



前言

一年一度的春节就要到来,过年,是我们中华民族最隆重的传统节日之一。我们用心准备美食,犒劳自己和家人...

我们家的过年美食

陈树影

我老家在株洲北部的山村,家家户户在过年时都不约而同地做一些美食,有的是为了宴客时桌上多几个好菜,有的是为了接待客人和做回礼的零食,很多美食渐渐成了当地特产...

自己动手做出年的味道

魏亮

年的脚步越来越近了。年是年年过,但忙年,对于父母来说,其实早在初冬就开始了。母亲种在老屋旁边的菜地里的各种应季蔬菜丰收了,父母亲就按各自分工忙活开来了...



温暖以及浓浓的亲情。曾有多年,我看父母年纪大了,过年之前忙活也辛苦,就劝父母:“过年之前不要那么忙,吃的腊肉腊鱼可以买现成的,贴的春联也可以买现成的,卫生可以请家政公司的……”

杀年猪 黄建林

杀年猪是每个农家的一件大事,计划哪天杀年猪了,前几天就要把消息报告给附近的那几个亲戚家,请他们那天到家里来“吃杀猪饭”...

那天,一大清早,主家就要先烧一锅清水,准备好一个“旺子盆”,两张八仙凳。请的屠夫(杀猪师傅)提着刀篮子进屋了,先喝一杯热茶,然后就和前来帮忙的亲戚、家里的男劳力一起转到猪栏里去,打开猪栏门,把生猪赶到家屋门口摆着两张八仙凳的旁边...

而后便摆出两个脚盆,大家一起把生猪抬到脚盆上搁置好,杀猪师傅便要主家舀出两大桶开水来,烫猪毛刮猪毛。刮完了猪毛大家又一齐帮手,把白花花的猪头抬到屋檐下,让杀猪师傅把两个猪后蹄用木签串起来,挂在两根绳索上...

不久,两扇完整的猪肉就摆到了堂屋的那张案板上。杀猪师傅这就按照主家的意思,把猪肉“松开”成不同的“条子肉”。当然,早餐要吃的猪肉,那是首先要听出来的,要不然,灶屋里便忙不赢,不能及时吃早饭...

猪脏子要“游熟”,在大锅里文火慢熬,需要时间。猪杂汤要等帮忙的人把猪内脏都洗干净,先分别切好——有猪小肠、猪腰子、猪肺、猪肝,还有猪前夹的鲜肉——也要时间。小炒猪肉,那还好说,就是把猪肉切成两个手指宽的肉片而已,然后还要配上两个小菜,诸如萝卜、白菜之类,这一餐饭,搞得这些菜来,就要忙乎大半天。

能干的主妇或者男主人,加上能干的帮厨的亲戚,一般堂屋案板上的猪肉被打理好了,锅灶上的菜肴也就差不多全部出锅了,就可以上桌吃饭了。一家人,加上杀猪师傅,加上亲戚们,一般的杀年猪这餐饭都有两三人。

吃完饭,首先要给杀猪师傅的“酬劳”一提起四斤重的猪肉和一对猪蹄放进师傅的刀篮子里,千恩万谢地送走杀猪师傅。然后,才依次将事先听好的两斤一提的猪肉,每个亲戚家顺便带一挂回去。

案板上松(砍)开的一案板条子猪肉,便由主家去排了——哪些是隔壁邻居要的,哪些是自己家里留着打腊的,哪些是专门准备过年吃的,这些就是后话了。



杀年猪 摄影:何品位

烫皮,炎陵人过年的美食

刘一铎



摊子上至少要可以放上两个大簸箕:一个簸箕里摆一块砧板,一把菜刀,一个簸箕用来摆放“烫皮丝”。将晒得六成干的烫皮从竹筒上取下来,一张一张卷成圆筒,一筒一筒放在砧板上切成同样厚薄宽窄的丝筒,抓松了,一团团摆放到旁边的大簸箕上去晒干。

大年三十(没有三十就算二十九那天)的中午,炎陵客家人上午要煮一大锅猪肉。将之前腌制好挂在灶头熏了二十多天的猪头、猪脚、猪尾巴、猪腰子、猪后腿和其他猪肉洗刷干净,放在大锅里一起煮,熟了后分门别类切成半个巴掌大小的肉块,边角余料便放回锅里里的肉汤里去,继续煮着。猪肉都切好了,烫皮丝便出场了,每碗烫皮丝米粉上两锅肉汤,肉汤里摇荡半锅肉片,再弹上一撮五香粉——这一大碗“烫皮丝”就是年的味道!

