

作家笔下的春节美食

这才是记忆中过年的味道

老舍:
老北京人的年俗

腊月二十三过小年,差不多就是过春节的彩排。天一擦黑,鞭炮响起来,便有了过年的味道。

过了二十三,大家更忙。必须大扫除一次,还要把肉、鸡、鱼、青菜、年糕什么的都预备充足。

陈忠实:
村子弥漫诱人的馍的香味儿

新年临近的三两天里,村子从早到晚都弥漫着一种诱人的馍的香味儿,自然是这家那家刚刚揭开锅盖的蒸熟的包子和馍散发出来的。

小孩子把白生生的包子拿到村巷里来吃,往往还要比一比谁家的包子白谁家的包子黑,无论包子黑一成或白一成,都是欢乐的。

我在母亲揭开锅盖端出第一屉热气蒸腾的包子时,根本顾不上品评包子成色的黑白,抢了一个,烫得两手倒换着跑出灶房,站到院子里就狼吞虎咽起来。

鲁迅:
家中一律忙,都在准备着祝福

杀鸡,宰鹅,买猪肉,用心细细地洗,女人的臂膀都在水里浸得通红,有的还带着绞丝银镯子。

煮熟之后,横七竖八地插些筷子在这类东西上,就可称为福礼了,五更天陈列起来,并且点上香烛,恭请福神们来享用。

冯骥才:
过年要为母亲备足八样年货

每逢春节,友人们便笑道:大冯又忙年了。过年的心理是年货要备得愈齐全愈好,以寓来年的丰足。

备年货时母亲是重点。母亲住在弟弟家,所以多年来一直要为母亲备足八样年货一一送上。

大致是玉丰泰的红绒头花,正兴德的花茶,还有津地吊钱,郴州水仙,宁波年糕,香烛供物,干鲜果品,生熟荤腥。

冰心:
大坛子里装大块喷香的糟肉

我看母亲系起围裙、挽上袖子,往大坛子里装上大块大块的喷香的裹满红糟的糟肉,还有用酱油、白糖和各种香料煮的卤肉,还蒸上好几笼屉的红糖年糕……

俗话说“民以食为天”,而春节作为中国人最为重视的节日之一,人们总会花费更多心思准备过年的美味佳肴。

而这历来也是文人墨客笔下的主题,春节假期已过,咱们来一波春节回忆,来看看作家笔下的春节都是什么样的。



大锅菜



宁波年糕



五香肠

除夕夜,我们点起蜡烛烧起香,办一桌很丰盛的酒菜来供祖宗,我们依次磕了头,这两次的供菜撤下来,就是我们的年夜饭了。

斯妤:
过年要炸成缸的炸枣,做整盆的五香肠

在闽南老家,这一天是大忙特忙的日子。要擦桌擦床擦门洗地板,要蒸桌面那样大的白糖年糕、红糖年糕、咸味年糕,要炸成缸的“炸枣”,做整盆的五香肠。

还要换上新浆洗的窗帘床单铺上雪白的台布。然后,要开始热气腾腾地忙围炉的年饭……

夜幕降临时,大家便团团围坐在圆桌前。外婆开始祷告,舅舅们开始祝

酒,小孩子们开始整段整段地往嘴里塞五香肠。

莫言:
为了吃到带钱的饺子,差点儿要了小命

年夜里的饺子是包进了钱的,我们盼望着能从饺子里吃出一个硬币,这是归自己所有的财产啊。至于吃到带钱饺子的吉利,孩子们并不在意。

有一年,我为了吃到带钱的饺子,一口气吃了三碗,钱没吃到,结果把胃撑坏了,差点儿要了小命。

汪曾祺:
腌辣菜过年开坛,辣味冲鼻极香美

入冬,腌辣菜。腌辣菜——小白菜晾去水分,入芥末同腌,过年时开坛,色如淡金,辣味冲鼻,极香美。自离家乡,我从来没有吃过这么好吃的咸菜。

春节吃饺子,比户皆然。有些老北京人家吃素饺子,以蔬菜、炸油饼、薰干切丁为馅,取其清新爽口。

阎连科:
母亲的衣襟包着一兜花生、核桃、柿饼

每遇过年,就念着回家。急慌慌写一封家信,对母亲说,我要回家过年。母亲这时候,便拿着那信,去找人念了,回来路上,逢人就说,连科要回来过年了,仿佛超常的喜事。

接着,过年的计划全都变了,肉要多割些,馍要多蒸些,扁食的馅儿要多剁些。

初一这天,母亲依旧很忙,出出进进,不断把我带回的东西送给邻舍,回来时又不断用衣襟包一兜邻舍的东西,如花生、核桃、柿饼。

趁母亲不在时,我看了母亲的过年准备,比任何一年都显丰盛,馍盛了两箱,油货堆了五盆,走亲戚的礼肉,一条条挂在半空……

王蒙:
小时候过年特别激动,因为能吃上一顿肉

小时候过年特别激动,因为能吃上一顿肉,因为包饺子,因为穿一件新衣服,因为给大人磕头和得到压岁钱。

也因为相信家里大人的话,相信这几天有诸神下界,有祖先的在天之灵在空中巡回,我们必须出言谨慎,行事小心,敬畏与感动上苍,祈求好运。

当然并不是所有人都喜欢过年的食物,还有一位作家对过年的食物带着可爱的吐槽。

梁秋实:
年夜饭特别丰盛,年菜即是大锅菜

年菜事实上即是大锅菜。

大锅的炖肉,加上粉丝是一味,加上蘑菇又是一味;大锅的炖鸡,加上冬笋是一味,加上番薯又是一味,都放在特大号的锅、罐子、盆子里,此后随取随吃,大概历十余日不得罄,事实上是天天打扫剩菜。

满缸的馒头,满缸的腌白菜,满缸的咸疙瘩,不知道什么时候才可以见底。

这些名家对过年的描写,或生动或真挚或有趣。虽然这其中关于过年的习俗、菜肴、讲究,有的已经消失或改变,但不变的是人们在一个特定的仪式中,为生活赋予的最美好的期待。

