

年夜饭吃出新滋味

■ 许长波 湖南郴州

我今年40岁，家住郴州市北湖区石盖塘街道，掐指一算，从事餐饮业居然已经有17年。

说起年夜饭，灶台边掌勺这么多年，我有发言权。

在郴州，传统的年夜饭菜品少不了主打的“老三样”——“全家福”、土鸡汤、盐菜扣肉。这其中，“全家福”是一道大杂烩，蛋卷、手工肉丸、鹌鹑蛋、米饺子、猪心、猪舌、小肠、蘑菇等食材垒在一起，原汁原味汤煮，寓意团团圆圆。这道菜，重要节点，人逢大事，从来就不会缺席。

二十多年前，我家年夜饭的餐桌上，除了这三样，其余大多是一些素菜。当时其他家庭差不多一样。除夕的晚上，我们一大家子围坐在一起，吃什么都香甜。

十年前，我家已经在石盖塘的街上开起餐馆。生活好了，也忙碌了，餐馆生意一直要忙到年前两天才停歇。给新老主顾们炒了一整年菜，说实话，年边上谁不想歇歇？但到了做年夜饭时，我还是当仁不让的那一个。“全家福”的蛋卷做起来耗时又费力。只是家里人都想念这个“小时候的味道”，所

以哪怕一道菜花上两个小时，也得精心把它给做出来。

今年我家的年夜饭，准备换一种吃法。

年初，北湖区开始推行“唤醒老屋”行动，通过对老百姓闲置下来的老屋活化利用，既保留文化记忆，又创造经济价值。我跟街道社区居民达成协议，租下14栋老屋，把餐馆从街上搬到了老屋里。没想到，受到许多老顾客的欢迎。

腊月二十一，我把户主们和一些村民请到老屋吃了一顿饭，大家开怀畅饮，叙着乡谊。有人提议，今年过年，老屋的餐馆别关门了。听从大家建议，我今年第一次尝试在除夕夜推出年夜饭服务。

本来没抱太大期望，结果短短几天就订出去十来桌。我才意识到，大家的生活确实好了，消费观念真的变了，也乐于走出家门，去餐馆里吃年夜饭。何况，这样的老宅子，还承载着很多人对家的记忆。

今年除夕夜，我要和大家一起吃年夜饭，我想，这顿饭肯定能吃出新滋味。

本报记者 申智林采访整理



我家的年夜饭



▲许长波展示年夜饭头碗“全家福”。 张一多摄

团圆祥和热热闹闹

■ 肖隆善 江西遂川

我出生在上世纪70年代初，目前正经营着公司和农场。家里姊妹6个，3个姐姐，我居中，还有两个弟弟。年幼时，家中仅靠父母亲种田、打零工挣钱养家。孩提直至青少年时代，物资匮乏，生活清苦，年夜饭一定是每年中最好的一顿。

我至今记得，一年的时间里，全家人最盼的就是过年。只有年夜饭那天，才能真正吃顿高质量的饭，桌上有板鸭、鸡汤、红烧肉等“硬菜”，但更多是卷心菜、白菜、萝卜等蔬菜。看着儿女们盯着肉菜两眼“放光”，妈妈心疼又无奈，夹了两筷子就得小心藏好，不然无法应付一整个春节的客人。

年夜饭，成了当时一家十几口人最美的回忆。

到了本世纪前十年，在改革开放大潮吹拂下，家家生活水平大幅跃升，餐桌悄然发生巨大变化，禽、肉类反倒不是刚需，更加注重营养搭配，膳食均衡。瓜果、蔬菜成了我家的爱美女性的最爱。

随着交通日益便捷，物流日益发达，北方食品南方受宠，内地吃

上海鲜也不难，冬天，也可以买到相对便宜的蔬菜，餐桌上开始出现大棚菜、反季菜，大白菜等冬储菜慢慢退出舞台。

父母亲一直不舍得在外吃年夜饭，除了考虑节省开支，也是为了食品安全着想，可随着年岁渐长，家庭规模越发庞大，为了图省事，也慢慢接受订餐。

全家到餐馆吃年夜饭，说白了，就是享受“专业人做专业事”的“红利”，出钱购买服务，彻底告别“忙碌大半天，吃饭一小时”的历史。

到了近几年，年夜饭花样翻新。人们可在家用手机APP、美团外卖订制年夜饭，请酒楼大厨做好后送货上门。

2021年，女儿出嫁，继而我当了外公，家庭成员又多了几位，但年夜饭还是那个味道：团圆、祥和，家人在一起热热闹闹。

这正是：相隔千里终团圆，共坐檀桌前。

举筷入口皆思念，同衬此时意。

本报记者 朱磊采访整理

▶张寿 (右二)

