

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，自然是从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腾腾的包子时，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，女人的臂膊都在水里浸得通红，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，彰州水仙，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

我看见母亲系起围裙，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，还蒸上好几笼屉的白糖年糕……

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夜饭……

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糟。

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。

