戊狗迎春

饺子、“头脑”、豆腐、麻花、汤圆……过年的特色美食各式各式，但在每个人的心中，都有属于自己的舌尖上的年。因为，我们品的，不单单是美味，更是浓浓的亲情和隆重的仪式感。

——编者

暖暖中国年 之美食篇

我爱我家

大锅菜里“炖大年”

□灵魂鸟

过大年，各地美食不同，品味也就不同。即便在同一地区，所谓的美食也因人而异，萝卜白菜，各有所爱。譬如，我们家过年，炖大锅菜是老传统。

俺家的大锅菜，是奶奶流传下来的厨艺，也是她的拿手菜。奶奶过世后，勺子把就由俺母亲掌握，几十年过去，如今母亲年纪大了做不动，媳妇就接着做。

说实话，很多人都把大锅菜视为杂烩菜，其实是不一样的，它更没有煎煎炒炒那爆味，它是慢慢炖出来的，清炖，清香。当然，年代不同，配用食材也不同，不过肉和粉条是不可或缺的。

记得小时候，家里很穷，只有过年才能吃上一次大锅菜。那年月，奶奶很会理事过日子，别人家十斤肉过个年，我们家一斤肉也能过个年，而且过得有滋有味，一点也不比别人家差。

奶奶炖大锅菜，总是能把不多的带骨肉里的骨头炖得脱几层膜，把粉条炖成糊糊，往往是菜捞完了，再添两碗水，放些萝卜、白菜、土豆，还能一次又一次地炖。虽说早没了肉，但那炖过肉的菜汤，是越来越香。

有一年，我淘气地把奶奶炖了三四遍的大锅菜菜汤偷喝个精光，那味道，太合我的胃口了！就现在，年下炖的大锅菜菜汤，媳妇孩子都跟我抢着喝。有一年，俺小儿子说：爸爸喝过菜汤后，锅都省得刷了。

现在生活越来越好了，过年吃大锅菜仿佛很没面子，而我们家依然偏爱。

媳妇做大锅菜一般都由母亲站在旁边指导，关键是指导火候。至于材料，现在的菜类要比过去多得多，想放啥放啥，除肉、粉条、肉桂、葱姜蒜、花椒叶、小茴香叶做底料外，铺以萝卜、白菜、丸子、海带、豆腐、豆芽等，极像炖火锅，但又不是，好吃又经济实惠。

前年过大年，我提议把肉类换成了排骨，还外加几个鸡腿，谁知，炖了一次，都说不好吃。结果到了元宵节，又重新补了一次原汁原味的大锅菜。

现在想想，还是奶奶在世时说得好：日子是熬出来的，年味是炖出来的，饭食不是材料好味道就好，主要看做法……

生活随笔

饺子就酒 越吃越有

□庄学

腊月的最后几天，还有个重要的任务非我莫属：剁饺子馅。斯时，街坊门洞，处处可闻砧板声与孩子们的欢笑声，过年的氛围也就越来越浓。

过年吃饺子，是北方居民饮食里必不可少的内容。说到砧板声，邓云乡撰写的《燕京乡土记》记载着过去的一个故事：旧中国，底层百姓穷，过年即是过关。有户人家，丈夫到除夕晚上尚未拿钱归来，“家中瓶粟早罄，年货毫无”，当家的女人一筹莫展，听得邻家的砧板声，不知明天如何过年，又怕自己家中安静惹人笑话，便拿刀斩空砧板，随着噔噔噔的声音，眼泪潸潸地落……如今，吃饱已经不是问题，平时想吃饺子就吃饺子。可是过年吃饺子，却有着庄重的仪式感。

剁饺子馅，需要穿上厨衣，如果再戴上一顶白色的厨师帽，大厨的模样就出来了。那边白萝卜切片在火上煮着，这边把肥瘦三七开的肉切片，饺子馅过肥不符合养生，过瘦吃着“柴”。一次战友盛情款待，吃的就是全瘦肉馅的饺子。嘿！那个“柴”劲儿，便只有多喝酒少吃饺子了。

肉馅剁着，开始有点散，后来渐渐成型。剁的时候，左九刀，右九刀，刀刀见肉，肉糜上就布下了网格状。剁饺子馅，还需要心绪宁静，剁出来的声音嘈嘈切切，如流水淙淙，极有节奏，极美！如果在室外听到这家的砧板声节奏混乱，像雨打芭蕉，要么这个人情绪不佳，要么这家人有了不和谐的音符。