本报记者 宋朝军摄



▲肖隆善 刘祖刚摄

▶曹丽伟

本报记者 郭晓龙摄



▲施海顺 受访者供图

▶朱全祥

侯林摄



年夜饭有了新花样

■ 张寿 甘肃定西

今年春节，我们家在年夜饭上会有新花样。把本地产的“红美人”和“黑美人”马铃薯先上锅蒸好，扒了皮儿，压成土豆泥，听着咔嚓咔嚓的声音，再把它与普通面粉融在一起，和面、醒面……一种带有洋芋香味的饺子皮就此诞生。

“洋芋”是我们这里对马铃薯的通俗叫法，定西市地处甘肃中部，地质地理特征复杂，气候类型多样，适宜马铃薯育种和生长，是中国马铃薯的主要产区之一，已经有200多年的马铃薯种植历史，被称为“中国马铃薯之乡”。

58年来，我就在薯田边长大。但现在马铃薯种得可不一样！

小学时，我就看着人们在田里种马铃薯。但那时候种植方式还非常粗放，靠天吃饭，地块小，技术弱，产量低，品质也不优，辛辛苦苦一年，最终勉强勉强强吃饱肚子。

长大后，我自己种马铃薯的日子也经历了曲折。2004年的时候，我自己也只敢种不到20亩。但在区里面帮助下，我参加了很多种植技术的培训班，也摸到了些市

场的空间。不仅马铃薯种得越来越好，种植面积也越来越大。13年前，凭着积累下的经验，我创办了定西三丰马铃薯农民专业合作社，现在，在安定区岷口镇刘家川村，总共种植面积980多亩，其中，将近500亩种植马铃薯。

种植面积能扩大这么多，机械化作业和高标准农田建设最为关键。4年前，政府出资出力，请专业的施工团队，把土地改造成了高标准农田。地块变大了，田间的路宽了，大型的作业机器也能进来作业了。覆土、打药、除草、覆膜和施肥等都有专门的作业机械，平常，一亩地里只需要3到4个人就能看顾过来。

通过科学种植，去年，合作社产值就达到了100多万元，我和乡亲们都很开心，大家伙儿吃着这口洋芋更香了。

炸土豆，土豆烧牛肉、烤洋芋、烙土豆饼……逢年过节时，这一颗颗马铃薯都会在餐桌上变化成多种花样。现在，我们家四代同堂，共同品尝这一传统而富有变化的美食。

本报记者 宋朝军采访整理

网上学做年夜饭

■ 曹丽伟 黑龙江佳木斯

我是一名地道的赫哲族人，家住佳木斯抚远市乌苏镇抓吉赫哲族村。和老伴儿结婚26年了，这还是头一遭见他这么严肃正式地琢磨年夜饭的菜谱。但一看菜谱，我着急了：“咱们赫哲族和东北的传统菜我都能努力，可西湖醋鱼、麻婆豆腐、东坡肉这些，我只听过，没吃过，更不会做啊！”

“今年兄弟姐妹们都上咱家过年，总不能还做老几样吧？不得尝尝鲜呀，你要是不会，咱们一起在网上学。”听着老伴儿的话，拿着老伴儿写的菜单，望着家里堆成小山似的各种食材，不禁思绪万千……

小时候，父母领着我们兄妹几个住在用树皮和木桩搭建的窝棚里，以打鱼捕猎为生。那时候，家里常常吃了上顿没有下顿。就别说年夜饭了，从那时候开始，我就暗暗发誓：等我长大了，一定让我的家人吃上像样的饭。

为了这个梦想，我一直不停地努力奋斗。2016年，趁着市里发展文旅产业的势头，我们村发挥民族文化优势，做起了乡村旅游。

我和全村其他几个赫哲族家庭，合伙办起了赫哲族的渔家乐，又借助互联网做直播，吸引了全国各地的游客，腰包也随之鼓起来，还在村里买了一间60平方米的小别墅。

日子越过越好，老伴儿就主动开口了。“房子大了，做饭也都用电器和天然气了，今年过年把兄弟姐妹们都请到咱家吧。”

为了准备年夜饭，我提前把兄弟姐妹们请到家里，拿出手机搜美食的视频教程，做几道菜练手。半个多小时，西湖醋鱼、麻婆豆腐、东坡肉就冒着热气上桌了。亲人们围坐在一起，对我做的那几道菜赞不绝口，老伴儿自豪地说：“我让丽伟上上网学的。”“龙年春节的年夜饭，还在你家吃，全做中国名菜，行吗？”妹妹半开玩笑地说。

