



家乡的年味·观铜梁舞龙

渝北区鲁能巴蜀小学 三年级9班 吴羽森
指导老师:舒娅

“春节到,人欢笑,铜梁舞龙真热闹!”每年春节,我的家乡重庆都会开展丰富多彩的民俗活动,其中铜梁舞龙最为壮观,人们从四面八方赶到铜梁,在观看舞龙表演中度过传统佳节。

大年初二,我和爸爸妈妈一起去铜梁奇彩乐园欣赏了铜梁舞龙的风采。

夜幕降临,公园人山人海。“春节好”“兔年吉祥”的祝福声不绝于耳,真热闹!

晚上8点一到,欢快的音乐响起,一位身穿红衣、手举金丝线宝珠的人从后台小跑出来,身后跟着一条金色的大龙头。大龙头由龙头、龙身、龙尾共24节组成,代表了中国农时的24个节气。龙头高昂着,张着大口。嘴里含着金光闪闪的宝珠,瞪着铜铃大眼。龙身长54米,身上布满了金色的龙鳞,龙尾为五分叉的金鱼尾,灵活地摆动着。

在舞动宝珠的表演者引领下,24名舞龙表演者动作配合协调。巨龙一会儿飞快地旋转,来了一个翻江倒海;一会儿盘旋而上,搭成一座金字塔。这条大龙头威武雄壮,真不愧是龙灯之王。

我瞪大眼睛,边看边鼓掌,不断地赞叹:“哇,真是太精彩了!太棒了!”

“是啊!”爸爸附和着:“台上一分钟,台下十年功。这些舞龙人可是冬练三九夏练三伏,才能把这有上百年历史的民俗活动,演绎得炉火纯青啊!”

“什么?上百年历史?”我好奇地问。“在明清时代,老百姓过春节时,就用舞龙来祈求幸福的生活啦!”爸爸告诉我。

“接下来是非遗表演——火龙舞和打铁花!”主持人话音刚落,人群沸腾起来。在震耳欲聋的欢呼声中,两队裹着红头巾的舞龙人舞着两条火龙跑了出来,火花不断地从龙嘴、龙身喷出,舞龙人赤裸上身,毫不畏惧地舞着火龙,在他们操控下,两条火龙追着火球,翻腾着,盘旋着,远远望去,好似一团熊熊烈焰在燃烧。

随着“啪,啪”几声巨响,一朵朵耀眼的铁花在空中绽放。“哇!打铁花开始了!”我兴奋地大喊。只见一名赤膊表演者拿起一个很长的勺子,舀起1600℃的铁水团,往天上一抛,另一人拿起木棍用力打向铁水,顿时火花飞溅,几十米高的金色火花在夜空中绽放,如流星般漫天划过,亮如白昼。

人在火中舞,火在龙上飞。龙在火花中飞快地穿梭,火花在龙的上方欣然怒放。哇,太壮观啦!赞叹声,惊呼声,此起彼伏,把活动推向了高潮!难怪每逢春节,许多重庆人从外地回到家乡,都会来观看这舞龙表演。

“年年春节有不同,岁岁铜梁舞火龙。”观看了这铜梁舞龙,我仿佛又品到了家乡的年味,每每想起,意犹未尽。

学做丰都麻辣鸡

重庆人民(融侨)小学三年级九班 敖佳萌
指导教师:邓晓梅

今年春节很特别,也很喜庆,因为我的爷爷奶奶从老家来陪我和弟弟过年。

到了大年三十那天,我们全家坐在一起商量晚上吃什么。奶奶说,要不她来做丰都麻辣鸡,这样刚好可以加一个家乡菜,增加点过年的气氛。

“麻辣鸡是什么?这和我平时喜欢吃的香菇炖鸡、三杯鸡有什么区别吗?”我疑惑地问。

奶奶说,麻辣鸡是丰都非常出名的特色传统小吃。相传很久以前,有人将辣椒、花椒等作料与鸡肉拌在一起,这样鸡的鲜香就与作料混在一起,特别美味,久而久之便流传开来。现在,麻辣鸡已成为丰都的一张美食名片,大街小巷、餐馆小店随处可见。

