

春节作为中华民族的传统佳节，重头戏就是年夜饭。做一桌可口的年夜饭，带着浓浓的亲情和深深的祝福，成了春节里颇有仪式感的场景。下面邀请6位朋友晒晒他们做的年夜饭和拿手菜，一起回味这个喜庆祥和、情意满满的春节。

苗寨里的“达昌扣”

■ 罗仕莲 贵州贵定 村民



▲ 罗仕莲展示小米扣肉。 杨 兰 摄

我是贵州省贵定县德新镇四寨村的村民，我家过年的拿手菜是小米扣肉。

我们村是一个苗族聚居的村寨，过去是深度贫困村。那时村里生产生活条件很差，可以说除了过年，很难吃上小米扣肉这样的菜。

小米扣肉在苗语里叫“达昌扣”（音译），汉语谐音有来年抵达昌盛、家庭幸福美满的寓意，是逢年过节、亲朋聚会的必备菜。它的

原材料主要是肉和小米，是苗族群众喜爱的一道美食，也是我家里每年必做的一道菜。

这两年，感谢国家脱贫攻坚的好政策，村里家家户户搞起了种养殖。我家今年养了5头猪，政府不仅提供猪种，农技人员和帮扶干部还经常到家里来了解猪的长势，提供养殖技术，寨子里生猪养殖业越来越旺。每到农历腊月，寨里陆续开始杀年猪，这也给做小米扣肉提供了好的材料。

制作小米扣肉的工序复杂，在用料选择、制作手法上十分讲究。择肥瘦相间的五花肉，洗净后切成大块，放入铁锅里煮20分钟；再将煮好的五花肉切成肉丁，与提前浸泡一天的小米搅拌均匀，加入红糖、白糖、猪油。随后，切出厚薄适中的五花肉片，再在肉片间夹上豆沙馅，一片接一片平铺碗底，最后将搅拌均匀的小米和肉丁盖满肉片摆盘，放蒸笼里小火慢蒸。1个小时后，香喷喷的小米扣肉就可以出锅了。

制作完成的小米扣肉颜色鲜黄透亮，颗粒圆润饱满，小米融合了五花肉的香味，吃起来肥而不腻，入口即化。正月间，家家户户拿这道菜招待客人。这碗“达昌扣”，对我们苗族来说，就是家的味道、过年的味道。

汪志球 张 韦 整理

充满年味的糯米珍珠圆

■ 曹正方 湖北大冶 公司员工



▲ 曹正方端着自己做的糯米珍珠圆。 曹庭倡 摄

小时候的年味，是从炸萝卜圆子开始的。记得那时候生活物资还很匮乏。萝卜圆子当时是家乡农村每家必备的食物。农村人喜欢用自家打的菜籽油炸萝卜圆子，这样吃起来味道更浓郁。当然，萝卜圆子除了吃起来酥里嫩、鲜香可口之外，更重要的是有一家人过年团团圆圆的寓意。

那个年代，只要过年，我家必然炸萝卜圆子。直到上个世纪90年代末，我成家之后，每年还保留着过年炸圆子的习惯，只不过炸的不是萝卜圆子，而是做糯米珍珠圆。

糯米珍珠圆的主要材料是猪肉和胡萝卜。经过多年的尝试，我选用猪肉时也有了一些讲究，太肥则口感油腻，太瘦不够滑润。只能是三分肥、七分瘦搭配，口感软糯适中，味道醇香。将猪肉和胡萝卜剁碎之后，加入适量苕粉、面粉、淀粉和鸡蛋，这样做的圆子易成型、不散，吃起来鲜美嫩

滑，口感结实，很有嚼劲。猪肉与粉调好之后，均匀撒些食盐、白糖、鸡精、花椒粉、小葱花、姜末，倒入一勺香油、生抽、料酒。

糯米有一道不可忽视的工序，就是必须用温水浸泡2个小时以上，待糯米泡涨之后再倒入筛筐中滤干水。然后把捏好的肉圆放入泡涨的糯米中滚动，使肉圆子外层沾满一层糯米，最后逐个将粘上糯米的肉圆子放入蒸锅内，盖上锅盖，蒸到25分钟后关火，5分钟后即可出锅装盘。出锅的糯米珍珠圆上面粘的糯米晶莹剔透，形似珍珠，所以叫糯米珍珠圆；吃起来鲜美可口，细软糯滑，十分美味。

