



## 侧耳根里的年味

重庆市第一实验中学初三一班 赵紫君

“年”，于我心中等同“胡吃海喝季”，侧耳根绝对是那一整季的救赎。侧耳根里的年味，亦巴山渝水的独特馈赠。

儿时的我，无比抗拒侧耳根。与侧耳根的握手言和，源于那次去祖奶奶家拜年。

就着大拜年的喜庆氛围，在老祖宗宠溺里，我本着“能吃是福”的吃货道义，将她烹制的各式美食不停嗦进肚。几日后，我打着“腹痛”窜了稀。

看我来回如厕后捂着肚子，缩在一角呻吟的囧样，母亲眉头拧成了结。这里是山区，去最近的镇卫生院都得步行近两小时。

我搬在小板凳上，望向老祖宗。她竟并不着急，瘪瘪的嘴角一如既往带着从容的浅笑。

“祖奶奶笑我，难不成等我拉裤子上？”我强压着坏情绪，偷眼看她放下暖手的烘笼，整理围裙，缓缓起身，拄着拐杖出了门。

一会儿工夫，老祖宗带着一缕寒意回屋，手里捏着一撮泥泞的野草。我闻到那股令我无比抗拒的味道，皱起眉。

约莫一小时后，我喝上了热气腾腾的侧耳根糯米稀粥。被刺得细碎的侧耳根软糯无比，加过糖的粥竟可入口不得了。

神奇的侧耳根，修复了我受伤的肠胃。自此，我爱上了“侧耳根菜式”：侧耳根炒回锅肉、红油侧耳根末夹馒头、侧耳根炖糯米猪肚，还迷上了剁入侧耳根的蘸水碟。年夜饭席间，我最为喜欢的，更是非凉拌侧耳根莫属。

凉拌侧耳根极美味，烹制极简单。

野葱是天赋异禀的香料，或来自山间石缝，或藏在田埂，或隐于荒坡野草丛，连根拔起时，小指头盖大的白葱头即飘出诱人的香气。侧耳根是这道佳肴当之无愧的主角，星罗棋布于高高的茅草丛和田间地头，从各种潮湿的细枯叶下羞怯地露出小小的脸。一手扶着露出土的茎，一手用小刀轻轻撬松边上泥土，扶着茎的手心就收获一枝鲜嫩的侧耳根。

厨房开始烹制了。

新鲜茼蒿笋头剥皮清洗切粗条，与淘洗干净的野葱和侧耳根一起放入大瓷盆，颠盆和匀后的半成品已勾出住在鼻腔里的馋虫。当瓷盆里被依次加入盐、酱油、糖、油辣子、芝麻油、醋后，烹饪完成。

当嚣张的香气从厨房蹿出，扑入贪婪的鼻子，我悄悄咽着舌下涌出的唾液。伸长脖子，盯着“大厨”们麻利地将大碗河鲜和山珍分配到几张八仙桌。最后压轴的，必是大瓷盆夹出的已经入味的侧耳根。

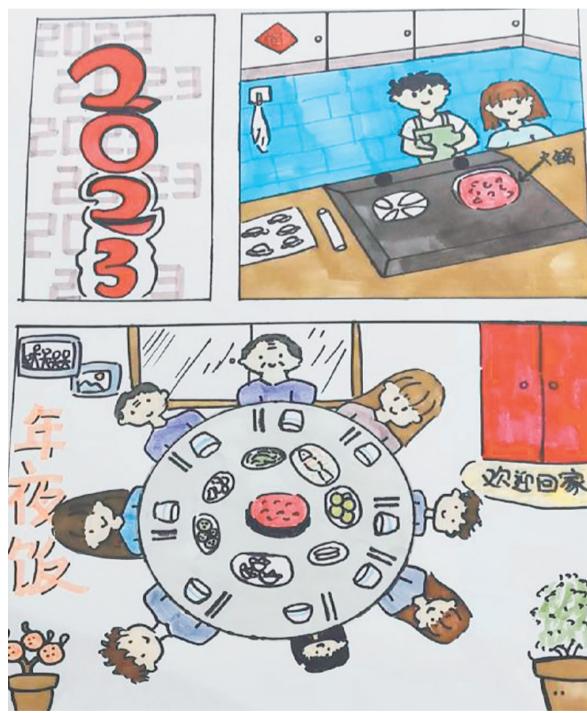
那盘侧耳根圆满了团圆饭，成就了年味。

如今，祖奶奶已然仙逝。每至寒假，我总急急拉着母亲带上两把小刀和一只小篮出门，寻一处清幽的乡野，撬些刚冒出土的侧耳根回家凉拌。只因祖奶奶说过：春雷响过，侧耳根就老了。