听完奶奶的介绍,我顿时感觉肚子已经饿得咕咕叫了。我向奶奶提出申请,希望能跟她学做麻辣鸡。我们说干就干,开始了“色香味俱全”的美食准备。

首先,奶奶把从超市买来的鸡拿出来,在清水中加入食盐、酒浸泡几个小时,然后同老姜、花椒、桂皮等作料一起煮。等鸡煮熟,起锅沥干水,凉透后切片装盘。

奶奶说,下面一步最重要,需要制作调料。先是用铁锅将辣椒翻炒,然后把炒熟的辣椒捣成面。接着又用炼熟的菜油浇在辣椒面上,再加入香油、核桃、花生等。同时,还要准备汤卤水,就是将煮鸡的原汤加入老姜、桂皮、丁香等微火熬制,形成香浓的汤汁。接下来就是将辣椒、红油、汤卤水混在一起,加入盐、糖等进行充分搅拌。

最后一步,将制作好的料汁浇在装好盘的鸡块上,这样麻辣鸡的制作过程就完成了。

爷爷、奶奶、爸爸、妈妈和我一起坐在桌子旁点评。爷爷说好吃。奶奶说,今天的麻辣鸡味道挺好,但总感觉少个味道,没有在丰都老家的时候做得好。爸爸妈妈说,虽然有点辣,但是非常好吃。

听完他们的话,我一直在想,奶奶为什么说还缺少点味道?那她肯定是想家了,家乡的味道一定是更麻辣鲜香的。

重庆晨报启动“我和我的中国年·寻味”征文活动

快让娃娃来秀年夜饭

重庆晨报启动

“我和我的中国年·寻味”
征文活动

(一)活动

时间:2023年1月-3月

(二)作品内容及体裁要求

1.“秀一秀我家年夜饭的一道菜”

(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)若投绘画作品,需配300字以内的创作经过说明。

以上图文投稿请上传至投稿邮箱:xzsys-2023@qq.com。

主持记者:李凌,活动联系微信号:cqcb_xzsys



重报都市传媒
公众号



写作实验室
沟通微信号



寻味·蜜

两江新区礼嘉中学校初2022级4班 代晨曦
指导教师:程圆圆

雪厚霜浓辞年去,张灯结彩惹年来。新年的钟声伴唱着进行曲叩开千家万户。俗话说“百里不同风,千里不同俗”,北方的春节是“饺子”味,中原地区的春节是“饽饽”味,江浙的春节是“八宝饭”味……一想到重庆的春节,必定是红红火火、热热辣辣的“火锅”味,但我认为重庆的春节还有“蜜”味。

“蜜”在大年初一的清晨,一声声吆喝打破朝阳。“快起来吃汤圆!”这一声声呼唤是“蜜”的。碗中一个个雪白的“圆溜溜”,糯叽叽的外表包着糖馅,笑得破了肚皮,流露出“蜜”味的馅儿。咬一口,配着糯糯的特有味道,唇齿添香,是每个小孩的心头爱。“汤圆汤圆,团团圆圆”,汤圆不只是味道惹人喜爱且寓意美好:汤圆一定要一家人整整齐齐地吃。汤圆被吃到嘴里,新一年的美满也就牢牢抓住了,谁不愿意吃呢。这是一家人藏在汤圆里的团圆“蜜”。

重庆人的餐桌,抹不掉的还有那腊香味。缕缕炊烟升起定是各家各户在熏制腊肉香肠,整条街都充满着烟火气,混杂着的是肉汁滴落的滴答声。外婆总是自己亲手熏腊肉,还要时刻盯着,生怕火候不当。回到家,只要看到正在风干的腊肉挂满一窗,那便是心底里的满足。香肠单是用水煮,也是绝佳的美味。切开来,片片晶莹剔透,轻触舌尖,腊香味钻入唇齿,让人忍不住再来一块。此刻,这“蜜”是藏在香肠里的,是藏在外婆的笑容里的,这就是腊香“蜜”。

夜晚的繁华定要搭配鲜香麻辣的火锅了,热气腾腾的香气里蕴含的是不断的年味。沸腾的锅底是我们的热情,举起杯来,碰撞出新年的火花,夹起一块特有的年味,那味道是“蜜”的,吃到嘴里的是麻辣的幸福感。

春节的味道对于每一个重庆人来说,是一种熟悉而又说不出的味道,这味道是在汤圆里、腊肉中、火锅边……有滋有味的春节,有滋有味的重庆味道!

豆花,重庆最朴实的年夜菜

两江新区金渝学校五年级五班 谈彦廷

春节是中国的传统节日,除夕这天晚上,家家都要团聚在一起吃年夜饭。我家的年夜饭,有一道不可或缺的菜——豆花。

爸爸告诉我,以前老家的豆花是用石磨磨的,在贫困年代,豆花算得上是美味佳肴,家里请客或者办酒席的时候才会做呢!

