



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，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！

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，什么蒿蒿、秋葵、生菜、油麦菜、菜心、白菜，吃出了时尚，吃出了美味。

当享用年夜餐的时候，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。

我的年节拿手菜



松鼠鳜鱼

彭庆东

大年的餐桌，红肥绿瘦。但是我们家的餐桌上，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“松鼠鳜鱼”。

这道菜光听名字就非常吉利，而且做法简单：将鳜鱼去鳞、腮、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鳜鱼吱吱地“叫”了起来。

端上桌的松鼠鳜鱼，色泽橙黄艳亮，“松鼠”模样煞是可人；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，点的主菜就是松鼠鳜鱼，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，就是皮蛋卷肉馅的一种做法，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



本版图片来源：百度网

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，薄薄地在锅上摊成一张饼，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，花椒水及各种调料备好后，放入盆中，和匀。将好的馅放在蛋皮上，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，特别是妻儿妻妹，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。