

每年催我回家的除了电话 还有老妈做的年夜饭

“我和我的年夜饭”活动即将截止，快来选河北人的“头牌菜”

燕赵融媒记者 李春炜

年夜饭里 藏着团圆的意义

网友“矛盾螺旋”说，这几年每年春节的年夜饭，都是几家人聚到姥姥家，一家出两三个“创新菜”，如此凑出一大桌。菜单年年都在变，也就没了所谓的“年夜饭必点菜”，回回都吃新鲜的，却也难免有些菜还没吃过瘾，等和它再聚首时，何止已过一年，还可能根本就是再也碰不着……

矛盾螺旋

去年春节，身为家中大厨，妻子决定要做“福满全家什锦锅”。年三十的下午，咸肉切片、松花蛋剥丁、鲜虾开背去线、鹤鹑蛋煮熟去壳，和冬笋香菇娃娃菜等各色新鲜蔬菜，一起整整齐齐码进小坛子里，浇上熬好的高汤，快到开饭的时候，加水没过各种食材，上灶中火焖煮。暖乎乎的一坛子汤菜上桌，汤汁浓郁，食材鲜美，热腾腾的白气和香味溢满整个房间……

自那之后半年多，在自家和姥姥家，我也曾多次吃到简版“福满全家什锦锅”，但总是感觉不如年夜饭那次的好吃。我想一则是为了避免浪费，食材种类缩减，味道不那么足；二来不逢年节，一家人总是聚不齐。或许，只有几家人一起聚齐的年夜饭，这道菜才能有那样令人难忘的味道吧。

召集令

快来选出 你心中的年夜饭

截至1月6日19时，燕赵都市报官方微博发起的“河北人餐桌上的头牌菜是什么”的调查中，已有5000余名网友参与投票，“河北八大碗”依旧保持领先地位，紧随其后的是“金毛狮子鱼”。

如果你也有对年夜饭特别的记忆，快来参与“河北人餐桌上的头牌菜”投票，选出你心目中的年夜饭头牌菜。1月9日，燕赵都市报将结合微博、微信、头条号等渠道的结果，选出咱河北人年夜饭的头牌菜。最终被选中的“头牌菜”还将被收录在支付宝集五福的彩蛋卡里，天南地北的河北人扫福字就有可能扫到。

参与方式及获奖网友

扫描二维码参与投票并转发该条微博，1月9日12时，我们将从中抽取幸运福娃：一等奖1名，获得666元；二等奖9名，每人获得366元；三等奖10名，每人获得166元。

此外，我们还将将在各平台选取部分精彩留言登报刊发，一经采纳可获得66元的“压岁钱”。



恭喜在本文中分享温馨回忆的“感恩的心”“不羁的风”“小强强摩羯”“绍彤”和“矛盾螺旋”5位网友获得66元评论“压岁钱”。

燕赵都市报与支付宝联合推出的“我和我的年夜饭”活动启动后，收到了很多读者和网友们留言，有人回忆起某年某月一顿特别的年夜饭，有人更留恋过年前期待年夜饭的过程……对于每个人来说，年夜饭不仅仅是一顿饭，更是春节期间一项不可或缺的仪式，寄托着太多的情感，令人回味。



年夜饭里满满都是年味儿

在网友“感恩的心”对过年的记忆中，最难忘的是杀猪的热闹场景和自家灌的血肠。

感恩的心

小时候，过年是日日盼望的。一过了腊八，便扳着指头算日子。那时年味儿极浓，杀猪、扫房、磨豆腐、煮肉、蒸馒头，一个都不能少。最难忘的还是杀猪。

儿时的记忆里，杀猪是一年中最为热闹的事情。吃完早饭，几个帮忙的邻居便都早早来了。很快猪圈门大开，身强力壮的小伙子们进去围成一圈抓猪。一向生活安逸的猪见到这样的场面被吓坏了，拼命地左冲右突，想杀出一条生路。有时它还真能逃出猪圈，跑到院子里。然而，被杀的命运终究是改变不了的。一番追逐之后，猪嚎叫着被绑了四条腿由两人抬着过秤……

大人们在院子里忙碌的时候，我和奶奶坐在炕上剥蒜，蒜瓣总要剥上一小盆才行。这蒜是用来灌肠的，把蒜切碎，与猪油和玉米面一起放进血里，搅拌均匀之后再灌到洗干净的肠里。做这项工作的时候，我们这些小孩看起来就很重要了，因为每灌一段肠都需要用细线把口扎紧，这个“重担”往往是小孩来承担的。血肠灌好，一根根放进大铁锅里，下面烧起木柴，很快，诱人的香味就飘散出来。捞起一根，掰下一截儿尝一尝，嗯，真香，都来尝一口！

