

我最难忘的年夜饭

初尝津味素

时间:1956年
尹树鹏

我从小不爱吃肉,吃肉馅儿饺子只吃皮,不吃馅儿。唯独母亲在除夕晚上包的素馅儿饺子,连皮带馅儿吃起来没个够。

1956年,我十岁。那一年的春节,家家依旧不变的扫房、刷浆、擦铜活、买吃食。市场上鸡鸭鱼肉、糕点果品还是很充裕的,户户能根据自己的生活水平准备一顿丰盛的年夜饭。那年除夕,我母亲包的素馅儿饺子让我一生难忘。

我清楚记得,她先将青麻叶白菜剥去菜帮、菜头,只取根茎部剁碎,再用盐杀出水分,裹在屉布里攥干水分。看到老娘干劲冲天的样子,我也好奇地搭手跟着攥。白菜放到春节,经过一冬的窖藏,水分也没那么大了,挤不出多少水分,但剁碎后特别有嚼头。那年,包素饺子的香干是我买回来的孟家香干,五香粉的味道特别冲。母亲把它切成碎丁,还加入了切碎的红粉皮,最重要的是她把大块的酱豆腐(人们也称红方)碾成泥,倒上酱豆腐汁再倒进馅儿中,淋上香油,就成为津味素饺子馅儿的主体,这一通操作我是头一次看到。酱豆腐的咸鲜味,是镶在记忆中拔不出来的味道。关键是她还加入了一大把香菜碎。馅料有红有绿,像是人们期盼春天花红柳绿的心情。

这种素饺子馅儿只有在天津的除夕夜才会吃到。除夕夜,鞭炮响起,母亲准时将素饺子端到我们面前,一口咬下去,满嘴清香。蘸上腊八醋,更有一番酸辣咸鲜的美妙感觉。

牛肉白菜炖粉条

时间:1968年
辰月

在我的记忆中,1968年的年夜饭印象最深刻,那一年我还是一名中学生。在内蒙古下乡的三哥赶回了家。已经结婚成家的大哥、大嫂抱着1岁的侄子也到了,是真正的阖家团圆。

那时处在计划经济年代,各种食材都是凭票、凭本供应。天津的冬天,蔬菜品种稀少。但临近春节,家门口的副食品合作社开始供应细菜,如韭菜、芹菜、蒜薹、胡萝卜等。人们得早早去排队,去晚了就没了,而且不能挑选,有嘛是嘛。年夜饭无疑是“解馋”的好时机。除夕的饺子,是由只在节日供应的每人定量二斤的富强面粉做的,一年就吃一次。

那年,我家年夜饭还算丰盛,有鸡、有鱼。让我印象深刻的是牛肉白菜炖粉条。因为凭票供应,平日吃牛羊肉很少。那年三哥从内蒙古带来了许多新鲜牛肉,做了一大锅牛肉白菜炖粉条,感觉十分奢侈。

老娘是年夜饭主厨。她把牛肉先用冷水浸泡一下,去除血水后,下入温水的砂锅里,微火炖。开锅后放葱段、姜片、酱油、盐、大料等,八分熟时放少许面酱。炖好的牛肉捞出来,汤汁里放上大白菜和宽粉条,出锅后喷香。

年夜饭席上,老爹和哥哥们都在斟酒、吃菜。我只对牛肉白菜炖粉条下筷子。三哥带回来的牛肉太好吃了,至今难忘。时光如梭,现在家里餐桌上经常会出现牛肉白菜炖粉条,却品不出那年年夜饭的味道。

猪肉韭菜饺子

时间:1978年
赵永强

1958年出生的我,对春节的记忆是从排队购买春节专供食品开始的。记得五六岁时就是跟着爷爷奶奶去排队,到了十来岁,则是自己先去排队占个,等家大人来买。

1978年之前,购买春节食品是国家安排好的,量虽不大,但品种还算丰富。记得小时候,年三十的餐桌上必有黄花鱼,后来被口感、味道稍差的大王鱼或铜锣鱼取代了,再后来就只有又细又长的带鱼了。