今年春节，我还是带着妻儿回到农村的家乡过年。不为别的，就是想亲手做糯米珍珠圆，回味儿时浓浓的年味，怀念母亲炸萝卜圆子时的情形。更重要的是，父母逐渐老去，我们能够陪伴父母唠嗑，一家人一起吃顿团圆饭，开开心心、和和睦睦、其乐融融，这才是最幸福的味道。

“颜值”和味道俱佳的拌彩丝

■ 侯昕 广东广州 医院会计



▲ 侯昕制作的拌彩丝。 邵天骄 摄

我在医院工作，不方便回老家。今年春节，家住沈阳的公公婆婆就带着东北特产，来广州和我们过年。家里的年味，从老人进家门的那一刻就浓厚起来了。

年夜饭是春节的重头戏。我们定下了年夜饭的菜单——香煎黄花鱼，寓意年年有余；糖醋排骨，寓意甜甜美美；葱烧海参，寓意深深祝福；胡萝卜炒豌豆，寓意福禄双至；拌彩丝，寓意丝丝浓情；蚝油生菜，寓意恭喜发财。这些菜既有好寓意，又兼顾好味道。

能出现在年夜饭桌上的菜一般都是拿手菜。拌彩丝这道菜是今年的“新节目”。做这道凉菜的原因很简单，就是来自我爸爸的一句叮嘱：你婆婆家是东北人，爱吃凉菜。于是，我用白色的金针菇、红色的胡萝卜丝、黑色的木耳丝、绿色的黄瓜丝做材料，佐以酸甜鲜辣的酱汁，完成后无论是“颜值”还是味道都很出彩，抢先实现“光盘”。

吃年夜饭的时候，家住西安和沈阳的弟弟妹妹也通过视频“晒”年夜饭，大家闲话家常，隔空举杯，共贺新春。想起小时候，我们总是希望能在过年时和常年在外的亲人聚在一起吃年夜饭，却往往聚不齐；现如今，虽因各种原因还是不能相聚在一起，却可以互相通过手机听到、看到彼此。感谢科技缩短了时空的距离，使家人们实现“云团圆”！

晒晒我家的年夜饭

声名远扬的家乡筒鲜鱼

■ 谢复玉 吉林长春 教师



▲ 谢复玉做的筒鲜鱼。（受访者供图）

大学毕业后，我告别家乡河南商城来到吉林长春。转眼25年过去了，我在这座城市的时光比在家乡还长，也习惯了这里的一切。只是每逢春节来临，思乡之情便如潮水般漫过心堤，心中所念除了父母、亲人，还有故乡的味道。

故乡商城是大别山区一个县城，那里山清水秀，美食众多，有“炖菜之乡”美誉。腊肉、筒鲜鱼、老鸭汤、糍粑、绿豆丸子都是常吃的菜。年岁渐长，我开始尝试自己动手制作家乡美味。今年春节，我做了一道筒鲜鱼。

可别小看筒鲜鱼，它被中国烹饪协会认定为中国名菜之一。据《商城志》记载，战国时期，当地山民为逃避战乱储备食品，将鱼肉加入调料后放入毛竹筒内带进山里，存放十余日，做熟后，鱼味独特，香鲜可口，故而得名“筒鲜鱼”。

为了口味正宗，我请求父亲寄来新采制的毛竹筒，选用长春的野生胖头鱼，在母亲的视频指导下，将鱼洗净沥干切成块状，拌入姜丝、辣椒、花椒和盐，一块块地把鱼放入竹筒压紧，装满后密封严实，置于冰箱保鲜层发酵。半个月后，没开封就能隐隐闻到筒鲜鱼特有的熏香气。待要吃时，以葱、姜、蒜爆香，清汤煮沸，下入筒鲜鱼块，佐以料酒、陈醋，起锅时加入芫荽、葱丝，淋上少许热油激发出香气，这才算制作完成。筒鲜鱼白里透红，肉质鲜嫩、轻触成