如今离开家乡，定居城市，血肠也有几年没吃过了。快过年了，真想重温一次那热闹的场景，那里面满满的都是让人难忘的年味儿。

年夜饭里都是妈妈的味道

在网友“不羁的风”和“小强强摩羯”看来，年夜饭代表的是妈妈的味道。

不羁的风

小时候，到了过年前一个星期，妈妈和爸爸就要开始准备过年的菜谱和采买年货了。村里的年夜饭很简单，煮点饺子，炒几个菜，然后就是豆包馒头。过年前，每家每户都要蒸很多馒头和豆包，要一直吃到元宵节。我们家比较讲究，年夜饭有几道必不可少的菜肴：一道全鱼，一道鸡，一个肉丸子，还有一样必不可少的就是豆包。

在外工作的这些年，每年催着我回家的除了老妈的电话，就是老妈做的肉丸子和豆包。我一直不知道老妈是怎么做的，只知道她做的肉丸子，松软绵口，入口即化。我在外面

吃的肉丸子总感觉硬邦邦的，颜色也不白。老妈做的豆包，以前用玉米面做皮，现在则用白面做皮，馅里既有红豆，还有当地特产——柿子。豆包的精髓在于馅儿，柿子去皮后可以做成柿饼，柿子皮则和红豆一起煮，做成豆包的馅儿。老人都喜欢吃这种豆包，软甜不腻，还有柿子的香味。

这些年来，柿子树越来越少，豆包也慢慢少了些柿子的香味。年夜饭更加丰富，但每年的年夜饭，妈妈做的豆包和肉丸子仍是雷打不动的“抢手菜”，这些都是在外打拼的我想念一整年的味道。

小强强摩羯

这几年，每年的年夜饭都特别丰盛，但山珍海味都比不上的，还是妈妈炖的大锅菜。大锅炖肉，加上粉丝、蘑菇、冬笋、白菜、豆腐……都放

在特大号的锅、罐子、盆子里，随吃随取，每当过年回家吃到那一锅大锅菜，就特想直呼：“家，就是这个味儿！年，就是这个味儿！”

年夜饭是一份团圆的希冀

和年轻人的感受或许不同，76岁的网友“绍彤”关于年夜饭的记忆里，充满了过去岁月的艰辛和艰辛中的小温暖。

绍彤

我们这代人，绝大多数小时候生活是非常困难的。所以，那时的年夜饭是我们能盼望一年的“解馋饭”。

那时候，我们姐弟三个，就是盼着年三十晚上的猪肉炖粉条和大米饭。基本上是一进腊月我们就开始盼，我们仨轮番问母亲，离过年还有几天啊？母亲只是笑，说我们是“馋猫”，她懂我们。

进了腊月，放寒假的父亲会带回来两三斤大米，那大概是在粮本上存了一年的细粮。腊月二十三过小年儿，母亲会从集市上拎回一条猪肉，我记得也就十斤左右。我们几个高兴地围着母亲，我们都知道，离我们吃炖肉的日子越来越近了。

那时农村冬天特别冷。母亲把肉分成两份，一份切出来放院子里的大缸里冻起来，备着三十那天炖肉；另一半稍微肥点儿，她就剁碎放到铁锅里炼成猪油，存到一个罐子里封起来，备着平时炒菜用。而炼出的油渣，她就剁碎了撒上盐，放碗里也冻起来，准备正月初一、初五包饺子用。

我们农村那个时候，进了腊月，每天都吃两顿饭。年三十吃过上午饭，母亲就在大锅里烧上开水，准备捞米饭。那时候没有高压锅电饭锅啊，只能把米煮五分熟，捞到笼屉布上，再放到锅里蒸熟，米汤也留起来喝。米饭在东屋大锅里小火熬着，母亲就在西屋小铁锅里开始炖肉，她会吧肉炒了糖色再炖。

我至今记得，整个下午，三间屋子里都弥漫着炖肉的香气、大米的香气。我们姐弟仨，就会在院子里耍一会儿，再跑进屋里闻一会儿。到了傍晚，母亲在东屋热炕上摆好方桌，把碗筷和一盆米饭、一盆粉条炖肉摆到桌上。一声“开饭了”就像是冲锋的号角，我们仨会齐刷刷地围拢到东屋暖暖的炕头上，跟父亲母亲一起享用一年一顿的猪肉粉条大米饭，三姐弟一定要吃到肚子鼓鼓的，才放下筷子。嘴里的那种米饭炖肉香，是能记一整年、一辈子的。

回忆着过去，今年76岁的绍彤感慨地说，现在的人们，兜里越来越有钱，人们早已不再为吃什么、去哪儿吃发愁，“年夜饭”已经不再是满满一桌子的菜了，是等待的老人一直盼着离家的孩子团聚在一起的一顿团圆饭，是在外的游子对家的思念。它更多地成了一种象征，象征着团圆、美满，和对新的一年的希冀。