剁肉馅，免不了要沾刀。我告诉你一个小窍门，加适量的葱花一起剁，既不沾刀，又不呛鼻。这个诀窍是我父亲告诉我的，轻易不传人。

荤馅素馅各自列队完毕，该调馅了。父亲调馅，一般喜欢用高汤。饺子馅里加入适量高汤，用筷子或者勺子顺着一个方向打磨，使高汤与馅高度融合，结为一体，你中有我我中有你。如果有人说，高汤多了，稀了，咋办？父亲有办法，取出些许面酱放进去，妥了！

在调料的过程中，我就想，在数千年的面食传播发扬过程中，是先有饺子还是先有包子？想得头疼。也许是哪位面点先辈，如杜康酿酒般遗忘了一团面，不久面却发酵膨胀。于是就有了发面。我由此考证出，一定是先有硬面的饺子，然后才繁衍出发面的包子！不然，春节饮食大戏的庄严仪式中，饺子何以独占头筹？

如今的饺子花样百出，不同食材不同味道的饺子馅，不同颜色的饺子皮，组合成威风的饺子阵。据说，有的酒店有了不重样的“百饺宴”，琳琅满目，丰富至极。但是在我们家，过年的饺子一定是白萝卜馅的，因为从我的爷爷的爷爷开始，过年吃的都是白萝卜馅的饺子……

打了皱褶挺着肚腩的饺子一个个出锅了，我们吃着饺子就着酒——越吃越有。大概祖先们就是希望如此吧，有吃有喝的日子，就是好日子。民以食为天嘛！

佳节家事

浓情羊肉汤

□菊心

婆婆家在农村，很多农户都养羊，多则几十只，少则三五只。那些羊，不吃饲料厂生产的添加剂，是标准的农家土羊，体格健壮，肉味鲜美。

每到过年，知道在外打工的孩子们都要回来了，公公婆婆必会早早买回半扇羊来。就算是不回家过年，我们也能收到婆婆辗转托人带的风干的羊腿。羊肉，成了父母子女间联系的一根纽带。

公婆买回来的羊肉，就挂在老家院子里的那棵小树上，和那些收拾干净的鸡鸭鱼一起。那棵小树，就是婆婆家的天然冰箱。乡村的风，干冷清爽，风吹动小树上的鸡鸭鱼肉，它们就在寒风中晃啊晃、摇啊摇，晃着晃着、摇着摇着，它们就成了召唤游子的铃铛，成了家的一面旗帜。

老公的弟弟妹妹都已成家有了自己的孩子，过年，在外打工的都回来了，近二十口人的大家庭，要做一大桌菜不容易，坐在院子里也冷，羊肉汤自然也就成了相聚必不可少的团圆饭。

老公忙着剁羊排，婆婆从门口的菜园子里，挖回绿油油的小香菜。我是个笨人，只有烧火的份儿了。在一口大锅里，大块的羊肉、羊排翻滚着……冬日里的暖阳，凑趣般洒在廊檐下。

弟媳和小姑子端了半盆蒜，坐在廊檐下的阳光里一边剥蒜，一边拉着家常。我家丫头，在城市里长大，看见老家那只威风凛凛的大公鸡，惊叹它美丽的羽毛外衣。她哥哥就带着几个弟弟妹妹追着鸡屁股跑，一时间鸡毛蒜皮满院子飞，大人孩子都忍不住哈哈笑了起来。

锅里的羊肉汤，慢慢变成了奶白色，一阵阵鲜香的味道就在院子里飘荡了。放进白菜粉条，白菜要炖得软腻一些，粉条却要弹而不筋，这一点，作为总指挥的婆婆拿捏得最到位。

一大锅羊肉汤熬好时，每个人的嗓子眼里就伸出一只小手来。奶白的羊肉汤，撒上碧绿的碎香菜，大人、孩子每人一碗，院里院外，屋里屋外，站着蹲着，走着踱着，都是呼噜呼噜喝羊肉汤的声音。一种叫作过年的味道，就在羊肉汤的香味里，在那些相聚后琐碎繁复的“鸡毛蒜皮”里，氤氲着、发酵着……