我们一起深嗅指尖侧耳根的味道，一起回味飘散着浓郁侧耳根香气的年味，一年又一年……

## 年夜饭

北碚区文星小学六年级三班 喻琳惜  
指导老师 张伟利



2023年到了，必不可少的就是这美味的年夜饭。为了记录这美好的时光，我把它画成了一幅画，名叫《年夜饭》。

爸爸总是老早就开始准备火锅，火锅汤底鲜红、热辣，冬天吃上一口可热乎了。除了火锅，一定还有我最爱的饺子，嫩嫩的肉夹带着香菇的清香，美味极了。过年就应该和家人团聚在一起，享受美味的食物，和家人们谈笑风生，闲聊趣事，个个喜笑颜开。最后对大家说一声，新年快乐！

# 重庆晨报启动『我和我的中国年·寻味』征文活动

# 快让娃娃来秀出咱们的年夜饭菜



重报都市传媒  
公众号



沟通微信号  
写作实验室



北京的春节带着饺子的味道，广州的春节带着萝卜糕的味道，浙江的春节带着八宝饭的味道，湖北的春节带着蒸腊鱼的味道。那么，重庆的春节又是带着什么味道呢？

重庆晨报推出“我和我的中国年·寻味”征文活动，邀请全市青少年推荐自家年夜饭上不可或缺的一道菜，最能代表重庆春节味道的一道菜，最能代表重庆味道的一道菜。全市高中、初中阶段及小学阶段学生均可参与。

你的来稿将纳入重庆晨报“2023年度重庆中小学作文创新计划”，有新意的优秀作品将在《重庆晨报》刊发，同时在“重报都市传媒”公众号的相关专题页面推送。优秀作品还将制作成融媒体产品，在重报都市传媒自有新媒体矩阵中展示。

## “我和我的中国年·寻味”征文活动细则

### (一)活动时间

2023年1月-2023年2月为作品收集期。

2023年1月-2023年3月为作品展示期。

### (二)总体要求

原创作品，内容真实，主题鲜明，情感真挚，健康向上。

### (三)作品内容及体裁要求

1.“秀一秀我家年夜饭的一道菜”分主题

(1)学生围绕主题介绍一道菜，自己与家人一起制作的过程，以及感受，字数600字以内。

(2)与制作成功后的菜肴合影。

2.“我心中重庆春节的味道”分主题

(1)学生围绕主题，说说重庆最具春节的味道，可以是美食的味道，可以是文化的味道，可以是乡土的味道。

(2)体裁不限，字数1000字以内。

(3)若投稿绘画及书法作品，需配300字以内的关于作品背后的故事说明。

以上文图投稿请上传至投稿邮箱：xzsys-2023@qq.com。

主持记者：李凌，活动联系电话：cqcb\_xzsys



## 腊肉飘香年味近

北碚区朝阳小学南校区六年级八班 张珂玮  
指导老师 徐太春

每个地方都有各自的年味，但是在重庆，令我印象最深的，并不是火锅、串串香等华丽的大菜，而是一盘带着浓浓香味的腊肉。

腊肉，是川渝的特色菜之一，因在腊月间制作而得名。如果你在腊月间到重庆的老街走一走，映入眼帘的绝对是一块又一块的腊肉。

腊肉的制作工序复杂，选上几十上百斤的猪肉，以香料腌之，抹上盐，吊在竹架子上，经历十几天的风吹日晒，再挂在炉灶上烟熏，让香料的香味慢慢渗入其中。熏好后的肉，用蒜苗、豆豉炒，让各种香味全部凝聚于一体。出锅时，那蒜苗的鲜香加上腊肉的咸香，能飘满整个屋子，让人恨不得抓起一块就往嘴里送。