瓣，味道别具一格，淡淡的竹香中略带腐乳味，吃起来口齿留香。

这些年商城山乡巨变，美食声名远扬。过年前，我看到家乡的官员在短视频里推介筒鲜鱼、腊肉等美食，还听说一些外出务工人员返乡创业，将这些美食做成了产业，再通过快递销往四面八方，真替家乡感到高兴。品尝着筒鲜鱼，感受着时代变化，我觉得每一天都感觉到满满的幸福。

过年时才出现的加蟹小笼包

■ 余东 西部战区某部 上等兵



▲ 余东展示制作的加蟹小笼包。（受访者供图）

春节是中国人看重的传统节日。在外工作辛苦忙碌一年的人大多都会回到自己的家乡，就算路上再折腾，只要离家越来越近，就会越来越开心。

为了守卫祖国边疆安全，为了更多人阖家团圆的幸福，边防战士们需要坚守岗位。我作为其中一员，已经4年没有回家过年了。以前觉得过年没那么重要，现在却觉得越来越珍贵。

那时候，家里外公外婆会做一大桌子菜，大家围在一起，吃年夜饭、收看春节联欢晚会。年夜饭中，最让我怀念的菜是加蟹小笼包，这也是只有在过年时才能有的菜肴。

加蟹小笼包需要的食材很简单，但是做起来非常复杂。这道菜现做才好，所以在年夜饭前几个小时外婆就把面揉好，加上将猪肉冷冻后的肉冻，用盐抹过的猪肉，放入提前剥好的蟹黄，再用自己擀好的包子皮把它们包在一

起，包出18个褶子来，放在蒸笼里蒸10来分钟，就大功告成了。咬下去有小笼包爆汁的感觉。蟹黄浓郁，再加上一点醋，味道就更鲜美了。

通常这道菜一上桌，就会被家人抢光。现在想想真是美好的回忆。每当我想起加蟹小笼包，以前过年的细节就历历在目。

现在过年时，我只能通过视频方式看看家乡的人，看着亲人制作加蟹小笼包。看着家人温馨地吃着年夜饭，我感觉特别幸福，因为身为边防军人，守护万家团圆、祖国安全，是我们的职责。

陈 聪 黄自宏整理

热乎乎的“家传菜”

■ 叶亮 甘肃兰州 公司员工



▲ 叶亮做的年夜饭。（受访者供图）

我是甘肃兰州人，妻子是安徽铜陵人。今年我们原本打算回妻子老家过春节，但担心去后无法按时返回北京工作，就决定留京过年。

春节里，大家都喜欢做一桌拿手好菜，我家也一样。我最擅长做黄焖羊肉，这道菜是西北经典名菜，也是我们家的“家传菜”，听说父亲当年就是用这道菜追求到我的妈妈。我长大后，父亲又把这道菜教给了我。羊肉性温，最宜在天冷时食用，以调好的酱汁焖炖，肉软烂入味，冒着腾腾热气，可谓色、香、味俱佳。年夜饭来上这么一道菜，家人吃得热乎乎的，衬托出春节其乐融融的氛围。

我做的另一道菜是红烧鱼。这里面有一件趣事：去年留京过年，我和妻子除夕时到超市买鱼，可是鱼早都被抢购一空。今年我们提前去菜市场买回4条活鱼，在家养了3天，除夕那天“现吃现宰”，避免了抢鱼之苦。除去这两道菜，我们还做了素什锦、糖醋排骨、烧鸡翅、炒毛豆、丝瓜汤、饺子等等。一桌“自己动手”的年夜饭，让春节变得更丰富充实，感觉生活更幸福。

农历虎年春节假期，就是这样忙碌又欢乐地度过了。如果说期盼，我希望来年春节能回安徽。家人非常盼望我们回去过年，尤其是我的妻子，她从南方嫁到北方，由于各种原因已经3年没回家了。

期盼新的一年疫情尽早散去，希望能在铜陵过个团圆年，和亲友聚一聚，看一看铜陵这些年的发展变化。也希望身边人都能健康平安，希望没能在春节相聚的人们都能在今年团聚。

本报记者 王晶玥整理