岁月回首

热豆腐里年味浓

□张文杰

“人生三大苦，撑船、打铁、做豆腐。”一句古谚，道出了做豆腐的艰辛。尽管如此，过年的豆腐，还是要做的。过了腊月二十，村头就支起一口大锅，家家便轮流做豆腐了。

小时候，家里是用小石花磨磨豆的。头天晚上先把豆子泡好，第二天要起五更磨豆。只见母亲在这边用竹勺添豆子，父亲在那边推着长长的推杆，随着有节奏地一推一拉，乳白色的豆浆就从小石磨缝里流出来了。那时若做个三五升豆腐，光磨豆就要大半天工夫。

豆磨好以后，经过撒沫、过浆、烧浆等工序，就到了点浆的时候，也是做豆腐最关键的时候。人们常说的“性急吃不了热豆腐”，指的就是这一步。这时，必须将卤水酸浆徐徐加入微沸的豆浆锅里，还要控制好火候，保证微火不断。当豆腐抱团、分汁时，那絮状的豆腐团，真像天上的白云，好看极了，浓浓的豆腐香味也就弥漫开来。这时，喝上一碗用辣椒汁调的又香又嫩的豆腐脑，是再美不过了。

点过浆的豆腐脑，经过起锅、过单控水、按压定形、切块等工序，豆腐就算做成了。豆腐刚一出锅，拿着铲锅刀的娃子们就等不及了。他们有的铲，有的捞，在大铁锅周围忙得不亦乐乎。那一根根金黄色的豆腐锅巴，又香又筋道，这也是只有过年时才能尝得到的美味。

父亲这边刚把豆腐做好，母亲在厨房也把豆腐渣馍蒸熟了。赶紧趁热吃一个，细品一下久违的美味。若放冷后，在火上烧得焦黄焦黄，就像刚出炉的面包，那吃着才叫过瘾呢！

吃不完的渣馍还可以切成馍片儿晒干，上学时当干粮，饿的时候啃上一口，越嚼越香，这时，便想起了过年做豆腐的场景，那豆腐里的年味也被拉得悠长，悠长……

民俗民情

新年头脑香

□范利娟

农历新年的第一顿饭，家乡人称之为“头脑”。小时候，我总弄不明白它为何叫这个奇怪的名字，后来，我在民国《洛宁县志》里看到这样的记载：元旦……以豆粉煮汁使凝，切作小方块和肉羹烹之，名曰头脑，意言第一餐也。

“头脑”的主料是切成方块的凉粉，有豆粉、红薯粉、玉米粉、橡子粉之分。制作凉粉的过程说起来极其简单，无非是把粉倒进烧开的水里搅拌，让它凝结成形。可实际操作起来，粉和水的比例很难把握，还要勤搅多拌，否则做出来的凉粉会有干疙瘩，或者糊锅。配菜可随意搭配，干菜、鲜菜不拘。搁几十年前，人们都穷，不外是搭配些豆腐、青菜、蒜苗、腐竹之类，即便有少量的肉，也是肥肥的大肉片子，女人孩子都不爱吃。后来，“头脑”的材料逐渐高大上了，香肠、牛肉、大虾，随手都放进去了，作为主材的凉粉，倒成了配料。

做“头脑”很省时省事，把高汤烧开，各种食材一起下锅，等汤再滚起来，放入盐和调料，就可以关火了。但它的主厨不一般。早年间家乡的风俗，大年初一早上的这顿“头脑”，必须得由当家的男人掌勺。明面的原因，是主妇们辛苦做饭一年了，得让她们好好歇歇。细究起来，我猜还是男尊女卑的传统观念在作祟。新年的第一顿饭，关乎一家人未来一年的生活大计，岂可等闲视之？而根据农耕社会约定俗成的惯例，但凡重要的场合，是必得要男人出头露面的，连平民百姓的一餐早饭也概莫能外。

“头脑”做成，不能自己一家人关上门来吃，得用它来孝敬长辈。也不单是自家的爷爷奶奶，同宗同族的长辈都要送到，请他们品尝自己家的幸福味道，也请他们收下晚辈的敬意和祝福。

大年初一早上，整洁的街道上，匆匆走着一拨拨端着“头脑”的孩子们。他们在一扇扇贴着红春联的大门里穿梭，把美味和爹娘的敬意传达到宗族里每一位老人的手上和心里。收到“头脑”的老人，也把自家的“头脑”回赠一碗，还忙不迭往孩子的口袋里塞瓜子和糖果。

家家的厨房里，锅还是那口锅，“头脑”已不单单是自家的“头脑”。重新加热，盛上，吃进嘴里的，是百家饭的味道，是千百年生生不息的宗族情。