

旧岁已近暮,新岁将登场。记忆中的年味总是来得直接而热烈:蒸年糕、炸丸子、洗衣物、大扫除、贴春联、做新衣……大家都专心致志地投入到一种忙碌而甜蜜的状态。今年大家都在做哪些准备呢?听听锡友们怎么说。

最后,祝各位新春大吉!

——编者

从小到大每年的年夜饭桌上,总少不了一道父亲亲手做的肉圆。父亲走了以后,春节饭桌若没有肉圆似乎总少了些什么。于是,我便传承了父亲做肉圆的习惯。

每年小年前后,便开始置办食材,精心配制馅料。今年又做了些许改良,除了选用上好的五花肉、打入鸡蛋外,又加了藕粉和糯米饭调和,口感有弹性,也更营养和便于吸收。调好肉馅后,就是搓肉圆,个头要适中,形状得搓圆,再裹上蛋液,在油锅里炸至金黄,肉香便弥漫得满屋都是。从晚上8点一直到11点,当外脆里嫩的肉圆一个个码满盘子时,年味也愈发浓郁了。

肉圆是南方人的喜好,跟北方人喜欢吃水饺一样,图的是团团圆圆,要的是家和万事兴,祭的是心中的信仰。吃进嘴里,整年的牵挂便得到了慰藉。

(潘建华)



和先生一起散步,经过小区里的糕团店,闻到了年糕的清香,肚里的馋虫也被勾引了出来,遂凑近观看。年糕一条条摆放在案上,裹着一层薄薄的透明“纱衣”,颜色有青、白、暗红,味道有甜、淡两种,摸上去还温热软乎。

当天的晚饭是大米熬粥,切了几丝青糕进去,热乎乎甜滋滋软糯糯,真真吃得熨帖而满足。白水糕是第二天的早点,切得薄一点,放青菜一起炒,再加点肉丝,咸鲜口味,配上一晚小米粥,营养也很全面。

想起小时候,每年冬闲村里就大张旗鼓做年糕。大家提前备下材料,集中在一户制作,女人们在厨房拉风箱蒸粉,男人们在厅堂,手上绑着几层布使劲揉搓滚烫的面团,小孩子们则喜气洋洋地穿梭其中饱口福。那是属于乡村的热闹,那是过年的仪式感。

(@烟雨江南)



过去的一年有些“苦”,在辞旧迎新之际,自然需要一些“甜”。做些太妃糖就不错。

准备原料,淡奶油是必不可少的,还有黄油、糖浆、白砂糖、少量的蜂蜜和海盐(如果你想做海盐焦糖太妃糖的话)。我还特地加了芝士,身为一个“芝士控”,自然“芝士”就是力量!

做法其实非常简单,首先把上述材料倒进不粘锅里,先大火炒至所有材料融化并开始有密集的泡泡出来,之后转文火慢熬,直至太妃糖浆颜色变成类似咖啡色,搅拌至有黏稠感,就可以把坚果加进去啦。要让里面的每一颗坚果都均匀裹上太妃糖,再倒入模具晾凉,最后脱模切块。

听说新年和太妃糖特别配哦,待到过年时,必定稳坐聚会C位!

(@月妄尘)



过年了,家里总得有点过年的气氛,这便是古人所谓“岁朝清供”了。

作“岁朝清供”的年花,蝴蝶兰的身影没少过,但我依旧习惯于放上一盆在冬日阳光下倾吐幽香的水仙。倒不为别的,单单因着养水仙是个静待美好的过程,无需任何技术,只要清水就能供养。

每逢岁末,选一个雅致的瓷盘,植入水仙球,盛清水、鹅卵石固定之。慢慢地待它长出挺拔翠绿的花茎,然后绿葱葱的身姿上又冒出了朵朵洁白小花苞。待花开时,一室幽香氤氲,简朴素雅至极。

晴窗坐对,藏着冬天的回忆,有了水仙才叫过年啊。

(康臣)



新年将近,添置些精致小物,给忙忙碌碌、乏善可陈的平凡生活增添一些仪式感,香薰就是营造氛围的好物之一。

最近,DIY柠檬肉桂香薰很火,无油无火、好看好闻,而且成本低,几乎零失败。虽然某宝有卖材料包,但我还是试着搜刮了家里所有材料动手做了一瓶。

敞口玻璃杯是曾经养小鱼的,干柠檬片是泡茶用的,松果是在云南旅游时捡回来的,干花是闺蜜送的,超市买了肉桂……所有材料错落落地堆叠起来,效果倒也不错。最后再滴上几滴喜爱的精油,衬着醇厚温暖的肉桂香,夹杂着微酸的柠檬,这就是冬天的味道呐!

春节马上就到了,不妨多做些摆在家里,或是送给朋友都不错。

(@稀饭)

“十七十八,越掸越发!”伶俐无锡人大都会趁着“十七十八”的“良辰吉日”进行大扫除,好干干净净迎新年。

记得小时候,“掸檐尘”是件大事,全家都会参与。爸妈会举起一根绑在晾衣竿上的鸡毛掸子将屋顶、墙角的蜘蛛网和灰尘轻轻掸去。掸的时候,力道要拿捏到位:动作轻了,灰尘清除不干净;动作重了,有时反而容易将灰尘弄得到处都是。同时还要清洗各种锅碗瓢盆以及床帐被罩,忙得不亦乐乎……

天气正好,阳光正暖。说干就干,全家一起“掸檐尘”喽!

(雨文)



来晚报
“锡友记”
一起发现
“无锡小生活”

有趣新鲜事、好看好玩处、美食美景齐打卡、巧手一双DIY、好剧好书大起底……一文+一图(图文相符),展示您的多彩生活、健康生活、美好生活!

还等什么?赶快加入“锡友记”吧!