



浓浓的年味 乐活的年

年味,就是祖祖辈辈传承至今的家的味道。过年,就是一家团聚吃出“儿时记忆”的味道。无论来自何处,每一个城市、每一个乡村都有那些让游子们念念不忘的年味。



2

年味:红薯面粉团
主勺:胡爱梅

家住绿口区南洲镇昭陵村的胡爱梅今年64岁,她说,小时候的年虽然清贫,但也最有味儿,特别是父亲做的红薯面粉团。那个味儿“能吃出肉的感觉”,能记得一辈子。

“那时候,家里穷,兄弟姐妹有四个,想吃好吃的也就指望过年那几天。”胡爱梅回忆:“父亲什么都会做,以前还是村里的头号掌厨,手艺自然了得。虽说巧妇难为无米之炊,父亲却能将红薯面粉团做出肉的感觉。现在我也会做,只是再也吃不出这个味道了。”

胡爱梅说,红薯面粉团是父亲为过年准备的压轴菜,而且非要等到过完年一天晚上十点以后才开始做,“怕做早了,我们四个小孩子讨要吃,还吃个没完。尽管做得时间晚,可我们早就熟悉父亲的‘套路’,硬是扛着瞌睡,和父亲拼到底。”

每当柴火一烧,油香四溢,孩子们就知道“好戏在后头”,赶紧蹲在厨房坚守。只见父亲麻溜地和着红薯泥和面粉,用筷子搅着一团团红薯面粉团放进滚烫的油锅里。随后红薯面粉团发出滋滋的响声,软软的泥团被油包裹,在油锅里翻滚,慢慢地由乳白色变成金黄色。父亲用筷子轻轻地戳,发出让人垂涎的沙沙声。当然,第一锅出来的美味,还没散掉热气就被四张嘴巴消灭了。之后,满嘴油腻的孩子们才会安心去睡。

等所有的红薯面粉团炸好了,已是深夜。父亲会用一个深深的竹筐装好红薯面粉团,然后把竹筐高高挂在屋梁上。自然道高一尺魔高一丈,趁着大人不在家,四个孩子为了偷高高在上的红薯面粉团,十八般武艺全拿出来了,用竹竿、爬房梁、架梯子……只要不过分,父亲还是会睁一只眼闭一只眼的。



3

年味:炸虾片
主勺:刘阿姨

春节临近,家住天元区63岁的刘阿姨忙着采购各种年货。“零食必不可少,除了瓜子、糖果等,我家最受欢迎的零嘴儿是炸虾片。”刘阿姨说,上到80多岁的父亲,下到5岁的小外孙都爱吃,每次炸虾片大家总爱站在油锅旁,看着那硬邦邦的小圆片,慢慢变成一朵漂亮的“花”。

以前,每到过年的时候家人就会到乡下集市上买一点虾片回来。现在,刘阿姨一般都是从超市上买来已经制作好的虾片,再用油炸开即可。“炸虾片要掌握好火候,不然很容易炸黑或者炸硬。”她说,挑选好虾片也是有诀窍的,可以拿虾片在光线下一看,选择均匀半透明状的,再抓一把虾片捏一捏,好的虾片带弹性,感觉比较坚韧。虾片出锅后,有时候还会加上各种调味料,麻辣的、椒盐,喜欢吃甜的人能直接放糖。

过年期间,拿着薄薄的虾片一口咬下去松脆脆,满口虾香已成为童年最珍贵的回忆。39岁的刘鹭说,吃过虾片的人都知道,每次吃虾片的时候都会有一种非常神奇的感觉:它会“吸”你的舌头。“小时候觉得特别好玩,也许这也是它的魅力之一吧。”刘鹭称,去年过年时,儿子也问过这个问题,为此自己还特意在网上查过是什么原因。原来,是干虾片里还有一定的水分,水分在加热后会膨胀为气体,所以炸好的虾片的含水量会变得更低,使虾片表面变得十分干燥从而舌头碰到虾片就会感到被吸住。

很多人认为虾片是膨化食品对人体没有好处,那就错了。虾中含有丰富的镁,对心脏活动具有重要的调节作用,能很好地保护心血管系统。虾片不但含有丰富的碳水化合物,还富含蛋白质及钙、铁、锌等营养元素。能增强人体的免疫力。吃虾片时,营养物质都附着在膨化的淀粉颗粒中易于人体吸收,这就是为什么虾片能深受人们喜爱的原因之一吧。



