

年味是特有的仪式感

著名作家冯骥才说过：“年味就是全家团圆的喜乐气氛；就是晚辈孝敬长辈围坐在桌前敬的那一杯酒；就是屋外烟花闪耀飘进鼻内的一股幽香；就是妈妈忙前忙后做的一顿年夜饭中的饺子；就是逛庙会看着舞龙吃着糖瓜儿仿佛又回到童年的一种享受……”每个人心中都有属于自己的独特年味，每一种年味都值得被用心记录。那么，你心中的年味是什么？

□潍坊日报社全媒体记者 张沁 陆菁菁

听雪 (36岁 高新区)

每年准备一棵红包树

你发现没？现在花卉市场里很多盆栽上都挂着一些小挂饰，上面写着“恭喜发财”“心想事成”等吉祥语，其实这种创意我家早就有了。每年春节前，家人都会买一盆绿植，有时是柠檬树，有时是鹤望兰，可只要进了我家门，它们的名字都会变成——红包树。家人会在绿植的枝丫上挂上许多红包，里面的金额不等。挂饰是一份特别的礼物，也是孩子们最大的期待。除夕夜，姐弟俩会互相蒙起眼睛，走到红包树前摘一个红包，里面的钱将是春节期间他俩的零花钱，可以买零食，也可以买玩具，由他们自行支配。我弟弟家的孩子和老公亲戚家的孩子来玩，也可以每人摘一个红包。七八年来，红包树成为我家过年的必备“年货”，摘红包也成为孩子们最期待的活动。

初音 (65岁 奎文区)

身在异国,忙年解乡愁

十几年前，女儿到加拿大留学，之后又在那里工作并成家定居。为了更好地照顾外孙，3年前，我和老伴也开启了在异国他乡的生活。一切都要从头开始，好不容易克服了生活习惯的差异，可始终克服不了浓得化不开的乡愁。尤其是每年临近春节，我们老两口常常对着日历发呆，“还有十几天就春节了，该准备点什么了吧……”虽然国外没有年味，但我和老伴还是会算好时差忙年，网购春联和“福”字贴在大门口，自己动手灌香肠，模仿着老母亲手艺拌凉菜，做一桌丰盛的年夜饭，大年初一通过视频跟亲友拜年……尽可能把春节的仪式感做足。人啊，只有真正身处异乡才能真正体会到思乡的酸楚，我现在盼着，盼着2025年能够回潍坊过年。

年味 究竟是什么味

楚楚 (31岁 昌邑市)

让人魂牵梦萦的内蒙古美食

感谢大学同学Mr.刘，让我成了远嫁内蒙古的刘夫人。记得第一次回婆家过年，我心里十分忐忑，怕说错话做错事，Mr.刘安慰我“只管吃好喝好玩好”。当地的过年习俗与山东有很多不同之处，但有一点相同，就是有很多美食。于是，我就专注宠幸味蕾了。除夕，一大家子围坐在桌前，手扒羊肉、炖牛肉、奶酪酥皮烤饼……桌上摆满特色美食，每一口都让人回味，我吃得超级满足。当地的农贸市场是我最爱的去处，烤全羊的摊位前，一整只羊在火炉上慢慢转动，外皮被烤得焦黄，香气扑鼻；烤羊肉串更是一绝，肥瘦相间的羊肉被串起，在烤肉槽上翻烤，快熟时撒上调料，独特的香味便弥漫开来。摊主随手递过来一串烤好的羊肉串，咬一口鲜嫩多汁，瞬间秒杀以前吃过的所有肉串。奶茶店里，醇厚的奶味和淡淡的茶香交融在一起，喝一口奶茶，从胃里暖到心底。春节又至，身为吃货的我，心早已飞去那片大草原。

许的多 (35岁 临朐县)

最爱糖花糕和甜蒜

在山间放鞭炮、看高跷走街、吃奶奶做的糖花糕和妈妈腌的甜蒜……对我来说，最浓的年味，始终在故乡。记得儿时，每年临近春节，奶奶都会做糖花糕。先在糯米粉里加入适量的水，搅匀后上锅蒸熟，再将成型的糕切成花朵的形状，然后指挥着大一点的孩子在每个花瓣上涂一层甜甜的糖水。小孩子们则围在一旁，馋猫似的探着脑袋，眼巴巴等着奶奶把糖花糕分到小碟子里。奶奶做的糖花糕软糯糯、甜而不腻，让人回味无穷。忙年的时候，我还喜欢帮妈妈腌甜蒜。我的任务是剥蒜皮，别以为这活儿简单，蒜的皮可不好剥，需要极其细致。之

后，妈妈将剥了皮的蒜浸在调制好的糖水中，就只需静待美味了。腌好的甜蒜酥软爽口，微辣中带着甜甜的味道，是春节期间餐桌上开胃又解馋的小菜。现在我有自己的小家，开始模仿奶奶和妈妈的样子做糖花糕和甜蒜，但总觉得不是小时候的味道。

姜姜 (25岁 高新区)

妈妈包的豆腐馅饺子不可替代

提起年味，脑海里立即浮现出全家人聚在一起包饺子的情景。我从小就喜欢吃饺子，即使长大后吃过各种各样的美食，也没有撼动饺子在我心中的地位。尝试过各种馅的饺子，豆腐馅饺子是我的最爱，而且必须得是妈妈包的。鲜豆腐切碎，放点小葱，加少许调味料，包起来即可。妈妈包的豆腐馅饺子有一种特殊的味道，别人即使用同样配方调馅，包出来的味道也不相同。我们家的习惯是除夕过了24时，每个人必须吃几个豆腐馅饺子，寓意“兜福”，新的一年幸福满满。快过年了，期待那顿妈妈味的豆腐馅饺子。

阚清子 (26岁 寒亭区)

奶奶开始炸藕盒,就是快过年了

印象中，每年到了小年，奶奶就开始忙活着炸制各种美食，丸子、茄盒、藕盒、馓子……我最喜欢吃的是炸藕盒。新鲜的莲藕切成合适的厚度，夹上调制好的肉馅，蘸点面糊下入油锅，听着油滋滋作响，香味渐起，我的口水也顺着嘴角流下来。炸货当然是趁热吃最香，所以我会守在奶奶身后，只等她把炸好的藕盒放在盘里，我立即用手捏着往嘴里送，虽然被烫得龇牙咧嘴，但能在第一时间吃到热乎乎、酥脆醇香的炸藕盒，也值了。年夜饭餐桌上，那盘金黄的炸藕盒是标配，奶奶的好手艺也成了我们家

人心中不可替代的年味，这是年的味道，更是家的味道。

大陆 (32岁 奎文区)

年夜饭必做酸菜五花肉炖粉条

在我家，只要妈妈做她的拿手菜——酸菜五花肉炖粉条，就代表快过年了。姥爷年轻时曾在东北工作过，姥姥学了不少东北菜的做法，之后把手艺教给了妈妈。我小的时候，每到冬天，妈妈都会腌上一缸酸菜，酸菜腌好后，可以搭配出很多菜品，酸菜面条、酸菜饺子……每次妈妈做酸菜五花肉炖粉条，我都吃得“呼天抢地”，邻居小朋友也会被香味吸引而来，这道菜自然也成年夜饭的大菜。又要过年了，又可以吃到妈妈做的酸菜五花肉炖粉条了。

年味藏在舌尖上

