



年夜饭里的「晋中味道」

记者 杜竹青

腊月的寒韵犹在，却挡不住晋中人对春节的期盼。节前的晋中街头，袅袅烟火升腾，年味儿循着这烟火悄悄氤氲开来，化作除夕夜最温馨的年夜饭，与亲人间相聚的欢声笑语交织成春节最动人的乐章，那是刻在骨子里的乡愁，是藏在烟火里的团圆仪式感。一口晋中味，便是记忆里最暖的春节模样。

年关已近，本报梳理晋中人年夜饭桌上最常见的几道特色菜，与大家一同感受晋中人舌尖上的年味。



过油肉，晋中人春节年夜饭的“C位”。不同于别处，晋中过油肉滑而不腻、醋香浓郁，是春节餐桌上不可或缺的鲜香滋味。选用本地散养猪里脊，逆纹切片，用葱姜水、蛋清、淀粉腌制，六成油温滑炒后，再爆香配菜，沿锅边淋一勺老陈醋，香气瞬间炸开。过油肉肉片滑嫩，醋香解腻，那滋味绵长难忘，藏着春节里“岁岁安康”的美好期许。



醋浇羊肉是寒冬里的暖心滋味，更是晋中人春节年夜饭的暖心之选。本地羊肉切片焯水，爆香葱姜后大火翻炒，淋上两勺老陈醋，去膻提鲜，酸香可口。一口下肚，暖意便顺着喉咙蔓延至全身。



糖醋鱼是年夜饭的“吉祥菜”，寓意年年有余，是晋中人春节餐桌上不可或缺的喜庆菜品。本地鲤鱼炸至酥脆，淋上酸甜酱汁，色泽红亮、外酥里嫩，颜值与口感并存。餐桌上，人们总会先动筷子尝一口鱼尾，说着“年年有余尾”的吉祥话，传递着对来年的美好祝愿。



酱梅肉，春节年夜饭里的醇厚滋味。选用肥瘦相间的五花肉，煮至八成熟、切片，用酱豆腐、白糖拌成酱料裹匀，蒸上一个半小时，慢火熬煮出春节的醇厚香气。出锅后色泽红亮，肥肉入口即化，瘦肉绵香，搭配黄米年糕，甜咸交织。长辈们总说，这是春节里“年年高升”的好兆头，藏着全家对来年的期盼。



什锦铜火锅是团圆的象征，也是春节年夜饭最热闹的风景。铜火烧着木炭，骨汤沸腾，依次码上白菜、粉条、炸豆腐、丸子和烧肉，食材丰富、层次分明。一家人围坐桌边，你一筷子我一勺，热气氤氲中唠着家常、畅谈期许，那暖意，比火锅本身更动人，寓意阖家安康、团圆美满。



虾酱豆腐清爽解腻，是春节年夜饭里的“小惊喜”。嫩豆腐焯水，淋上炒香的本地虾酱，鲜香味浓，既能缓解硬菜的油腻，又能丰富口感层次。这道菜虽做法简单，却藏着晋中人家的烟火智慧，寓意着岁岁安康、福气满满。



扣肉是晋中人春节年夜饭的必备菜，承载着祖辈传下的味道与期许。将五花肉切片，码在梅干菜上蒸制，肉质软烂不柴，梅干菜吸饱肉香，咸甜适中、醇厚绵长。家中长辈总会细心地为晚辈分食，剔除多余油脂，每一口都藏着疼爱，也寓意着来年蒸蒸日上、前程向好。



香酥鸡，春节年夜饭桌上的“人气菜品”。本地土鸡经香料腌制4小时，抹上蜂蜜水、裹淀粉炸至金黄，刚出锅时酥香掉渣，内里鲜嫩多汁。家人围坐桌边，总会循着香气争抢品尝，长辈们在一旁叮嘱慢些吃，说着这道菜“金鸡报喜”，寓意来年事事顺心、吉祥如意。

晋中人的春节年夜饭，最不能少的还有饺子，那是刻在骨子里的团圆符号。除夕下午，全家围坐在一起包饺子，长辈擀皮、晚辈包馅，分工协作、其乐融融，捏出的不仅是圆润的饺子，更是一家人的温情与期许。煮饺子时，长辈们总会念叨“饺子下锅，来年红火”，煮熟的饺子胖乎乎、热腾腾，咬一口汤汁鲜香，暖意融融，藏着全家对团圆的珍视与对来年的期盼。

一桌热气腾腾的年夜饭，既有晋中大地的烟火滋味，也有家人相伴的温情暖意。这味道里，是祖辈的手艺传承，是家人的深情陪伴，是晋中大地的物产丰饶，更是刻在晋中人骨子里的团圆情怀。无论走多远，春节年夜饭的晋中味道，永远是心中最牵挂的乡愁，一口下去，便是团圆，便是心安。

