



腊香里的年味

沙坪坝区育英小学校五年级五班 王思涵
指导老师 邓婷婷

“酒香添腊味，夜气杂春寒！”腊味在重庆人的春节里，是必不可少的。缕缕柏烟升起，腊肉香扑面而来，告诉着我们：春节来啦！

腊味其实超市也能买到，但重庆人始终觉得自己家做的更好吃。亲朋好友会互相赠送自家腊味，你尝尝我家的，我尝尝你家的，热热闹闹，欢欢喜喜。

我春节最期待的腊味就是腊肉和香肠了。每次亲友送来香肠腊肉，我总是跑在前面，抢着提进屋，这足以说明我对它们的喜爱了吧！

奶奶每年也会做一些腊肉香肠分给我们吃。也不知为何，明明做法看似相同，但奶奶做的总是香得醇厚，有种我也描述不出的香味。

奶奶的香肠做法复杂。前夹肉去皮切块，用盐、白酒、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、生姜粉、白糖等调味，再将其灌入清洗好的肠衣，分段打结扎紧，晾干水分后就可以和腊肉一起烟熏了！

我喜欢春节临近在重庆的街头巷尾找烟熏的地方，寻着烟火气，寻着植物的清香，寻着肉脂的滴落。首先熏制腊味必须用鲜活的柏树枝、松枝、柚皮、橘皮、甘蔗皮等在半燃烧状态下产生的白烟来熏。“熏”也不是单纯的熏，还要有烤的成分，火小了熏得不入味，大了便有烤干烤糊的风险。所以奶奶熏制腊味时总是时不时看两眼火，文火慢成，丝丝入味，缕缕香烟在分秒的时间里沁入了腊味里，也沁入了每个重庆人对春节的期盼里。经过这些复杂的工序，腊肉香肠不仅闻着香、吃着香，连看一眼都觉得香。

煮熟的腊肉片片晶莹剔透、肥瘦分明，吃在嘴里就更香了。我常在妈妈分切腊肉时“偷”几片来趁热吃，赶紧把有点虚无的嗅觉、视觉感受落实到味觉上：肥而不腻，越嚼越香。我最怕吃花椒，但香肠的花椒我却可以接受，嚼一嚼，麻麻的，是川味香肠的点睛之笔！

腊味上桌，新年来到，腊味飘香，团团圆圆，春节期间，为客人奉上一盘腊味是重庆人心照不宣的默契。大姑已多年没回重庆了，每年春节和她视频，看着我们满桌的腊味她羡慕不已，说“看着都香”。每逢佳节倍思亲，姑妈她思念的不只是家乡的味道，还有我们这些亲人吧！

重庆的年味，藏在缕缕松柏燃烧的烟火气里，藏在亲朋好友互赠腊味的笑容里，藏在姑妈的思念里，藏在浓浓的腊味肉香里。

“王思涵！吃腊肉香肠不？”“要！要！”我放下笔，循着香味飞奔向厨房……

爸爸的清蒸鲈鱼

南岸区南坪实验小学正街校区五年级五班 周诗杰
指导老师 袁容

大年三十，是我最开心的日子。在那天，一大家人一起吃年夜饭，看春节联欢晚会，还能得到长辈们给的压岁钱。

那天，爸爸早早就去菜市场买回很多菜，都是我爱吃的，有鸡、鸭、鱼、海鲜等各种食材。下午很早的时候，厨房就飘出了香气。爸爸开始做晚饭了，我就在厨房外守着，诱人的香味让我馋得口水直流三千尺。终于等到爸爸做好一道菜，我一看是糖醋排骨，趁爸爸不注意，抓起一块直接放进嘴里，烫得我哇哇直叫。

经过几个小时的漫长等待，年夜饭所有的菜终于全部上桌。我能叫出名字的有“清蒸鲈鱼”“蒜蓉粉丝蒸鲍鱼”“白灼基围虾”“糖醋排骨”“香菇炖鸡”等等，简直太丰盛了。

我特别喜欢爸爸做的“清蒸鲈鱼”，味道非常鲜美。这时，狼吞虎咽的我脑子里突然浮现出范仲淹的一首诗：“江上往来人，但爱鲈鱼美。君看一叶舟，出没风波里。”我赶紧夹了一块鱼肉放进爸爸碗里，说道：“爸爸，你今天做饭辛苦了，多吃点鱼吧！”看着爸爸高兴的样子，我又萌生了新问题：“为什么每年的年夜饭都有鱼呢？”爸爸回答道：“年年有鱼是‘年年有余’的谐音，代表生活富足，每年都有多余的财富及食粮。”我一下子恍然大悟。

吃过晚饭，爷爷拿出一个大大的红包，说是给我的压岁钱。据说压岁钱是汉族的传统年俗，是为了压邪，保佑平安，除夕夜吃完年夜饭，长辈要给小辈压岁钱，以祝福晚辈平安度岁。

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。”随着新年钟声的敲响，我们迎来了新的一年。

重庆的春节

渝中区曾家岩小学六年级二班 杨雯雯
指导老师 王颖

重庆是一座火辣辣的城市，有着火辣辣的天气，有着火辣辣的人民，就连过新年也是火辣辣的呢！

过年的前几天，大街小巷到处张灯结彩、灯火通明，把重庆打扮得如同天上的街市；霓虹灯闪烁着，就像那天上的繁星，把黑夜照得如同白昼一般；滨江路上挂满了彩灯，仿佛一条长龙在江边穿梭。