“行啊！这两天，我再上网学几道外国名菜。”亲人们围坐在一起吃年夜饭，总是有喝不完的酒、说不完的话。欢声笑语中，今年的年夜饭定了下来，全部在互联网上学着做！

本报记者 郭晓龙采访整理

团圆是最大的年味

■ 施海顺 福建漳州

剁碎瘦肉、荸荠、洋葱，拌上盐、糖、高粱酒，用豆皮卷成像春卷的一条一条，再“滋滋”往油锅里一炸，外皮焦黄、香气四溢……忙活一下午，备好了一大盘五香卷，算是为年夜饭做好了前期准备。

五香卷、肉丸、手工粿、龙眼干……除夕前几天，我们漳州市长泰区岩溪镇村里家家户户都备起常吃的年菜。闽南人的年夜饭比较讲究菜品的搭配：菜盘必须是双数，寓意好事成双；桌上一定要上一条鱼，而且要留头留尾到第二天才吃，讨个年年有余、有头有尾的好兆头；豆干炒韭菜也是必备菜，象征平安长久。除了这些，我们年夜饭的菜谱通常还有蚶仔煎、土鸡汤、芋泥等等。

除夕夜的团圆饭在闽南被称作“围炉”，闽南人对“围炉”特别重视，不管在哪都要回家吃上一顿热乎乎的年夜饭。“围炉”前，一家人要在大门口燃放鞭炮，再关上门开始吃饭。吃饭的时候，我们小辈要

轮流向长辈敬酒并送出祝福。“围炉”结束后，再打开大门放鞭炮，才可以出去玩，但大多数人不会出去，一般是在家里陪伴长辈泡茶、聊天守岁。

小时候，过年总是很热闹，我会帮着大人贴春联、拔鸡毛，换上新衣。长大成家以后，我变成了采买年菜食材、张罗年夜饭的人，但好在还有父母掌勺，帮我一起准备年夜饭。

现在生活条件好了，年夜饭的餐桌上菜品种类多了不少，增加了很多海鲜。但我想，不管菜式如何变化，家里的味道依旧不变。年前备菜时，我依然会对除夕夜这个全家团聚的夜晚感到期待；“围炉”时，吃到父母亲手做的家常菜依旧会觉得幸福；“围炉”结束后，我们依然会去一家家给村里的长辈拜年。

有人说，现在年味渐渐变淡了。但我觉得，一家人热热闹闹、团团圆圆地聚在一起，就是最大的年味。

本报记者 施钰采访整理

品尝久违的儿时味道

■ 朱全祥 山东淄博

我出生在山东省淄博市淄川区太河镇的一个小山村——东东峪村，目前担任村党支部书记、村委会主任。这里有连绵起伏的大山，一年四季泉水潺潺。每年春节，总要与父母团聚，享受年夜饭餐桌上独特的家乡风味，共同举杯庆祝春节的到来。

儿时记忆里，临近春节，都要掰着手指头数日子，盼望着新年钟声早点敲响，年初一早就穿上新衣服，吃到平时不常吃的美食。

每到过年，家家户户都要将一年的好收成拿出来做成特色美食。印象最深的是排队推碾，把玉米、黍米、小米、小豆等谷物碾碎制成粉末状，最后做成“渣糕”和“虚糕”。

我们这孩童是推碾的主力军，碰上排队到天黑，碾旁会点上一盏煤油灯，几个相熟的伙伴边聊边推，欢声笑语回荡在山村中。过年每家还会推煎饼、做豆腐。

过了小年，村子里家家户户支起锅灶，开始忙碌起来，村子里到处炊烟腾腾。一张张金灿灿

的煎饼、一块块白嫩的豆腐、一锅锅香气四溢的蒸糕和白面馒头，充满年的味道。我最期待的是做炸“肉蛋”，母亲会将一块块腌好的小肉块，裹上用鸡蛋、豆面做的糊，放入油锅炸制，出锅时香飘四溢。

随着时代变迁，“渣糕”“虚糕”已很少出现在年夜饭的餐桌上，那些古老的磨盘也已沉寂。

如今，物质生活愈发丰富，我们家的年夜饭也不再局限于固定菜式。每个家庭成员都可以选择自己喜欢的菜品，端上除夕夜的饭桌。

今年，在我家年夜饭的餐桌上，我准备为全家人做一道创新菜，将炸制好的“肉蛋”，放入锅中炖煮，做一道酸辣汤。80岁的母亲则计划做一道多年不做的“虚糕”，让我们得以品尝久违的儿时味道，全家人都充满期待。

生活富足了，年夜饭不再只是满足味蕾，也能唤起乡愁，让我们感受家的温暖，激励我们在新的一年努力奋斗。

本报记者 王者采访整理