

不一样的年夜菜

两江新区童心小学四年级四班 田有李
指导教师:杨华

“回家的路,数一数一年三百六十五……”伴随着欢快的歌曲,汽车飞奔在回老家的路上。我们已经好久没回过老家了,妈妈特意播放了这首歌。

坐在后座的我,眼睛时不时地往旁边盯。我旁边是一个保温袋,袋子里装着一只处理好的老母鸡和切好的人参片。这可是婆婆亲手种的人参、亲自喂的土鸡,特意让我们带给外公外婆的。旁边还有两个盒子,分别装着盐焗猪肝和薄荷酥红豆,我忍不住伸出舌头舔了舔嘴唇儿,又咽了咽口水。

腊月二十七那天,妈妈给我看了她手机里收藏的年夜菜清单。盐焗猪肝和薄荷酥红豆,这两道简洁新颖富有地域特色的菜最终胜出。妈妈说,“以往年夜饭都是外公外婆准备,他们年纪大了,不想他们太劳累,咱们提前准备一些,年三十那天带回去。”这两道菜比较简单,既可以抽空闲时间准备,又方便携带,口味还和平常不一样,就选它们了。于是,这两天时间里,我帮着妈妈一起泡红豆、煮红豆,还摘光了花盆里的薄荷,妈妈则利用空闲时间腌制盐焗猪肝。忙碌的身影里,哼唱的小曲里,都是对回家的期待。我和妈妈干得不亦乐乎。

一个半小时的车程很短,却伴随着很长很长的思念,我们离老家越来越近了。

除夕夜,温暖的灯光下,香气溢满了饭桌。C位当然是热气腾腾的人参土鸡汤,旁边就是我们提前做好的薄荷酥红豆和盐焗猪肝。这三道菜,只红、白、黄、绿几种颜色就足够让人锁定眼球,第一筷就想夹它们了。忙碌的身影渐渐慢下来,各种声音加入进来,碗筷碰撞的声音,闲聊家常的声音,我们嬉闹的声音,电视里主持人欢快的声音伴随着喜庆的歌声……外婆家每个角落都洋溢着欢笑和浓浓的年味。这就是我们的年夜饭,这就是家家户户最期盼的团圆,这就是中国人应该有的中国年。

我家的年味——团圆饺

渝中区曾家岩小学五年级二班 熊楚鎔
指导老师:张鑫

当美丽的烟花在空中绽放时,当热气腾腾的饺子端上桌时,当相隔千里的亲人相聚时,当火红的灯笼挂起时……这一刻,都在传递着一个消息——过年啦!

在众多过年菜品中,我最喜欢吃的就是饺子。饺子长得跟元宝相似,人们希望吃了饺子就可以招财进宝。饺子也代表了喜庆和团圆,象征着在新的一年里有好运,所以过年吃饺子寓意着“喜庆吉祥”“幸福团圆”。

当然,包饺子也是我最拿手的,从和面开始,我都要亲手完成:洗净双手后将面粉搅拌在一起,加适量水、反复揉搓,之后搓成长条,切成一段一段的,揉成一个个小球,用大拇指和食指往球中心按压,慢慢往四周按,面球变成了一张薄薄的圆饼面皮。然后,放入准备好的馅儿,馅里可以放胡萝卜、猪肉、生菜、虾米、蘑菇等,舀一勺馅儿堆放在正中央,大拇指与中指用力一掐,用虎口形成一个小角儿,不停地将面皮捏紧,一个饺子就包好了。

记得刚开始学包饺子的时候,我做得乱七八糟的,一会儿水太多,一会儿水又太少了,做出来的饺子不是软塌塌的就是硬邦邦的,形状凹凸不平很难看。当我快失去信心的时候,妈妈耐心地教我方法:按压时要用中等力度,不能用力过猛,水也要洒得均匀。我用妈妈的方法试了又试,终于包出了有模有样的饺子。

揭开锅盖,一股清香扑鼻而来,一个个圆滚滚的饺子在水中翻滚。关火盛盘,我夹了一个热腾腾的饺子,咬上一口,汤汁一下子流了出来,灌满了整个口腔。咀嚼中,饺子Q弹爽口,唇齿间满满都是老家的味儿。我爱家乡的年,爱家乡的美食,爱家乡的团圆。

