螃蟹、虾、蛤蜊放在锅底,时

蔬可以随便添加,什么茼蒿、秋葵、生菜、油菜菜、菜心、白菜,吃出了时尚,吃出了美味。

当享用年夜饭的时候,有时也会碰上来访的朋友,那更好。加上两双筷子,倒上喜欢的饮品,推杯换盏,友谊在热气腾腾的火锅家宴中升腾。朋友都说,年夜饭吃火锅真好,吃出了团圆、祥和与快乐。

吃铜火锅,给我家人和亲朋留下很美好的感觉,简便易做,丰盛适口,清香不腻,祥和而快乐,亲情、友情尽在铜火锅中闪现。



本版图片来源:百度网