做豆花用时很长。爸爸一早就将前天晚上泡好的黄豆打成了豆浆,然后倒入大盆中掺热水混合均匀。奶奶保留了一套传统的做法,在灶台旁边架起一个可以摇晃的十字架,并将滤布绑在四个角上,变成一个大网兜。将豆浆倒入大网兜内,通过晃动上方的木架,让豆汁滤出来。

奶奶动作娴熟,一手晃动木架,一手将过滤好的豆浆倒入锅中,很快锅里就装满了豆浆。奶奶告诉我需要将豆浆烧开,在这一过程中要注意不能让豆浆溢出锅外。奶奶笑着说她有妙招,先舀一盆冷豆浆备用,在豆浆烧开时,把冷豆浆倒进沸腾的锅里,就不会溢出了。

豆浆烧开后就准备点豆花了。奶奶拿着一小碗卤水慢慢倒入豆浆中,用勺子轻轻搅拌。不一会儿,若隐若现的豆花出现了。我惊讶极了,豆浆是怎么变成豆花的呢?爸爸解释说,卤水可以促使蛋白质聚集、胶体沉淀,从而形成了豆花。

我恍然大悟,佩服老一辈人传承下来的美食技巧和生活智慧。豆花成型的时候,用笊箕按压松散的豆花,松散的豆花变得成型、平整、紧实。奶奶是乡里点豆花的高手,她点的豆花用筷子夹时不会散,而且又嫩又甜!最后一步是打蘸料,伯妈上场了。只见她用盐、鸡精、味精、花椒面、油辣子、姜末和大蒜泥搅拌在一起,撒上葱花和芝麻。整个厨房充满了豆花香、花椒香、油辣子香、葱花香、芝麻香,馋得我直流口水。

豆花是我们重庆最平凡、最朴实的一道菜,也是我们最具特色的美食。我也体会到,年夜饭是家家必不可少的团圆饭,每一道美味的家乡菜都凝聚了一家人的祝福和温暖。

麻辣重庆

重庆市兼善中学蔡家校区初2021级三班 周文杰
指导教师:陶月

在我眼中,重庆的年味注定是红红火火的,其中的擎旗手便是重庆老火锅。小小一口锅,汇聚五湖四海亲朋好友。它是饭桌上的“气氛选手”,让原本冷清的空气变得燥热起来,让亲朋好友敞开心扉高谈阔论,山城人性格里独有的豪爽与耿直全都沸腾在红汤辣油里。

我家的重庆火锅是有自己的麻辣风格的!每年春节,我都会变成“火锅小卫士”,和父母一起准备这道团圆大餐,在一口圆圆的小锅里放入满满的心意。

从底料的熬制到菜品的选择,都不得马虎。首先,重庆火锅底料的做法是有讲究的,需要的作料众多。鲜汤、豆瓣、豆豉、海椒、牛油、花椒等,每一种都不可或缺。先将牛油放入锅中熬化,等锅里噼里啪啦时,再倒入豆瓣,时不时地搅拌能将豆瓣的香气充分融入牛油里。大火熬煮,熬成红油色时,往锅里撒入一把炒香的花椒,瞬间给火锅注入灵魂,整个房间都弥漫着麻辣鲜香。稍等片刻,加入精心熬制的牛肉高汤,再辅以豆豉、冰糖、老姜、川盐和红辣椒,文火慢熬。待缕缕麻辣鲜香在锅里沸腾时,掀开锅盖,红油漂浮着许多让外地人望而生畏的花椒和辣椒,但我只看一眼,就感觉口中漫出绵长的香气。

这时火锅也完成了四分之三,最后一步就是往锅里加菜了。加菜也是有讲究的,比如红汤中必不可少的荤菜——毛肚,涮烫时讲究“七上八下”;火锅中的素菜之王——土豆,则讲究“坚柔并济”,红汤的麻辣鲜香慢慢浸润土豆的绵绵沙沙,土豆的软糯刚好中和火锅些许豪迈刺激的辣。

火锅里加的每一道菜都有寓意,寄托着人们对美好生活的期盼与希望:芹菜寓意“勤快”,葱寓意“聪明”,韭菜寓意“长久”,鱼寓意“年年有余”,豆腐寓意“多福”,生菜寓意“生财”,腐竹寓意“富足”……这些菜不分南北,调味不拒东西。吃的时候就会“麻得翻江倒海,辣得死去活来”。然而,这样并不会令人退缩,反而会越战越勇。

麻辣的感觉让人回味无穷,唇齿留香,亲友在旁,共赏美食,即使在寒冬,也让人身心温暖。这就是重庆火锅的魅力,更是麻辣重庆年味的魅力!