

年味浓浓九大碗

□刘大国

九大碗是一张乡愁的船票，一代又一代人手握着这张船票，参加婚宴、寿宴、过节的家人团聚。在上世纪八九十年代家家都有制着九大碗的好手，在过年的时候作为家庭主妇的母亲，新年即将到来的日子，准能背上背篓早早的就去赶集，走到肉市去精挑细选购买制作九大碗的肉块，买好肉后还要购买佐料，做碗底的辅材。

把佐料买回来后，就会看见母亲把八角、三奈，放在搥钵里捣成粉末，后是花椒、胡椒捣成粉末分装备用。然后，要将菜刀磨得锋利，再把买回的五花肉，片成巴掌大小的薄片。这是油炸酥肉的第一道工序，将八角和三奈粉、酱油、盐、蛋清、淀粉，按五花肉的多少加入，再把五花肉一起搅匀码在一旁。接下来就是剁肉，母亲双刀剁肉姿势也很娴熟，就像一个鼓手，双刀剁在菜板上的咚咚声很是清脆悦耳。剁出的猪肉加佐料蛋清和淀粉不停地搅拌，这是用来炸肉丸子，留下一部分是用来做蛋卷。

在把这些做好之后，就会看见母亲将锅中的水擦干倒入适量的菜油，在菜油沸腾之时将码好的五花肉用双手摊平，一张一张地放入油锅中，稍顿就会看见五花肉发泡，五花肉渐渐泛出黄色，香味四处飘散，守在一旁的我恨不得马

上就能咬上一口。酥肉炸完后就是炸肉丸子，炸肉丸子的时候，母亲是左手将搅拌好的肉末捏在掌心挤出，右手在捏成坨放到油锅炸黄至酥脆捞出放在一边备用。

灶台边的鼎锅内煮着五花墩子肉，墩子肉煮至半熟时捞出锅，凉一会儿就会看见母亲将墩子肉的皮上先抹酱油和沙糖，抹好后肉皮放到锅里炸黄放在一边备用。在做蛋卷时，首先是在锅中做一张很薄的蛋皮，做蛋皮先要用几个鸭蛋，鸭蛋敲开后只用蛋清在碗中要搅拌几分钟，在做蛋皮时锅中只能抹油，待温度稍高后将蛋清入锅，蛋清在锅内抹匀，蛋清煎成一张大大的蛋皮出锅。然后将蛋皮放在菜板上，蛋皮上在抹上湿淀粉，在将码好的肉末捏成长条裹上蛋皮入笼蒸熟备用。

忙前忙后的母亲吩咐我到自家地里挖山药，我知道九大碗做碗底必需用到的食材，山药做出来的香碗特别好吃。我挖山药回到家里又看见母亲，在菜板上切夹沙肉块，肉块刀是不能切断，中间是要包夹沙馅的，夹沙馅一般都是用花生和芝麻末加入白糖，倒入化猪油凝固做馅，这是做甜烧白的。切完夹沙肉后，又会切薄片的肉，这是做成烧白用的。

母亲开始做第一道菜香碗，切成片的蛋卷在碗底依次

摆放，切好的酥肉放在第二层。母亲叫我将去皮的山药洗好拿过去，然后将山药切成小块放入盆中，加入酱油和佐料放在蒸碗面上，香碗就算做好等着上笼。第二道菜是咸烧白，制作较为简单，先将切成薄片的肉依次摆放在碗底，然后装上芽菜，芽菜上洒些生姜末就可以了，又放在一旁等着上笼。

母亲开始做的第三道菜便是甜烧白，甜烧白的制作方法是将夹沙肉先放到碗底，在把开水中稍煮的糯米捞起，滴干加入沙糖搅匀放到夹沙肉碗里，甜烧白做完放到一边待上笼。第四道菜是坨子肉，做法更简单，就是将一块方正的墩子肉将其切到肉皮，呈小方块就可以，上笼蒸出后肉香扑鼻入口即化，每每想起那是一抹终身难忘的记忆。

母亲做的第五道菜是酥肉丸子，海带做的碗底，加入的佐料是生姜末和胡椒粉少许，掺入顿鸡汤即可。第六道菜是山药排骨汤，汤里也是加入盐和姜末，少许胡椒，在那个年代的调味品不多，在那年月也算是奢侈了。过年是很有讲究的，年年有余庆，制作的第七道菜必是糖醋鲤鱼。在制作的时候是父亲杀鱼打整，整理好的鱼交到母亲手上，就会看见母亲将鱼身横切八竖地划上口子，鱼身在洒些酒去腥，抹上酱油裹上蛋清淀

粉入油锅炸至微黄即可，捞起放入盘中，炒出拌料后淋在鱼身上洒一把小香葱，糖醋鲤鱼便做好了。

母亲做的第八道菜便是凉拌鸡肉，煮好的鸡肉首先是要冷透，冷透之后宰成小块才有规则，看上去较为好看。在制着调料用的是酱油豆瓣，少许胡椒粉，葱姜蒜末入锅炒出香味出锅，加入花椒油和红油辣椒，放入切好的鸡块拌匀即可，一道红色鲜亮的凉拌鸡便做好了。第九道菜是虾米汤，制作方法是将粉条在油锅里爆炸酥脆捞起备用，然后在锅里加入水烧开放入肉绍，加盐和少许胡椒粉，炸好的粉条放入锅中煮软，洒些小葱和白醋少许出锅，虾米汤便做好了。

