

信阳年味

舌尖上的



味蕾享受中的团圆时光

随着春节的脚步越来越近,那熟悉的年味也愈来愈浓。每逢过年,每家每户的餐桌上都有一道“心头好”的食物,它可能只是一种简单的食物,却承载着一个家庭几十年甚至几代人的口味。

舌尖上的年味儿,不仅是美味,更有一份欢乐和团圆。信阳特色年节美食有哪些?过年必吃的食物是什么?你家过年是否有这些美味?记者近日采访了多位市民,来分享他们印象中的特色年味。

见习记者 郭晓雨

鱼 年年有余

信阳,素有“北国江南,江南北国”之美誉,更有“鱼米之乡”之美称。我市水系发达水产比较丰富,尤其鱼的品种繁多,信阳人也因此特别爱吃鱼。尤其是年夜饭,家家户户都要做一条鱼,而且大家不会把鱼吃完都要留一些下来,取谐音年年有余的意思,这是信阳人对于新一年美好生活的期盼。

“小时候,老家有一个鱼塘,每到过年村里人都会集体打鱼,这是一年中非常热闹的时候。捕捞之后,村干部根据每家人头称重分鱼,每家能分好几十斤。村里的主妇们用竹筐挑着鱼,去河边清理。这一天家家户户都会煮鱼头汤,烧鱼块,大人小孩儿都吃得开心!”家住三里店社区的王女士说,20多年过去了,每到过年时,昔日的场景依然记忆犹新。

鱼,除了是年夜饭的必备,过年之前家家户户都会准备几条鱼,或者整条晒制成腊鱼,或者切成块进行腌制,作为节日餐桌的一道菜肴。当然,随着生活方式的转变,春节期间随时能买到活鱼,鲜鱼汤也占据餐桌一席之地,备受欢迎。

饺子 年节主角

饺子,是中国的古老传统面食,是中国北方大部分地区每年春节必吃的年节食品,信阳自然也不例外。在包饺子时,人们常常将金如意、糖、花生、枣和栗子等包进馅里。吃到如意、吃到糖的人,来年的日子更甜美,吃到花生的人将健康长寿,吃到枣和栗子的人将早生贵子。

过年时,家家户户都会调饺子馅,和面擀面皮,围坐在一起包饺子。“我们家一般都是吃过年夜饭开始包饺子,每年都会准备几枚硬币和花生包进饺子里,寓意着谁吃到了就会有好运。”家住幸运社区的曹女士说道。

信阳部分县区,过年时会打散鸡蛋后加热做外皮包上肉馅称之为蛋饺。昨日,家住罗山县的余凤玉早早起来张罗着做蛋饺放到冰箱里,等在外地上大学的女儿回来了下到锅里,这是女儿最爱吃的,也是每年年前余凤玉必备的吃食。余凤玉说:“小时候生活非常贫穷,蛋饺也就过年吃。我妈妈给我做,我又给女儿做,在我们家,蛋饺是过年时必不可少的美味。”

糍粑 传统手艺

“杀年猪,做米酒,打糍粑,腌腊肉!”打糍粑是信阳流行的年俗,为信阳传统名吃,主要产地有商城、新县、潢川、光山等地。

每个家庭到过年的时候餐桌上都会有糍粑。糍粑的吃法很多,可烤,可煮,可煎,可炸,烹饪起来非常方便,软糯可口。

“我小时候最爱吃哥哥烤的糍粑,将糍粑放在炭火上烤到糍粑鼓起来,上面撒上一层自家做的桂花白糖。酥脆的外皮配上甜甜的桂花糖是童年里最美味的食物。”市民张女士说道。

很多人家选择把糍粑炸得金黄蘸着红糖吃。部分县区的信阳人在糍粑里包上豆沙馅,红豆的是甜的、绿豆的是咸的,放在油里炕着吃那味道也是一绝。

丸子 火锅必备

甜甜的红薯丸子、咸香可口的绿豆丸子、口感爽脆的萝卜丸子,这些都是信阳人过年时餐桌上必不可少的食物。

1月25日,家住光山县的吴凤在家炸红薯丸子,这是从她妈妈那里学来的手艺,每到过年家里就要炸上几大盆。“我还是小孩子的时候,一到过年就最期待这个,甜甜的特别好吃。在我们那个年代没有糖果但是有红薯丸子。在我心中它比糖果还好吃。”吴凤告诉记者,红薯丸子是家里过年必做的食物,食材简单易取,做好后即可食用。

家住贸易广场附近附近的陶丽华每到过年都会给姐妹们炸绿豆丸子,她告诉记者:“我一炸都是十几斤,给家里的亲朋好友送些去,剩下的刚好够自己吃,无论是下到什么火锅里都非常美味。”

此外,不少人爱吃萝卜丸子。不同种类的丸子都是下在火锅里吃的好食材,做好放在冰箱里冻着,什么时候想吃下了到锅里又是一道美味。

焖罐肉 信阳特色

焖罐肉是信阳特色名菜,信阳人对焖罐肉那是情有独钟并且有着自己的情怀。过年前,家家户户都少不了炒制焖罐肉,这也是馈赠亲朋的特色食物。

早先信阳农家杀过猪后没法保存,便将肉连皮切成大块,加入盐腌制后直入锅中,炒到油脂都出来后连油带肉装入瓦罐中,随吃随取,每次弄出一些肉,配上莴笋或者冬瓜抑或青萝卜一起稍微一焖,便是一道肥而不腻,味道浓郁的好菜。

焖罐肉有一个最大特点,经过加工制成,搁置在阴凉背光的地方,可以长期存放,从年头放到年末都不会坏掉。

家住报晓新村的陈娟每到过年的时候都会做焖罐肉,她告诉记者:“过年吃焖罐肉是从祖上传下来的规矩,我记得自己特别小的时候最期待的事情就是过年,那时候穷一年也不怎么吃得到的焖罐肉,过年的时候就可以酣畅地吃,那味道我怎么也不会忘,所以我也就把这个习惯延续下来。”

卤味 满室熏香

提起卤味,不少人都会不自主地想要流口水。每到快过年了,不少家庭都会搬出卤罐在家做卤味,鸡鸭鱼肉蛋都可以作为食材,不仅给家人饱饱口福,也是待客的绝美佳肴。

一桌炒菜、火锅,配上几个咸香可口的卤味那真是绝了,如果谁家主妇做得出一手好吃的卤味那可真爱邻里羡慕。每到过年前几天,不少家庭忙着做卤味,香飘四溢,很远就能闻到。

家住贸易广场附近的张娟家里就有个13年的卤罐,那卤罐可真是好东西,每到年夜饭的时候她做的卤味一上桌那都是秒光。张娟告诉记者:“每到快过年我都开始卤各种肉,卤汤在10几年的沉淀下口味特别棒,我卤的肉我女儿非常爱吃。”