年味——老家的山

两江新区人民小学二年级己班 罗钰童
指导老师:赵洪苛

兔年春节,我们一家欢聚在乡下的老家,四世同堂其乐融融。在我看来,年味就是老家后山上特有的泥土、青草、野花、橘柑树的芳香、天空中飞鸟的鸣叫、院子的欢声笑语,以及老家厨房里时不时飘出的饭菜香交织在一起的味道。

老家的院子后面是一座山,苍翠、冷峻。上山的路是一条小径,很多地方坑坑洼洼的,还有各种奇形怪状的乱石,看上去就像是给我们上山路上布设的陷阱,稍不注意就可能摔个底朝天,所以一定要格外小心!我和弟弟每天上山、下山,一个假期下来,我们都成了爬山高手。不过,有一条叫“盒子”的小狗比我们还厉害,它疾步如飞,很快就能冲到山顶。后山有一片修剪整齐的果园,里面种的全是柑橘树,这个季节,树上还挂着一些鲜红的柑橘,嘴馋的时候随便摘一个来吃,酸甜可口。

以前,后山还有一个陶罐厂。在艰难的岁月里,当地村民以制作陶罐谋求生计,爷爷也曾经拉着板车用陶罐换取物资。这些都成了爷爷难忘的回忆。现在,这里还有很多废弃的陶罐,见证了那段艰难但自强不息的岁月。

如今,后山是我和弟弟的乐园,我们最喜欢的活动就是在废弃陶罐里寻宝,度过了很多快乐的时光。

后山见证了爷爷的青年时代,见证了爸爸的求学时代,见证了我 and 弟弟的快乐成长,也见证了我们一家人的团圆和美好。

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

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,活动联系微信号:cqcb_xzsys



重报都市传媒
公众号



写作实验室
沟通微信号



爷爷家的年味

渝北区中央公园小学校2021级8班 李子箏
指导教师:胡富琴

春节是中华民族最重要的传统节日,是阖家团圆的日子。腊月三十下午,爸爸妈妈带着我和哥哥回到大足乡下的老家,和爷爷奶奶一起团年。

写春联、贴春联是我家过年时的固定“节目”。一到家,爸爸就迫不及待地向我们展示他的书法,“刷刷刷”,很快就写好了一副。看到爸爸潇洒挥毫的样子,我也想试试。我自信满满地学着爸爸的样子随手一挥,“咦,毛笔怎么不听使唤呢?”笔画一大一小,字也参差不齐,我肚子都笑痛了。爸爸在一旁哈哈大笑起来,“毛笔和硬笔不同,爸爸来教教你吧!”爸爸开始耐心地教我握笔,一遍又一遍地教我练习写法,写毛笔字真是太有趣了!“要不明年的春联就由箏箏写吧?”爸爸笑着说。我连声答应,心里甜滋滋的。这就是年味吗?是的,甜甜的!

我和爸爸写春联,奶奶和妈妈也没有闲着,她们一直忙着做年夜饭。傍晚时分,一桌香喷喷的年夜饭摆在了大家面前,有我最喜欢吃香肠、红烧排骨和麻辣鱼,桌上还摆了白酒、红酒和饮料。全家人围坐在一起有说有笑,饭香、菜香、酒香溢满了房间。这是年味吗?是的,香香的!

晚饭后,全家人坐在一起看春晚,正当大家看得入迷时,外面突然响起“砰砰”的烟花爆炸声。别看我是个小女孩,我可不怕放烟花呢,放烟花早就是我心心念念的事。我催促爸爸和哥哥把烟花抬到开阔的地方,爸爸点燃了引线,“刺刺刺”的声音响了几秒,烟花随着“咻咻咻”的声音蹿上天空,几声“嘣嘣嘣”脆响后,夜空中绽放出五光十色的“花朵”,“花朵”也照亮了夜空,美丽极了。这也是年味吧?是的,有声有色的!