除夕前夜一直忙碌的母亲，在年三十的时候终于松口气了。在正午时分家家户户要燃放鞭炮，炮竹声声之后，一家老小围坐在大方桌前，看着母亲首先扣上的是一道香碗，咸烧白、甜烧白、坨子肉、排骨汤……所有的菜肴依次摆上桌面，九大碗摆的整整齐齐。在父亲的一声令下，筷子伸向各自喜欢的菜肴。在那年月过年才有这样丰盛的家宴，现在的我们天天都如同过年，每每想起那年月非常珍贵的九大碗，九大碗里有母亲的慈爱，一代人永远的乡愁记忆，尽在这九大碗里摇曳挥之不去。

与春天书

□吴春萍

轻轻怀抱迷醉的风，花儿们就一起昂首挺胸，簇拥着摇头追逐，赶集一样来来往往的蝴蝶蜜蜂。

悄悄抚摸轻柔的雨，小草们就手拉手肩并肩，微笑着淌过小河趟过山岗，地毯似地在阳光下蜿蜒漫步。

白云绕青山哟，溪流绕村庄，娇艳的花朵哟，在溪水里映红了谁的脸庞？热闹的鸟儿演员一样登场，不妨请你们暂且停一停歌舞，都来把这个谜底猜一猜想一想……

春水闪闪哟，一不留神就闪亮了春天多彩的光芒，茵茵青草哟，迤迤植成一床床碧油油的天然绿被，软软地覆盖在大地上。

春风得意马蹄疾哟，大口地呼吸着沁人心脾的清新鲜空气，几株花树打个暗号让出一条通道，在阳光达不到的地方，让风，继续温暖地往前赶路。

年味

□岳秀红

最香最浓最醇的年味，就是活着的老爸老妈。

每一个新年，我坚持带儿子，陪老爸老妈过年。

在又浓又香的年味里，当天下最幸福的、永远的么儿！

我家的团年饭

□王斌

家住小镇时，年年到了腊月二十七，父亲就会在大门外的地坝里用三孔砖搭好烧腊肉的火灶，再挨个烧好腊猪头、腊坐墩肉、腊猪蹄。母亲烧了大半锅热水，小方桌和长条凳都从屋里搬出来，用热水抹洗得干干净净，亮亮堂堂，要不，就端上满满一大筲箕白萝卜、青菜、芹菜，到小河边去洗干净。这就准备上了大年三十的团年饭。

大年三十那天早晨，家人尚在睡梦中，父亲已早早起床到灶屋煮腊肉、香肠去了。灶屋里，父亲一手拿捞肉的铁钩，一手拿汤勺。大铁锅里煮着腊肉和香肠，一旁的大钢精锅里则煮着十三四斤重的大公鸡。

母亲起床后，扎上围裙，一头钻进灶屋里就忙开了。拼盘的菜要先切出来。还要

炖鸡，切牛肉，炸肉丸，红烧鸭子，油炸花生米。母亲在灶屋里忙得滴溜溜转，像个旋转的陀螺。

接近中午11点，团年饭做好了。跨进灶屋，大方桌上满满当当摆了一大桌丰盛的饭菜。方桌正中的是凉拌鸡肉和砂锅鱼。还有海带白豆炖母鸡，卤牛肉片，红烧鸭子，豆瓣鱼，卤鸭，油炸鱼——大方桌上的菜实在太多，连摆饭碗的地方都没有。

我家是在大年三十的正午吃团年饭，而且，一定要等到所要的人都到齐了。记得大哥大嫂结婚那年，因为春节赶车的人多，已是中午12点了，大哥和大嫂却还没有拢家。母亲说，要不，就边吃边等吧。父亲说，团年饭，团年饭，人都没到齐，还叫啥团年

饭。那年春节，是等大哥大嫂都回家后，才吃的团年饭。

每年吃团年饭前，父亲都会把早先买回来的大鞭炮拆开，在大门外的地坝里摆成长长的两排，然后再进屋拿出新买的门神和春联招呼我们：“来，贴门神，贴春联。”我们负责贴门神和春联。父亲在一旁歪着脑袋指点欣赏：“嗯，今年的这两张门神挑得好，这副春联的字也写得好。”脸上红扑扑的，高兴得像个小孩子。

吃团年饭前放鞭炮照例是父亲的任务。父亲点燃了地坝里的两排鞭炮，“啪啪啪，啪啪啪，”喜庆的鞭炮声像是在向巷子里的人宣布：“我家吃团年饭了。”放过鞭炮，家人坐上饭桌。饭桌正中的那两个“上位”照例是留给辛苦操劳一年的父亲和母亲坐的。酒也是要喝的。父亲

从大方桌下面提上来一瓶五粮液。这还是去年大哥到成都出差时给他买的。“都喝点酒，都喝点酒，庆祝，庆祝，”见父亲拿出了酒，母亲跟着也从大方桌下提上来一瓶红酒，并给我们每个人面前的小酒杯都倒了满满一杯红酒。

喝了两口酒，父亲的话就多了起来。他原本脸就红，这时的脸就更红了。父亲放下酒杯，从大碗里夹起一只肥嘟嘟的鸡腿，瞟了一眼埋头吃饭的母亲，故意说：“这只鸡腿——我们家谁最辛苦，就给谁吃。”见没人开腔，他又自圆自说：“这最辛苦的人当然是你们妈了。”不由分说，把那只肥鸡腿一下按进了母亲的碗里。“哇！”屋子里顿时一阵欢呼。春节的欢乐喜庆氛围炸裂开了，弥漫得满屋子都是。

家园版征稿

记录生活点滴，共建美好家园。华西社区报新创刊家园版，关注社区家园文化建设，聊家长里短，读人文历史，讲街巷故事（拒绝抄袭和杜撰）。欢迎赐稿！文字投稿邮箱 390511725@qq.com，请注明作者联系方式，以奉稿酬。