另一种烫皮是添加了蒜末和芝麻、食盐的,也要在晒得六成干的时候用剪刀剪成巴掌大小的四方块,再放到簸箕里去继续晒干,晒干之后收藏起来。过年前,炒瓜子烫皮的时候,再拿出来一并放铁锅里炒“熟”。炎陵人家炒烫皮,得先在大铁锅里把小半锅“沙子”炒热,借助沙子的热把烫皮片均匀地炒得酥松膨大,等烫皮片所有的半透明的玻璃颜色都变白了,烫皮便炒熟了,可以出锅了。

有的人家用茶油煎炸烫皮片,那是山里人贪口福,得要家里的茶油比较充足。茶油煎炸出来的烫皮虽然不好吃进进包裹里,味道却比用沙子炒的要好许多。正月里家里来客人了,端出一盘瓜子花生撒子,再配上一盘烫皮,往往那两盘烫皮便被吃得一干二净。客人要回家去了,炎陵人讲究礼尚往来,客人带来的竹篮子里的米糍要收下,腊肉要返回去(不能收),空着的竹篮里便填上满满一篮烫皮,客人脸上光彩,主人面子也好。倘若是新郎官第一次上门拜年,挑的是箩筐来送礼,主人收礼之后,箩筐里填满一把烫皮回去,那就让人们看起来更有面子了。

烫皮是炎陵人过年的美食之一,现在,炎陵县城的街头巷尾经常有“烫皮摊子”在那里蒸烫皮,那是吃刚刚出锅的热烫皮,添加一些菜蔬、火腿肠片和鸡蛋,它们已经成为了炎陵人的一种惯常小吃了,每天芬芳着那座小小的山城。

到了中午时分,竹筒上的烫皮有了六成干的样子,烫烫皮的人便要摆起一个摊子来,

从我一岁开始,我家过年都要做撒子,这个好习惯已经持续了三十年(中间只有几年因为好吃的太多了没有做),大家都喜欢吃撒子的过程,一家人热热闹闹地,聊着天,分工合作。先把粘米和糯米按适当比例和匀,揉搓成团,放到蒸锅里蒸熟,如果你喜欢吃糯米,你就多放些糯米粉。蒸熟后倒在案板上,撒上粘米,继续揉,这时候已经是熟的了,你可以吃,但它还不是撒子,撒子是要油炸的。我们将米团擀成薄薄的一片,用刀或剪刀剪成想要的样子,一般都是小订钉的样子,再将四个条条按捏成不同的形状,像半朵花儿,现在很多人做撒子是做成尖角的花瓣样,还有长条样,我们那里都是做成圆形的花瓣,我觉得是最好看的。撒子是咸味的,咸味的东西油炸特别香。也有甜味的,甜味的是做成兰花根,就是米条剪成小小一根,直接下锅炸。我们都是用自家的油炸撒子,油茶树是自家种的,油是到传统榨油坊榨的,特别香。

做豆饼、咸香花生

做豆饼和咸香花生也是用油炸,豆饼在我们那儿的说法为“铁勺”,因为炸出来确实像个铁勺,先准备一些米浆,想吃多少备多少,再准备一个长柄、圆形平底的小铁盘,边缘很浅,放入半勺米浆,米浆上放几粒黄豆,放入沸腾的油中,米浆熟了,就会

浮起来,成一块豆饼。做成咸香花生比较简单,先将花生过一下水,这样更容易沾上米浆,米浆里面有盐,香料,一些辣椒粉,搅拌均匀,将花生裹满米浆之后下油锅炸,出锅后香喷喷的,越嚼越香,客人都喜欢吃。

炒瓜子

现在好像已经没有人炒瓜子了,大家都买现成的,但在我们小时候,家里的瓜子都是买来生的现炒,我妈说自己炒的更香。就在去年,我妈看到集市上有卖生瓜子的,不仅便宜,个头也大,我妈觉得闲着也是闲着,于是买了一

些回家自己炒。瓜子下锅,把握好火候慢慢炒,锅铲也适当慢慢翻搅,直到你闻到香味,就差不多了,高手用手在瓜子堆上感受一下,就知道能不能出锅了,炒出来的瓜子真香。

做红薯片



现在的零食五花八门,但在过去,我们家的零食至少一半是妈妈和奶奶自己做的,比如薯片,有干的,湿的,干的自己保存,湿的更可口。还有南瓜干、花生豆、炒蚕豆、炒南瓜子、李子干、杨梅干,都是过年时候接待客人的重要食物。现在很多东西都不做了,但红薯片还会做,因为市面上好吃又纯天然的红薯片基本找不出来,没有自家做的那个味道正宗。于是我和妈妈每年都会自己做红薯片,自家种的红薯洗干净,下锅蒸熟,切片,在大晴天晒干,晒干还不够,老人孩子吃不了,于是再上锅蒸一次,用蒸气将红薯干焖得柔软些,然后再收起,稍微晾干,那个味道刚刚好,柔软又有嚼劲,非常香甜好吃。

做魔芋、酸辣椒、酸豆角

过年的时候家家户户都吃好的,但有时候大鱼大肉好菜好饭吃多了也容易腻,这就需要一些平常不怎么吃而且吃进肚子很刮油很开胃的菜,比如酸菜,还有零脂肪的魔芋。我妈喜欢吃魔芋,她每年都种几棵魔芋,到了年底,魔芋长大了,挖出来,将魔芋头洗干净擦出魔芋菜,静置几小时,下锅煮熟,切成大块。做魔芋的时候最好戴着手套,否则容易手痒。魔芋是没什么

味道的,用酸辣椒或酸豆角炒来吃最是滋味绝伦。于是我妈为了魔芋这道菜,总会提前精心做好酸辣椒和酸豆角,她做的酸菜都非常好吃,比我在任何超市买的都好吃,那个酸不是特别过分,也没有太重的咸味,更没有涩味,就是爽口又开胃,配合魔芋用大火一炒,过年时候吃得太好,这样的一碗菜,一大桌子们热热闹闹地围在一起,一下子就把它吃光了。