

晚会

年菜的传承

| 梅莉 文 |

以往过年，我一直是三座城市连轴转的，自家、婆家、娘家。幸好三城在一条线上，七天长假，这里两天、那里三天，为了避免拥堵还要提前两天回家。于是，年像长翅膀，倏忽飞走了。今年因为妈妈来沪，所以，我不用再过奔波年。

第一次翻身做主人，在家过年的感觉还是很值得期待的。坚决不去饭店吃年夜饭，那样太没感觉了。我要亲自操刀做年菜，做几道大菜好早日跻身家族大厨之列。

于是，笨厨跃跃欲试，使出十八般手艺、竭尽全力使年过得圆满。

吾乡习俗，年菜必有蛋饺和肉圆子。金灿灿的蛋饺寓意是金元宝，圆滚滚的肉圆子象征着合家团圆。这两道菜难不倒我，这可是小时候我学会的童子功。

包蛋饺是我童年做得出色的事情，没有之一。没有煤气的年代，家家户户用的是烧12个孔的蜂窝煤炉。每年的小年夜，炉子提到客厅摆好，搬个小板凳我就坐在煤炉前。父亲早把蛋液、肉糜备好，还有一块不可或缺的带皮肥肉，都准备妥当，在一个方凳上摆着了。围上妈妈的围裙，小板凳上端坐，年的仪式感在我小小的内心升腾开去，像一万只小鸽子扑棱棱地飞向天空。

左手握着铁勺，铁勺不能太大，也不能太小，像常用的大汤勺那么大小最好，这样做出来的蛋饺才大小合适。铁勺在跳着蓝色火苗的炉子上四边转动烧烫。铁勺预热好了，右手用筷子夹起那块肥肉，在铁勺的四边抹匀，伴着滋滋声响，肥肉化成透明的猪油沾在铁勺的内壁，香气扑鼻而来。当然，铁勺温度的把握那是要靠失败的经验总结出来的，温度高了，蛋液会糊，温度不够，蛋液结不起来。倒入蛋液后，蛋皮摊得好坏的诀窍，就是必须得让接触铁勺底的蛋液略微凝固，再转动铁勺，让蛋液荡漾开。猪油香混着蛋香，一股浓浓的年味弥散开来。过年的蛋饺自有民间标准，跟饺子一般大，一口一个。一般是放在合家欢汤锅里的，汤里有鸡、虾、爆鱼、蹄膀等等。金黄的蛋饺最是耀眼，金灿灿一派土豪相，吸饱了高汤的蛋饺，一口咬下去，真是鲜掉了眉毛，是小时候最爱的美食。

今年做蛋饺，我依然如法炮制。不同的是，我站在明净的厨房、天然气灶台跟前，把

火苗开到最小，用一把家传做蛋饺的铁勺，开始制作蛋饺。回忆起儿时辰光，怀念起那里的年味儿，不禁感慨万端。有人说，当你开始回忆时，就老了。想想小时候学的手艺，竟然至今未忘，虽然父亲已不在。于是，赶紧把女儿也喊出来，教她做。女儿刚开始的前三只全做坏了，第四只开始像模像样起来，然后悟性很高的她就一路顺畅做出很多漂亮的蛋饺。也许，若干年后，她的回忆里有这幅温馨的画面吧。

做了整整两保鲜盒的蛋饺，放入冰箱冷冻，从年三十可以吃到正月十五元宵节了。

还剩下半盆肉糜，我把它们搓成肉圆子。搓肉圆也是父亲教我的，小时候，父亲一边搓肉圆，一边往油锅里下，他动作如行云流水般利索，看得我目瞪口呆。然后，我也学着搓肉圆，老是搓不圆，也好，这样好认，丑丑的肯定是我出品。等到肉圆子一起锅，我就急不可待地要送入口中。父亲就会说一句，当心，别烫着了！刚出锅的肉圆子最好吃了，酥脆可口、肉香四溢，入口时过电般的感觉如同初吻，一生都回味无穷。

