



吃什么不重要

◎米肖

网上流传一个梗：

地外文明人相互对话，A问：地球人在那里兴高采烈地做什么呢？

B答：在过年，其实不过是他们的行星围绕一颗恒星转了一圈而已。

A说：哦，他们实在不够聪明……

四季流转，一年一年，确乎是地球绕了太阳一圈而已。这也是年轮的意义，当然值得庆祝一下，无非亲人团聚，吃吃饭，拉拉家常，嗑嗑瓜子。

除了这些，我们还能做什么呢？

老早买回两斤糯米，准备春节炸些糯米圆子——小孩喜爱这口。结果体力不支，糯米至今还是生的。但，确乎亲制了二十余只蛋饺。家里有一只舀汤用的大勺子，不锈钢材质。煤气灶打开，火苗拧至最小，将勺子靠上去烤热，鸡蛋液倒入，瞬间结了薄薄一层皮子，可惜一撕即烂，揭不下来——忘记抹油了，一张蛋皮全碎掉。洗净大勺子重来，拿筷子尖沾点猪油均匀涂抹于勺面，倒入蛋液，一股猪油混合着鸡蛋的焦香腾空而起，成功了。摊三四张蛋皮，趁热包上猪肉糜，再重新摊，依次反复……就这二十几只蛋饺，费了一小时有余，腿都站酸了，还真累。以往年三十，一律去孩子爷爷奶奶家里享用现成的，今年头一回自己做菜。

主要是琐碎，磨人。腊月末，忙东忙西的，一次次外出，终于将冰箱塞满。

今年的蛋饺，由于自己做的，吃起来格外香。猪肉糜里额外加了冬笋丁，咀嚼起来有轻微的咕叽声，柔和里夹杂着生脆，如吃绍兴生煎。

现在生活优渥，单说饮食上，几同日日过年，谁也不缺吃的，年菜更不必追求大开大合，健康饮食才最重要。我家的年夜饭菜单上，鸡汤也无，改成甜品。桂圆二十粒，红枣十颗，银耳、兰州百合各一颗，黄芪、枸杞、西洋参一小撮，再加几根新鲜石斛，小火慢煲足足三小时……饮一碗，甜甜糯糯，滋阴养肺。

做了一道软排红烧冬笋。软排焯水，京葱段、姜片煸香，下软排爆炒，酱油上色，倒入砂罐中，加开水慢炖。等软排炖得差不多时，投入焯水后的冬笋块一起煨煮，任何八角、香叶等作料也不必加，食其冬笋本味。冬笋作为最难能可贵的食材，简直是蔬菜界的梅兰芳，所谓冬笋一出，百菜无味，连软排都要逊色起来了。

炒了一碟咸肉红菜薹。红菜薹要买合肥本地出产的，短而粗，极粉嫩。咸肉起到点缀作用，略略五六片即可，以免抢了红菜薹的蔬笋气，临起锅时，撒几滴香醋，口感更佳。

最后一个菜，算作创新，头一回做。将龙口粉丝事先浸泡一宿。海水青虾拦背剖开，抽去虾线，另存；剥蒜，剥蒜末若干，均匀平铺于虾背；取一只盘子，铺一层泡发好的龙口粉丝，再将青虾码放于粉丝上，上锅蒸二十分钟。这边热锅凉油，炸香一小撮藤椒、姜片，迅速捞出，将留有椒香的热油浇在刚起锅的虾背上，蒜香混合着油香波澜诡谲，火箭一样将味蕾迅速轰开。这道蒜香大虾，是三四年前在一次宴会上吃到的，久久难忘。依靠记忆复制出来的，确乎可口。

年三十的夜，朋友圈里纷纷晒出种类繁多的菜品，有朋友家多达十余种，我只端出三菜一汤，连鱼也省略，吃不了，倒掉可惜，若留着吧，谁愿意吃剩菜呢，也不健康。

原本还想复刻一道《山家清供》中的蟹酿橙，到末了，到底被剥蟹这道漫长工序劝退。若将一颗大橙子挖空，起码需要剥出十余只螃蟹的肉膏，才能将其填满。去年深秋，给孩子剥两只螃蟹，花费一小时余，低头虾背的剔肉抽膏，颈椎病都犯了。现剥十余只螃蟹，还得了？留待来年吧。

