

舌尖上的建德年味

谢小凤

在各种传统节日里面,春节是中国人最为重视的一个节日,孩子们渴望着收压岁钱,大人们记挂的便是家乡的美食。全国各地的餐桌美食都会有所不同,但以下的这几款美食,却是我们建德人春节必备。



← 春节在很多地方是非常隆重的,各家各户都会制作一些春节美食。春节第一道美食就是全国公认的饺子了,基本北方大部分地区过年的时候,餐桌上都少不了饺子的身影,现在南方的很多地方过年也习惯吃饺子,建德人的餐桌上自然也少不了饺子。而吃饺子也意味着“更岁交子,团圆福禄”,又因为白面饺子形状像银元宝,象征着“新年大发财,元宝滚进来”之意。还有人会在包饺子时,把几枚沸水消毒后的硬币包进去,说是谁先吃着了,谁就能多挣钱呢。



↑ 每个人对春节都有着特殊的情怀,也许这种情怀寄托于年夜饭上的某一道菜。八宝菜就是建德人对小时候最好的怀念。八宝菜取其吉祥意头,用八种配菜做的小炒,而这八种菜也没有特殊的规定,一般为芹菜、胡萝卜、香干、香菇、黄瓜、青椒、肉丝、海带等家常菜。老底子建德人在大年三十这一天必须炒上一大碗,用大盆装着,一直可以吃到年初七。



↑ 除了饺子,年糕也是我们建德人的最爱。年前,家家户户都开始做年糕,这好像成了约定俗成的“规矩”。以前都是每家每户自己在家打年糕,现在大家都扛着自家的大米上加工厂加工年糕。加工好的年糕拎回家浸在水里,这样可以放很长的时间,一直吃到年后的二三月份。想吃了,直接捞出来,炒年糕、汤年糕都是不错的选择。



← 这第三道菜就是春卷了,市面上有各种馅儿的春卷,但老一建的建德人还是比较热衷于自己包春卷。因为自己包的春卷馅儿比较足,而且还可以根据自己喜好,包各种馅儿,然后煎至金黄,酥酥脆脆的,咬一口,还是菜汁往外冒,满满都是家的味道,简直不要太幸福。



← 在建德最具团圆意义的佳肴还有肉圆,有“团团圆圆”之意。平日里,家里并不会做肉圆,只有在逢年过节的时候,建德才会上手蒸几个肉圆来吃,刚蒸出来烫嘴的肉圆最好吃,放点辣椒、蒜苗、酱油、醋拌一拌,那真是太好吃了。吃不完的肉圆也不用担心,家里来客人,火锅里面丢几个下去,又或者把肉圆切成片和大蒜一炒,加一点点辣椒烧软,变成炒肉圆,味道也是超香超好吃的。

除了上述这些美食,当然还有汤圆、麻糍、炖牛肉、生炒鸡等各种美食。

舌尖上的美食,心头挥不去的是思乡之情。过完春节,大家又要各奔东西、打拼事业,期待来年再欢聚一堂,一起品尝家乡年味。