女儿当然也搓不圆一个肉圆的，这有什么呢，谁不是这样从笨拙到老练。其实，父亲做的年菜还有许多，我并未全学会。但蛋饺与肉圆，自觉学得很成功。年菜也是一种饮食文化的传承。群里有位主妇，老家是湖南农村的，回忆起她小时候过年，那些美食多得可以写一本书。她自豪地说自己每一步都参与其中，她家过年从腊月就开始忙了：蒸糯米打糍粑、泡五谷杂粮磨成粉糊豆皮、熬麦芽糖、打豆腐、灌香肠、杀年猪杀鸡宰鸭，杀年猪最可怕，猪壮实，六个大小伙子才能抓住它。杀的时候，猪嗷嗷直叫，还会流泪，她不敢看。鸭子命长，有一次已经杀好放血的鸭子，竟然还挣脱了跑到池塘里游了好远……她说得画面感极强，我们听得时喜时惧。

如今，大家的生活水准好到可以天天吃得像过年。再也没有什么特别好吃的东西可以期盼，自然也不会像我们小辰光那样盼年了。没有做年菜的仪式感，年味就自然寡淡许多。今天，我教女儿做蛋饺肉圆，旨在希望这两道年菜也能在我们家传承下去。终有一天，她会远走高飞，还能记住这一份独特的年味，就值得。

负暄

家庭创新年菜

| 许铁军 文 |

今年过年，下厨除了烧东坡肉、做鸭卷鲜扣碗、蛋饺等传统老三样年菜外，受电视网络美食节目、学校烹饪大师与食客交流的启发，挑战自我，学做了点家庭创新年菜。

为了实现这个小小的目标，前些日子在皖南查济古镇淘到了一块素有“菜板之王”皂角木菜板与木质硬实的洗衣棒槌，这两样厨房里的“利器”，定是捶打猪肉酱、牛肉酱、羊肉酱、鱼肉酱，制作肉圆、牛羊肉圆、鱼圆的最佳选择。初步实践下来，证明我的想法与选择没有错。

前些日子，选购了猪后腿肉，学做“弹脆猪肉丸”。把选好的猪肉剔筋、去膜，切成肉条，然后置于光滑的皂角刀板上。用硬木槌把肉条捶得糜烂，变成肉酱，使之起胶，再加入盐油并少量姜粉、适量生粉和胡椒、蛋清、菜油、肉膘，边捶边拌和，把它捶成膏状，再用手抓起肉酱团用力攥甩于平铁锅底，如此反复多次，直至扯开肉酱突然放手，它能迅速自动缩回原状为度。把锅中水烧至温度50度之后，左手抓肉团，稍用力一抓，让肉团条从拇指与食指合成圈中冒出，右手持汤匙迅速一勺，即得拇指大小的肉丸，落入锅中，待肉丸浮起，捞起即成“弹脆猪肉丸”。

“蜜制冰糖金桔烧肉”是我第二道学做的年菜。去年底，学校同事大贵在朋友圈推出大贵的舌尖：蜜制冰糖金桔烧肉。吸引了我的眼球，即有自己操练的冲动。金桔、冰糖、蜂蜜、五花肉是此道菜的主要食材。其制作步骤：先将2斤金桔用盐水洗干净，切成薄片；然后加入1斤黄冰糖搅拌均匀，腌制2小时；再分3次加入蜂蜜，小火熬制2小时，为防止粘锅烧糊期间要不停搅拌；制作好的果酱放凉后可以装在玻璃瓶里，放冰箱冷藏半年。最后五花肉少许调味，约八成熟时加入2勺金桔果酱，继续煮十分钟，即可出锅。果酱的甘甜渗透到肉中，不肥不腻，特别下饭。喉咙不

舒服用它来泡水喝，当果酱涂在面包上，入口便是一股金桔的清香，也可以当零食直接吃。

我立竿见影按照他的方法，先花了4小时，学着熬制成了金桔果酱，并再花2小时第一次用金桔果酱烧了五花肉，其主味为金桔特有的香酸，并伴有槐花蜜的香甜，受到食客的好评。在此基础上，我又用同样的办法学烧了“蜜制冰糖金桔烧草排”，前几天在好友工厂食堂的年夜饭桌上，我初学的这道“蜜制冰糖金桔烧草排”获得一致赞赏，让我忘记了下厨的疲惫。

肉与盐、时间一起创造出一种难以忘怀的味道，在无锡人的年货中，咸肉必然是不可或缺的。今年我还尝试了腌咸肉。早在上月中旬，在天惠超市就精心挑选了一块5斤多重的肥瘦适中的猪肉，与盐和时间一起创造出一种难以忘怀的味道，似乎日子也变得有滋有味起来。每天看着它在朝北小阳台上逐渐风干散发出原始的猪肉香时，令人馋涎欲滴，心里更有一种难以言表的满足。