要说印象最深的年夜饭,还是1978年的春节。那一年明显感觉年货市场供应的蔬菜品种丰富了,有些细菜无需凭副食本购买。我在长春道菜市场排大队抢购了十几条小黄瓜,成了那年餐桌上的稀罕物。除夕,我下班后看见单位后面的平安街上,有几位推着自行车挂着煤油灯的农民还在卖菜,就买了一捆鲜绿的韭菜。这在当时可是稀罕货。拿到家后,正赶上奶奶和完大白菜饺子馅儿,还没正式开包。奶奶看见这把韭菜,惊喜得合不拢嘴,赶紧将韭菜洗净切碎拌到大白菜猪肉饺子馅儿里。韭菜切成碎末的那一瞬间,整个屋里都飘散着韭菜的香气,惊艳了所有人,每个人眼神里的喜悦让我终生难忘。

天涯共此时

时间:1982年
杨仲达

上世纪八十年代,我家生活明显好转。

过年,无非是熬鱼、炖肉,但要鼓捣一桌美味佳肴,其实并不简单。我父亲虽不擅烹饪,却热衷于此。每年过年,都要撰写一份菜单。夫妻二人商量后,根据食材统筹设计。前一年的菜单,为下一年参考使用。

父亲的藏书中菜谱很多。那时我年纪尚小,菜谱就是我幼学的读本,比如常见的“钱”这个计量单位,就是由此而知的。还有“少许”这个词,比如淀粉少许、料酒少许等,觉得颇为新奇。菜谱里有些页还留有

油渍汤汁,那是当年下厨的标记。记得母亲一手翻书,一手悬腕炒菜,此情此景,令人难忘。父母总爱推陈出新,稍微添一点花样,便让年夜饭增加了乐趣与亲情。至今印象最深的一道菜是“赛螃蟹”,肉以鸡蛋液浇之裹匀,上锅蒸熟,出锅蘸醋蒜而食,味道如同蟹肉一般。

1982年的秋天,我读小学了。家里买了一台9英寸的黑白电视机。1983年旧历新年,中央电视台开始播放第一届春节联欢晚会,让中国人年夜饭的习俗得以颠覆。先前过年,是以家庭为单位的阖家欢乐,而一台晚会让亿万人凝聚一起。正如唐代诗人张九龄有两句诗:“海上生明月,天涯共此时”。除夕之夜的电视如同圆月一般,令国人一齐举头。春节晚会是一道精神大餐,欢乐就着年夜饭的饭,增加了许多佐料。

“最难吃”的年夜饭

时间:2002年
付昱

小时候盼着过年,盼的不是吃,盼的是和表兄弟姐妹一起放炮、玩游戏机、打扑克,闹上一整天,这对于独生子女一代,是最纯粹的快乐时光。

每年的年夜饭,几乎都由我姥姥担任“主厨”。油焖大虾开好了背,微甜的汤汁沁满了虾肉,真香!四喜丸子用料讲究,猪肉、虾仁、荸荠和馅儿,裹上虎皮鸡蛋,咬上一口,真香!香菇油菜,清脆爽口,和上米饭,真香!

而我记忆最深的一次年夜饭,却不是我姥姥做的。

2002年的腊月,姥姥病发住院,家里忙开了锅,没人顾得上年夜饭了。病势刚好,姥姥执意要在年三十这天出院,因为有正月不去医院的“老例儿”,在她的眼里,“年”大如天,年夜饭说什么也得在家吃。

大年二十九,一家人在医院召开家庭会议,讨论这年怎么办。姥爷向来是只会买菜不会做饭。当时只有17岁的表哥站出来:“年夜饭我带着弟妹妹来做,露两手!”这一提议立刻得到了大家的认可。

除夕一早到姥姥家,第一项任务是贴窗花和福字。贴之前“打糨糊”,把大米煮成粥,少放水,越稠越好,放在筛子里筛一遍,放凉了就成了糨糊。倒不是那时没有糨糊,这也是姥姥的“老例儿”,用米做糨糊,寓意来年五谷丰登。

开始准备年夜饭,既然是“小鬼当家”,势必要和往年有所不同。表哥当起了“大厨”,新学的“可乐鸡翅”成了“看家菜”,鸡翅划上几刀,用作料腌制,煎熟后再倒可乐,看上去有模有样。还有他自己最爱吃的糖醋排骨、凉拌海蜇、炸果仁、醋溜木樨、炒蛤蜊、酱爆洋白