当然，腊肉的作法也自有几分讲究。选肉时，不能全选瘦肉，否则会太干，吃起来口感不好。但是肥肉也不能太多，不然过于油腻，一块也吃不下。尽量选择三线肉，不干不腻，炒着才好吃。吹的时候要久吹，吹上十几天。如果只吹几天的话，外面的肉就像咸菜一样，难以下咽，里面的则完全没有味，白费一番功夫。最重要的一步就是熏了，最好用砖头砌一个高两米多的炉灶，下面生满火，最好是柴火，那样才有木头的清香。但也别熏太久，不然腊肉就像焦炭一样。如果有柴火灶，那就再好不过了。把腊肉用铁链子挂在炉灶上面，随着每一次生火做饭，柴火香就混着菜香慢慢渗透进腊肉里，这样做出来的腊肉，才是极品之极品，其味道是无法用言语来形容的。

再好的腊肉，储存不当也是白搭。一直吊在竹架子上当然可以，但是下起雨来，那可就是竹篮子打水——一场空。如果放在室内，时间一久，上面便落满了灰，油一沾，吹不干净，洗不干净，那也吃不成。放进冰箱里也不是不行，但必须快一点吃完，否则就会串味，腊肉就不好吃了。用真空袋密封起来放进冰箱里，那才是上策。几个月过去了，那味道仍然和刚刚出锅的难分伯仲。但要是漏了一个小小的洞，那么所有的腊肉，也就串了味喽！

一盘好腊肉，不仅仅是好厨艺的体现，还是川渝人民智慧的象征，更是对重庆、对家乡深深的爱念。

## 糯米丸子

两江新区金州小学五年级五班 曾小鲁  
指导老师 叶超

每年春节，大家都热热闹闹、团团圆圆，有好吃的好玩的，谁能不期待呢？

先说好吃的吧。在年夜饭餐桌上，腊肉、香肠、酥肉、粉蒸肉……这些菜我是有点漠不关心的，我关心的是妈妈的看家本领“糯米丸子”，关心到我要“全程监工”的地步，关心到它才出热蒸笼，就下“肚家坝”的地步，连装盘都省了。

糯米丸子是重庆年夜饭一道传统美食，但很多重庆人已经不会做了，是妈妈从外婆那里传承下来的很物质的“文化遗产”。平时几乎吃不到，只有春节管够。很少进厨房的我，大年夜却尽得厨房“房长”，看着妈妈一步步完成这道美食。

首先，她用清水将糯米泡上一晚上，第二天洗净放入蒸笼蒸一会儿。同时，将准备好的肥瘦适度的肉末，适量的盐、胡椒、鸡精、姜蓉，和少量清水，拌匀后腌制20分钟，再加入糯米混合均匀，搓成圆形的丸子。注意，糯米和肉末的比例一般是5:1，也可以根据自己的口味调整比例。搓好的丸子，一个个精神饱满，整整齐齐地排列着，十分可爱。

妈妈把它们放入木质蒸笼开始用大火蒸，没一会儿就散发出香气来，有糯米和肉的香味，还有木头的清香，馋得我们都有些迫不及待了。大约20分钟后，美味可口的糯米丸子就蒸好了。我和弟弟、妹妹争先恐后地跑到蒸笼边，站在椅子上，用筷子夹一个，一口咬下去，又软又糯，又香又鲜，感觉太棒了——虽然烫得我们直跳。没过几分钟，这些糯米丸子还没离开蒸笼就被大家抢光了。不过，别担心，一般吃完年夜饭，妈妈还会为我们做一些，当春节的点心，一定要吃得过瘾。

妈妈说，我们家年三十吃糯米丸子、初一吃汤圆的习俗，从她小时候就开始了，寓意团团圆圆。在那个物资还不丰富的年代，外婆总是有办法让大家吃得饱饱的，一家都开开心心和美美地迎接新年。

对了，遇到外婆在我们家过年时，糯米丸子这道菜就由外婆亲自操刀，我妈妈秒变小孩儿只能靠边站，时不时还加入到我们抢丸子的队伍。

糯米丸子，就是我时常想念的年的味道，是外婆的味道，是妈妈的味道，是家的味道！