不知当下的孩子们，对于新年的感受如何？在我的童年，确乎是快乐的——新衣上身，植物纤维的气味，至今犹记。年初二，顶着寒风走路去给外婆外公拜年，路过山林，松涛阵阵，箫一样呜呜咽咽。吃了年夜饭，跨过除夕，真切感知到眼前一切都有了生命，活泛泛的，连同山川河流，眼前屋瓦，一切如新。

团聚是最好的年夜饭

◎徐燕

又是一个春节，对我而言，就是一句简单的话：回家过年。

幼年梦想，长大后一定远离父母。2006年底去深圳工作，过年没回去。我在温暖的南中国放焰火，吃海鲜，很开心，但是，内心有隐隐不安，一直浑不吝的我，突然感受到了，世界喧哗而我父母孤零相对，他们寂寞吗？我生为人子而无可回报。这些内心叩问，让我不安难受。

人生有许多关键时刻，我可能就遇到激活自己的一个重要节点。

那次催生的直接后果是，请家乡同学给我爸强行安装了他一直拒绝的电脑以及网络，转年辞职回到省内工作，每个春节必定回家。

今年尤其早点回程，爸妈在十二月那飓风一般的感染大潮中双双阳了。虽说有惊无险，也都慢慢好了，但始终不太放心。今年我爸八十。

某天，我爸打电话说要一个能买菜的小车。从网上看到一个便宜的，快递回家，又接到电话说，只用了两次轮子坏了，感觉便宜没好货，这回又买一个好的。快递的小车与我差不多同一时间到的，安装后，陪我妈去买菜。

我妈说起为什么要个小车，是那几天阳了后去买菜，走几步就要歇一下，羡慕人家拖着车的，就打电话给我了。我默默想了一下那个场景，突然有热泪盈眶的感觉，颇为自责。

年前的菜场很热闹，我们去菜场买了好多菜，我默默给我妈付钱，看她熟练与各商家打招呼——自从我爸重病后，有点社恐的她现在已经战胜了自己。脚冻到疼，小车重到我快拖不动，买的鱼，都是我妈拎在手上的。我们买了整个春节不用出门的菜，胜利回家。

我们家三口人，简单，年夜饭准备，一直去繁从简，三菜一汤。

我家做饭是湖南手法，买了鱼身子，没有什么全鱼，更没有“年年有余”的概念。印象中，也有过很多菜的年夜饭，有一条鱼端出来却顾不上吃，能一吃好几天的时候，但是，若干年前，餐桌就简单了，以好吃为准。

鱼清洗过后，切块。下油锅煎，碗里码好，放姜丝，蒜头，豆豉酱，倒上油，上锅蒸。半小时左右，关火，就是一碗色香味俱全的蒸鱼。

会有两只鸡。一只炖鸡汤，但不会一大锅黄澄澄的鸡汤上来，是加香菇炖好后，每顿放大白菜、粉丝，再放鸡汤。一锅汤能吃三四天，猪蹄如法炮制。并非节省，而是习惯了，这样不油腻，且方便。另一只鸡是蒸的，湖南做法：鸡剁块，过油，加姜丝、大蒜，一大碗高压锅蒸。这一碗鸡，不会一顿吃完，接下来的几天里，每顿用鸡块炒山药，炒莴笋，炒胡萝卜，加上大量辣椒、大蒜、芹菜，变成一碗碗热辣下饭的烩菜。

还有一个小炒，主要是我妈吃的，将青椒、豆干、胡萝卜丝、洋葱、豌豆等，一股脑炒在一起。楼下邻居阿姨的不能自理，让我妈害怕得脑梗，早就对荤菜保持着很高的警惕，至今都无三高。肉蛋鸡，都是我和我爸吃，她甚至不喝鸡汤，只吃配菜，想起蒋晓芸的一个小说，第一段就是食素的母亲被戏谑的父亲捉弄，全是肉菜，但她泰然自若，说也可以吃肉边菜，这叫随缘。

我家这一鸡一鱼一素一汤的菜，通常会在大年三十的下午五点钟左右上桌，这个时候，我们已贴好了春联，好整以暇坐到桌边吃饭。不喝酒，不喝饮料，就像平常的一餐。我妈略带抱歉又或是有点心虚地说，我们家的菜，少而精不浪费。我爸则一贯好心情地说，现在日子过得好，天天都是过年。

今年我爸虚弱到无法参加贴春联，只能坐在温暖的空调小房间吸着氧看电视，我给他盛好饭，暖和和坐在一起，就觉得，团聚就是最好的年夜饭。

本期策划 晒年菜

本版配图 / 小包子