菜。至于制作难度较大的油焖大虾和四喜丸子,这一年则被省略。我当时刚上初一,没有做饭的经历,索性就用零花钱去肯德基买了些炸鸡,也算作一盘“菜”。

说心里话,这桌年夜饭是我有生以来吃的“最难吃”的年夜饭,有些鸡翅和排骨甚至没有做熟,以至于我一直朝着肯德基下手。而姥姥、姥爷,还有妈妈那辈人却吃得格外香,一桌子菜一点也没剩下。如今我才明白,他们吃光的是菜,留下的是爱。

这顿年夜饭我做主

时间:2017年
宇文丹琦

我是“00后”,对春节的情怀相比老老一辈人不那么强烈。我经历过的春节都在放寒假。大年三十是放弃了自己休息时间,在饭桌上叫这位姑、那位伯的被迫社交日。穿新衣,吃大餐?对于物质较为丰盈的我们而言,就是平日生活的重复。

我对春节的认识,来源于身份的转变。当我从旁观者转为筹备者时,春节有了我的元素。

2017年的春节,我家的年夜饭从家里复古花纹的棕色餐桌搬到了饭店里淡金色花纹的桌布上。这是我的提议。因为在我的童年记忆里,除夕早上,都是在家人“叮叮当当”的剁肉声中告别梦乡的。按照老规矩,年夜饭是一年里最重要的一顿饭。家里人从早忙到晚,然后大年初一、初二,将近半个月时间,都在吃这顿饭的剩饭。做饭繁琐,收拾起来麻烦,因此,我提出去饭店吃年夜饭的设想。

起初大家不太赞同,毕竟一直以来年夜饭要一起包饺子。但在我从美食软件上查找饭店、打通电话、完成线上预约后,家人们也只能接受这个建议了。

那是我吃过最舒适的一顿年夜饭,无需在厨房里忙碌,还能享受大厨精湛的厨艺:四喜丸子、红烧肘子、油焖大虾,道道色香味美;素什锦、凉拌蜇皮、八宝饭,碟碟齿颊留香。饭后,我们全家人肚皮溜圆,打包了几道硬菜、几盒饺子,悠哉游哉地散步回家,继续看春晚、唠家常。

临近十二点,我拿起手机,给异地的亲朋拨通了视频电话,在整点钟声敲响时送上新年祝福。有了便利的沟通方式,大家对务必线下团聚的执念降低了,我们既可以在各自小家团聚,又能在互联网上实现阖家团圆。家族群新一轮又一轮的“抢红包”与丰富的线上多人游戏取代了无止境的打牌,让除夕的欢快有了别样的气氛。

那一年的除夕是个开始,我感受到了春节不一样的乐趣。



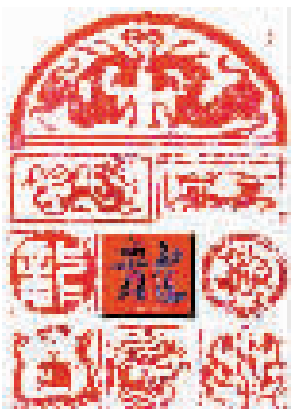
“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。先忙年,后过年。”

天津人忙年是从腊月十五“上全街”(天津方言“街”读成“gāi”)开始的。晚清文人张焘著《津门杂记》,其中一则《年年在此》描述了天津年货市场的一个细节:“每当腊月期间,店铺门前隙地,均贴有红签,上写‘年年在此’四字,为卖年货者占先地步。沿途一望,遍处皆是。亦有因占地相争者。”

到了民国,冯文洵《丙寅天津竹枝词》记述了天津人腊月里准备过年的情景:“腊鼓咚咚聒市阗,摊床年货积如山。肩摩毂击生涯好,宫北宫南北大关。”

1934年,天津各大商号组办了年货大市场年俗展览会,集中供应年货,特别刊发《年俗展览会专号》,将送年礼的食品清单列出:银鱼、紫蟹、青韭菜、松肉、松花、烧酒、纸烟、茶叶、鲜货、点心、鲜花、罐头。同时列出了春节家庭年菜表:“猪肉、羊肉、鸡、鸡卵、鱼、鸭、面筋、海蜇、松花、鸭子、海带、蒸食、花糕、海参、粉条、素帽。”

年前的忙碌最先体现在除夕夜那顿丰盛的年夜饭上。不同时代、不同年龄的人,都有着不一样的年夜饭。那是对年味的注解,更是对团圆的思念。



插图/王海冰 治印/孙彦良