俗话说：“百里不同风，千里不同俗。”按照重庆的老规矩，春节差不多在冬至就开始了，一过冬至，大伙儿就开始杀年猪、灌腊肠、熏腊肉，准备各种年货，一直要忙到腊月底。

腊月二十三是传统的小年，大家在小年这一天要送灶神。一大早就准备好了糖果。天一擦黑，大家就会把灶台打扫得一尘不染，把锅洗得闪闪发光，将锅里的水擦干，再在锅里点燃一盏油灯，并在灶台上点燃蜡烛和香，把糖果放在灶台上，然后烧纸钱、放鞭炮，把辛苦了一年的灶神送上天去游玩，在腊月三十这天，再把灶神接回来。有民俗说，谁家要是这天不送灶神，来年那家的饭都煮不熟。

过了小年，大家就更忙了，忙着买年货，忙着大扫除，忙着叫亲朋好友们吃团年饭，今天吃这家，明天吃那家。

到了除夕就更热闹了，家家户户门外都贴上了红红的对联，屋内贴上了各色的年画，家家都在赶着做年夜饭，到处弥漫着酒肉的香味。一大桌丰盛的菜品真是色、香、味俱全，鸡、鸭、鱼、肉、红枣糯米饭必不可少，鸡表示来年大吉大利，鱼表示来年年年有余，红枣糯米饭表示子孙满堂。

在我们重庆，过年烫火锅也是必不可少的，在滚滚的火锅里，红的是辣椒，辣得你涕泪交流、满头大汗；麻的是花椒，麻得你舌头打颤、浑身舒畅；香的是香油，香得你频频回味、经久难忘。一大家子围着红红火火的火锅，有说有笑，边吃边贺。吃完团圆饭，一家人围坐在一起，享受天伦之乐，通常是一边打牌聊天，一边看中央电视台的春节联欢晚会，等待新年钟声的敲响。

过了除夕就是新年了，大人、小孩儿都兴奋得睡不着觉，天不见亮就起床了，孩子们穿上新衣，给长辈们拜年、讨红包，个个口袋里都撑得鼓鼓囊囊的，脸上笑开了花。大年初一还有一个习俗，早上都会吃汤圆，吃完汤圆，大家相约来到街上……到处是谈笑声、吆喝声，好不热闹。

中国人的春节当然是蕴含着丰富的文化味道，而在我们孩子的头脑中能够记住的就是一个字——“吃”，我喜欢春节餐桌上的美食，更喜欢一家人团团圆圆、说说笑笑的那种亲情的味道。

年夜饭之“孔雀开屏”

北碚区翡翠湖小学四年级二班 周昕宇

春节，是一年中让人期待、向往的节日，它带给我的不仅仅是欢乐和温馨，更多的是一年中的成长和历练。

为了今年的年夜饭，我们家一早就开始“动工”了，因为年夜饭是团圆饭，预示着新的一年新的开始，容不得半点差错。我家的年夜饭也讲究分工合作：妈妈是总设计师；爸爸帮妈妈打小工，负责买调料、递锅铲；奶奶作为妈妈的得力干将，负责洗菜、洗碗等打杂的工作；我呢，作为一名“小厨神”，即将上线。

我打算做的一道菜叫“孔雀开屏”，准备的食材有黄瓜、皮蛋、胡萝卜、小米辣、小葱和大蒜。调料有盐、白糖、生抽、麻油、蚝油和醋。

所有的食材都清洗干净备用。首先，要把黄瓜刮成一条一条的薄片。我拿起一根黄瓜，轻轻一刮，哎呀，断了，我又刮了一次，这次没断，但厚薄又不均匀。看似很简单的黄瓜片，我反复刮了好久才刮好。

接着我把皮蛋剥壳一分为四放进盘子里。锅里烧开水，把黄瓜片放进去烫一下捞出，放凉备用。

开始制作蘸料了：切小米辣、葱花，把大蒜剁成末，放进碗里，再放入盐、白糖、生抽、麻油、蚝油和醋。

起锅烧油。锅里冒烟的时候我好害怕呀，万一溅到我脸上和手上怎么办？妈妈说：只要不沾生水就没事。我小心翼翼地把锅端起来，把油倒进碗里，果然一滴油都没溅出来，发出滋滋的声音，飘出诱人的香味来。

最后准备摆盘了：黄瓜片裹成一个个小圈，得竖立着放盘里，顶上用小米辣点缀，摆好了头型和身子，用黄瓜片做眼睛，胡萝卜做嘴巴，再用皮蛋块摆尾巴，最后把调料碗放进盘里，美味的“孔雀开屏”就做好了。

红烧“狮子头”代表团团圆圆，鱼代表年年有余。而我做的“孔雀开屏”代表富贵吉祥，因为孔雀是一只富贵鸟，开屏乃祥瑞之兆。爷爷奶奶对我竖起了大拇指，爸爸也夸我是家里的励志“小厨神”，我自豪地笑了。品尝着自己的劳动成果，早已忘了切辣椒时，手指火辣辣的疼。我在心里默默许了一个愿望，祝家人平安健康，祝自己新年学业进步。

快让娃娃来秀
重庆晨报启动「我和我的中国年·寻味」征文活动

年夜菜

“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。

以上图文投稿请上传至投稿邮箱：xzsys-2023@qq.com。

主持人：李凌，活动联系微信号：cqcb_xzsys

重庆晨报
公众号沟通微信号
写作实验室