4

年味:年豆腐
主勺:黄媵驰

石峰区田心社区75岁的黄媵驰,老家在娄底涟源。她说,家乡有个习惯,过年要打豆腐,因为以前穷,买不起肉吃,所以每逢过年,家里要做各种各样的豆腐,用来招待客人。

黄媵驰记得,那一年年关将近,家里张罗着做年豆腐。前一天,母亲就将早就准备好的黄豆淘洗干净,用清水泡在桶里,泡上一晚上。第二天便上石磨磨起。磨完母亲去灶台用大铁锅烧水,把烧开水的水浇进浆盆。母亲说,这个工序叫浇浆,浇浆后过滤豆腐和豆渣才易分离。

过滤是将浇浆后的浆舀到在十字木架上,再绑系包袱里摇。一气地上下摇晃并挤,豆浆便从湿漉漉的包袱下流注到木盆里,一面又将木盆里的豆浆舀在铁锅里用茅草烧煮。过滤完毕,豆渣拌蒜叶炒食、做豆渣粑或喂猪,豆浆则在铁锅里烧开,挑出表面能做菜的豆筋后,舀进浆盆点浆。

用石膏水点浆凝固是最关键的工序。待到石膏水泼完,便需要用晒簸把浆盆严实盖起来。时间差不多到了后,母亲手执一根筷子轻轻投向浆盆,将筷子稳稳插在浆盆中,没入刚好一半,母亲拿平铲调羹将表面带沫儿的豆腐削到一边,微黄泛绿的水便漫溢进来,母亲再小心翼翼一层一层地将最好的豆腐削到大瓷碗里,孩子们终于能美美地吃上一碗热气腾腾的豆腐脑了。

“我至今还记得那个味道,撒上白糖,沁甜清爽,我们经常要吃上一碗又一碗。”黄媵驰说,那时把豆腐脑吃到肚子胀,就觉得很满足,很幸福了,感觉满满都是年味。

全家人吃过,母亲把浆盆里剩余的豆腐脑一股脑儿全舀进搁着的木板上的包袱里,兜系四角,上面再压一块木板,加上重物。待到第二天水沥出,豆腐压干成形,就把大部分切成大块,放清水盆里留备过年。小部分切成小正方块,放置到垫了干稻草的蒸笼里,等长了毛霉,拌了辣酱等填进小瓷坛里作腐乳,那腐乳做好后,用筷子夹拈一点一点地吃,很是下饭呢。



5

年味:雪花丸
主勺:罗奶奶

家住芦淞区南沿社区的罗菊华今年已有82岁高龄,可干起活来身手依旧敏捷。春节快来了,老人说,他们家有道菜过年的时候非做不可,那就是“雪花丸子”。

罗奶奶说,家里过年,这道菜是自己一定要做的,就像北方人过年一定要吃饺子一样。每年,她总会献宝似的把准备好的年货晒了一遍,寓意团团圆圆的雪花丸子,象征长长的红薯粉、腊肉、腊鸡、五香牛肉、砧板肉等,足足有十多种。香味四溢的厨房,弥漫着的不仅是过年的气息,更是合家团圆的暖意。

罗奶奶说,做雪花丸子要砍前腿肉,要带点肥肉的那种,皮不要,最好是不要绞肉机绞的,买回来自己用刀来砍,砍得跟绞肉机绞的差不多就好了,这是主料。接下来是用花生米炒好的去皮不要太多剁碎,蛋清两个,地瓜粉4匙,生粉4-5匙,葱白剁成末葱叶少点,姜也剁成末,把这些辅料加到刚砍好肉馅中加上盐,鸡精,再翻剁一轮。糯米提前2-3小时用温开水泡好然后把水沥干一点,用一个大大的容器装着。把肉馅抓成最好是小土鸡蛋大小的肉团,要抓紧一点,放到糯米中滚一圈,让肉团外粘满糯米,再放蒸笼里,在微波炉内蒸20分钟,这样一道可口美食就出炉了。

雪花丸子刚蒸出来时好看极了,糯米粘在肉团上蒸熟开来油光闪闪的像个小雪球,所以美名就叫“雪花丸子”。同时它也是圆的,也象征着团团圆圆的寓意。那热气腾腾的香味就不用说,看着家人那爱吃劲,罗奶奶打心里头感到特高兴,同时也高兴自己没把手艺忘了,做法还是那做法,味道还是那味道。