今年元旦为讨个“年年有余”的好口彩，在常州水产市场买了一条12斤的野生鲢鱼，晚上做了一大锅鱼头熬粉皮汤；一条5斤的野生鳊鱼，切成鱼片做了糟卤鱼；两条共12斤的黄鲈，鱼头熬汤下了面，鱼块腌渍后备用，可清蒸或烤之或干煎。

盘点2019年，学做了以湖鲜为主的20余道家常常菜，在“食材绿色、做工精细、口感独特”上苦下功夫。做了以后要学会说，把下厨的快感分享给微信朋友与相关报刊读者，“学烧东坡肉”“学做湖鲜”等在《江南晚报》“小南夜读”栏目发布后，浏览、互动超过万余次。2020年的美食小梦想，业余时间准备将十多年的美食实践与感悟包括日常厨房家常菜的做法，食材、制作、口感等，配上图片，再加一点美食随笔，整理一本《人间滋味——铁牛厨房笔记》，与喜爱美食的朋友分享。

闲墨

过年

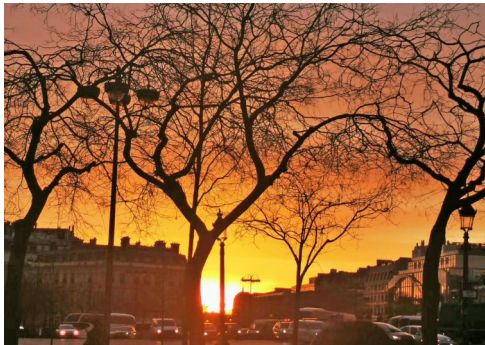
| 程复源 文 |

小时候过年，最快活莫过于大年夜和年初一这两天。大年夜那天，大人们都在不停地忙，正像鲁迅《祝福》里写的，女人的胳膊都浸白了，哪有功夫来管我辈人物。于是，我们便偷偷地从家中“偷”出各种生的、熟的、半生不熟的食物，一边吃一边夸着自己的“本领”如何大。

晚上吃年夜饭时，肚皮早已饱了，但萝卜是一定要吃的。对于孩子们来说，年萝卜吃不吃并不上心，上心的是压岁钱什么时候发，有多少？终于到发“压岁钱”的隆重时刻了，虽然只有两三角钱，可这是盼了好久的大事啊，要是里面有张能割破手的新角票，那高兴劲就别提了。吃好年夜饭，大人还要做团子，为了哄我们早点困，编出了只要静静地睡在床上，就能听到“老鼠做亲”的声音，说：老鼠吹喇叭穿好听得，咪哩玛拉，咪哩玛拉……疯了一天的孩子还经得起静睡在床上？不一会就已呼呼入梦，第二天还会被斥为：贪困！夜里老鼠做亲闹猛得不得了！喊你啊喊勿醒。我们则睁大眼睛恨自己睡得太死！不知现在的家长还有此“骗局”乎？

年初一毕竟是年初一。天还未亮，大家就被一阵紧一阵的“开门炮仗”闹醒，待到穿好新衣裳（有的仅是洗洗干净罢了），出得门去，嘿！外面早已热闹透了。空中，弥漫着好闻的火药味，地上，到处都是片片炮仗屑末。大人们笑眯眯地互相抱拳拜年，孩子们，稍大一点的则走“高跷”和扯“天皇皇”，有的则聚在朝阳处的屋山头起劲地敲锣打鼓，把个新年闹得十分的喜气。女人们手不停嘴不停地吃着瓜子糖果，很快，果壳就撒了一地，但不能扫，因为今天是年初一，不能把“财气”扫了。

最最吸引人的是看“跳财神”和“调狮子”（即舞狮）。这些人不知何方“神圣”，因为当他们出现在你面前时已经是披套着狮子和财神的五彩吉服了，只知道不是本地人，他们的说话都是“弯舌头”（指北方口音）。他们不停地从这家门口跳到那家门口，几个回合后，当门的那家便会满脸含笑拿出些年糕和糖果等，丢在他那绣金描红的袍里，本事大的人，则翻一个前滚翻作为谢意，主客大家高兴。



摄影 李玉祥