年味原来是甜甜的、香香的、有声有色的。我喜欢老家的年味,它深深地印在了我的脑海里。

百年年味——蓝子鸡

两江新区礼嘉中学校初一十一班 周冠冰
指导老师:童登萍

年夜饭,对中国人来说,有着特殊的意义。它不仅象征着团圆和亲情,更是一种独有的文化传承。

我家今年的年夜饭有一道特色菜——“蓝(gǔ)子鸡”,是被誉为“奉节县排名第一的美食”。它发源于奉节竹园镇,制作方法历史悠久,还被评为“重庆市级非物质文化遗产”。

我外公的朋友就是“蓝子鸡”的传人,所以外公的“蓝子鸡”也得到了真传。“蓝子鸡”好吃,制作过程却大费周章。

我和外公从上午就开始忙碌,他先拿出一个陶器让我清洗。这个陶器中间有些凸出,上面有个“天锅”,这就是蒸蓝子鸡的专用陶器——蓝子。

然后,外公拿出一只清洗干净的乡村土鸡,一小块乡村老腊肉,自己腌制的陈年大头菜,以及新鲜的菌类、竹笋、姜等。我把姜切成片,大头菜切块,腊肉切成小坨。最后,在外公指导下,将食材依次放进蓝子里。

外公直接将蓝子放到铁锅里蒸,里面却滴水不加,只是在最上面的“天锅”里掺上水。我问外公:“蓝子里为什么不加水?”外公耐心地为我讲解:蓝子鸡讲究的是“冷凝蒸馏,化气为汤”。当铁锅里的水沸腾时,蒸汽就会从蓝子底部小孔里钻进去。水蒸气钻入蓝子,和里边的食材相互融合。蒸上4个小时后,原汁原味的鸡汤营养特别丰富……

外公揭开锅盖,顿时香味儿四溢,汤色纯亮见底,十分诱人。我迫不及待地盛了小半碗汤,夹了一块鸡肉和几块腊肉……哇,鸡肉鲜嫩,汤汁味道醇美,腊肉肥而不腻,菌和笋子特别脆爽。我不顾形象地大叫起来:“真鲜,不愧为一道特色美食!”

春节的味道——土猪腊味

北碚区蔡家小学四年级三班 吴婉娴
指导教师:李恩惠

在我心中,重庆春节最富有年味的就是熏腊肉、做香肠。

重庆城口的土猪腊肉、香肠,那味道真是“不摆了”,一提起就让我口舌生津、馋涎欲滴。城口土猪腊肉、香肠,做法可有讲究了,今天我就把从外婆家学到的做法和大家一起分享!

城口的土猪肉肉质醇香,口感细糯绵软有嚼劲,用城口土猪肉做的腊味年货,可是名牌产品。平时妈妈都舍不得买来吃,她总是说:“再等等吧,等过年我们回城口自己做,自己做的更有年味呢。”

寒假里,我们回到了城口,和外婆一起做腊味年货。香肠是用土猪的后腿肉做的,猪后腿肉筋膜少,不肥不瘦,而且是经常运动的“活肉”,用它做出来的香肠肥而不腻,有嚼劲又细嫩。外婆先将猪小肠抹上白面,一遍一遍轻轻搓洗干净,然后用温盐水泡着。接着,将洗净的肥肉切成红豆大小的肉末,瘦肉切成拇指大小的肉丁,全部装进一个大盆里,加上盐、生抽、花椒、鸡精、料酒等作料,喜欢吃辣的还可以放辣椒面哦,再混合在一起用力拌匀。放置一个多小时,肉就腌上味了。然后用漏斗将腌好的肉灌入洗净的小肠,最后用结实的棉线把装好的香肠一节一节扎紧,晾挂在竹竿上,等风把水汽吹干。

腊肉一般用五花肉做成,要用炒香的花椒和盐均匀地涂抹在肉的表面,然后腌制5到7天。

最后一步也是最关键的一步就是熏制了,要用新鲜的柏树枝、柑子枝、橘子皮熏,用这些材料熏出来的腊肉、香肠,带有树枝的清香,味道格外好。熏的时候不能出现明火,否则会把肉给烤熟的。大概熏上半天,肉就会“滋滋”地冒出小油珠,颜色也渐渐变成焦黄,香味也出来了,这说明熏肉的火候是对的。再熏上三五天,香味越来越浓,肉的表面泛着金红色的光泽,这时候就大功告成了。把熏好的香肠、腊肉挂到阴凉处,就可以随时享用了。

把一块红亮红亮的腊肉切成片,和花菜一起炒,再加进绿汪汪的蒜苗,香气扑鼻,让疯玩的孩童们立刻丢下伙伴,狂奔回家,伸手抓起就往嘴里送……

听完我介绍,你流口水了吗?你学会制作腊肉、香肠了吗?有没有很想到重庆来尝一尝城口的土猪腊味呢?