# 找到过年的感觉心情日记

来源：网络 作者：繁花落寂 更新时间：2025-07-29

*继去年春节猪肉涨价，我们楼的几家主妇“团购”，既好吃又很省钱后，今年春节，物价虽稳定，但大家继续发扬“斤斤计较”的主妇勤俭持家之道。　　人多力量大，这力量还延伸到边远我们不熟悉的乡下。有乡下亲戚的邻居，年前就打电话去订下两头大肥猪，每斤...*

　　继去年春节猪肉涨价，我们楼的几家主妇“团购”，既好吃又很省钱后，今年春节，物价虽稳定，但大家继续发扬“斤斤计较”的主妇勤俭持家之道。

　　人多力量大，这力量还延伸到边远我们不熟悉的乡下。有乡下亲戚的邻居，年前就打电话去订下两头大肥猪，每斤价格十元不到，节省一大笔费用。元月，顺路车把这杀好的两头肥猪捎回来，大家平分后，就开始为春节忙碌起来。

　　五花肉做风肉和香肠。做风肉很简单，把带皮的五花肉用炒好的盐、胡椒、花椒腌两晚上，再以甜酱、蜂蜜等调料厚厚地抹在肉上，悬挂于通风处，排干水份后，又再次抹甜酱等调料，用绵纸轻轻包裹晾在窗外一段时间即可。吃时可蒸煮，白色肥肉变得透明似的亮晶晶、瘦肉深沉暗红，放入嘴中，咸中带甜，肥而不腻，是很传统又一直受欢迎的菜。

　　三十年前，家家户户流行做香肠、熏腊肉，可谓盛况空前。后来物质丰裕，生活水平提高，人们把更多的时间用在玩和吃上，很少再费劳力做年货。没想到三十年后的今天，我们又要亲自做香肠了。

　　光是用盐洗理猪小肠，就洗了一上午，洗到漂出的水，不再呈现粉状，才算把肠衣打理干净。大家感叹：若是做来卖的，谁肯下那个大力、花那么多水，把肠衣洗得白白净净的？

　　去年我们几个在家里很辛苦地灌一整天香肠，今年淘得经验，把洗好的肠衣、花五肉端到菜市，付上加工费，商家就把五花肉打成肉沫，再熟练地灌装香肠和火腿肠，只花了半天时间。加工出来的火腿肠，绝无淀粉味，原汁原味地香，很像午餐肉，孩子们个个喜欢不已。

　　按照惯例，我们这几家退休的主妇，特地选在周一人不多时，去批发市场“团购”。上年龄的人，难免会跟不上形式。故今年，让孩子们写下需要采买的零食果品及菜，我们按单索买。连续两星期，往返好几趟，像开商店似地几大箱地往家拉，然后再均分到各户去。楼上楼下的邻居，关系因之更亲密，还没过年，互相就邀约，大年三十吃完年夜饭，孩子们都各自玩去，我们也要约一约，上谁家打牌，热闹守岁。

　　春节还没到，但过年的感觉就浓厚起来。每天买菜回来，走到楼下，我总要习惯抬头望，我们这栋楼的好几家阳台上，满满地悬挂着一长溜的香肠、风鸡、风肘、熏肉、腌肉、腌鹅等。在楼道遇到邻居，大家喜滋滋地互相打听、汇报，又备了什么新玩艺以供春节吃喝玩乐的，那种闹热劲，真让人恨不得立马就过年。我心里很有几分温馨的感概：这才像个过年的样啊！

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找