

2018
一起旺

静
阅读

新旧年的交替总给人时光倏忽而过的感觉。在这个快节奏的时代,我们不妨利用过年这几天让自己慢下来,好好品味一顿年夜饭,静静读点美文佳作,想必会有不一样的心灵体验。

名家笔下的过年味道,你尝过哪样

梁实秋:年菜即是大锅菜

大年初几不动刀,大家歇工,所以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。芥末堆儿、素面筋、十香菜比较受欢迎。除夕夜,一交子时,煮饽饽端上来了。我困得低枝倒挂,哪有胃口去吃?胡乱吃两个,倒头便睡,不知东方之既白。

老舍:第一件事是买杂拌儿

儿童们准备过年,差不多第一件事是买杂拌儿。这是用各种干果(花生、胶枣、榛子、栗子等)与蜜饯掺和成的,普通的带皮,高级的没有皮——例如:普通的用带皮的榛子,高级的用榛儿。儿童们喜吃这些零七八碎儿,即使没有饺子吃,也必须买杂拌儿。

汪曾祺:沈从文请我吃茨菇肉片

前好几年,春节后数日,我到沈从文老师家去拜年,他留我吃饭,师母张兆和炒了一盘茨菇肉片。沈先生吃了两片茨菇,说:“这个好!格比土豆高。”我承认他这话。吃菜讲究“格”的高低,这种语言正是沈老师的语言。他是对什么事物都讲“格”的,包括对于茨菇、土豆。

冰心:裹满“红糟”的糟肉

过年的前几天,最忙的是母亲了。她忙着打点我们过年穿的新衣帽,还有一家大小半个月吃的肉,因为那里的习惯,从正月初一到十五是不宰猪卖肉的。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,还蒸上好几笼屉的红糖年糕。

莫言:吃饺子把胃撑坏了

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。

丰子恺:大年夜的萝卜丝油豆腐

我的父亲不爱吃肉,喜欢吃素。所以我们家里,大年夜就烧好一大缸萝卜丝油豆腐,油很重,滋味很好。每餐盛出一碗来,放在锅里一热,便是最好的饭菜。我至今还忘不了那种好滋味。但是让家里人烧起来,总不

及童年时的好吃,怪哉!

程乃珊:家制咸肉和水晶包

老上海人家过年,家制咸肉是必不可少的一道冷盘。肥猪肉固然“可恶”,但挑选腌咸肉的肉一定要五花肉夹精夹油,这样上口才鲜嫩。擦上花椒盐,放少量食用硝,用石块压紧,非如此,咸味不能进去。年夜饭上还有种甜品是我们小孩子日盼夜盼的——水晶包。这种包子的馅就是拌上白糖和玫瑰露的切成细丁的猪肉,咬上去,还能吃到咯吱咯吱的白糖。包子上还敲着一个红印,十分喜气。

陈晓卿:“杀饽”的腊肉

小时候回外婆家过年,那是大别山深处的一个小村子。春节前,村里家家都会做两样东西,一个是年糕,一个是腊肉。腊肉是肥膘肉,几乎没一点儿瘦的,用大量粗盐腌制,挂在灶台上方。炊米饭,切几大片手指厚的腊肉,和米粒一起蒸煮。吃的时候,外公负责分配,一般每人只能分到一片,极咸,用锋利的门牙,咬下薄薄的一小条,就足够送一大口糙米饭。用外公的话说,腊肉不仅“下饭”,而且“杀饽”。



匠心匠品·与你同行

高品质智联SUV
全新启辰T70 焕新上市

日产动力总成: 2.0L 发动机+CVT 无极变速 仅售10.98万起



春节前购买全新启辰 T70 666-4999 元现金红包任你抢!

启辰汽车大友龙专营店

工业北路店	电话: 0531-888 77188	地址: 济南工业北路 100 号(奥体中路与工业北路交叉口)
经十西路店	电话: 0531-8729 6868	地址: 济南经十西路 3569 号(济南市车管所东 666 米路北)
匡山店	电话: 0531-8880 9955	地址: 济南市槐荫区二环西路(匡山大世界东区启辰展厅)
章丘店	电话: 0531-8338 5177	地址: 章丘市世纪西路与福安路交汇处(章丘大友汽车城)

T70

服务热线
400 830 8800 800 830 8800
www.venucia.com

东风启辰