



只有年夜饭 一年才等来一顿

最美不过家的味道,看看这些关于年夜饭的故事

2018年
春节特刊

[够好吃]



各地年夜饭 哪里最有年味

北京 吃“糖瓜”

“糖瓜”是用黄米和麦芽熬制成的粘糖,糖瓜祭灶,预示着甜蜜春节的开始。北京人的年夜饭里,还有道传统菜品“豆儿酱”,是用肉豆皮、豆腐干、黄豆、青豆、水芥做成的凉菜,清爽可口。

山东 过年菜

过去的山东人,生活不富裕,吃剩的菜舍不得丢,便重新煮在一起,就成了“过年菜”。将猪血、豆腐、白菜、粉条等汇聚于一锅,加上各种调料炖,简单美味。

福建 佛跳墙

“坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来”,惹得佛祖大动凡心的“佛跳墙”,其实是集山珍海味于一坛的大杂烩。以18种主料,12种辅料互为融合而成。

四川 腊味不可少

四川年夜饭,可以没有鸡鸭鱼,但不可没有川味香肠。每年腊月初就开始制作,到春节,腊肠水分挥发得刚好,蒸熟后就成了“头等菜”。

广东 吉利菜

广东人团年饭一般有鸡(寓有计),鱼(寓年年有余),蚝豉(寓好市),生菜(寓生财),腐竹(寓富足),蒜(寓会计算)等以求吉利。

河南 饺子

在河南人的新年里,“饺子”绝对是重头戏,大年三十包的饺子不光当天吃,还包括初一早上。初五一大早也要吃饺子,俗称“破五”。

东北 “四大件”

东北年夜饭包括“四大件”即:鸡、鱼、排骨和肘子。小鸡炖蘑菇、大烩菜、红烧鲤鱼、猪肉炖粉条、酱骨头……都是过年的必吃菜。

湖北 三无不成席

湖北年夜饭讲究“三全”、“三糕”、“三丸”,还有“三无不成席”的特色,即无汤不成席,无鱼不成席,无丸不成席。

贵州 油炸粑粑

油炸粑粑既能直接吃,也可与粉条、白菜混煮。

云南 宣威火腿

云南年夜饭必不可少的是宣威火腿,如果吃不上,那就不算过年。

海南 无鸡不成席

海南有句俗语,“无鸡不成席”。鸡与“吉”同音,吃鸡代表一种祝愿。

年夜饭在除夕的夜晚,又称“团年”或“合家欢”,因为这顿饭以后就要告别旧岁迎来新岁了,所以又称“分岁”。

在古代,人们认为年夜饭有逐疫、驱邪、健身的作用。因此,年夜饭的特点是全家大团圆,无论男女老幼都要参加。

春节食材注重多、全、大。山东地区尤为如此。特别是猪肉、鸡和鱼肉,各有各的讲究。

● 从束脩说起

古代过年时,束脩其实就是一块大猪肉,送给老师或长辈,作为冲抵的学费。随着后来演变,这块肉被称为肋条或礼条,赠送者也不再局限在师生、亲朋好友之间。随着这块肉条的传递,年味便随着一起传递起来。

很早前,作为礼的猪肉块,并非随时可获取的食材,特别是春秋战国时代。那时候的长者,才可吃到这样的大块肉。普通家庭收到这样贵重的肉食,自然也要精心烹饪,物尽其用。部分肉会在重要的家族聚会时吃掉,部分边角料会切成片,加上煮好的肉汤和青菜,熬成一锅炖菜。绝大部分会通过盐腌和风干,做成过年腊肉。

● 过年吃饺子是招财进宝

北方除夕夜多包饺子吃,以谐音取“更岁交子”的意思。为了讨吉利,北方人往往把硬币、糖、花生、枣子、栗子和肉馅等,一齐包入饺子内。放糖——新年日子甜美;放花生——吃了可长寿;放硬币——谁吃到了就“财运亨通”。饺子形似元宝,新年时面条和饺子同煮,叫“金丝穿元宝”。

新年早晨第一顿饭要吃素馅的饺子,寓意新的一年可以肃静,没有烦心事。

● 鲤鱼跃龙门

在山东,鱼也是过年必备的食材。一般要买鲤鱼,亲戚朋友送礼也

要送鲤鱼,实在没鲤鱼也可送草鱼,但不能送无鳞鱼。草鱼和鲢鱼一般挂上面糊,撒上花椒面,炸成酥鱼吃。

济南有道名菜——糖醋鲤鱼。厨师在制作时,先将鱼身割上刀纹,外裹芡糊,下油炸后,头尾翘起,再用洛口老醋加糖制成糖醋汁,浇在鱼身上。香味扑鼻,外脆里嫩。

为了吃出连年有余的好意头,除夕可做两条鱼,年夜饭吃一条,大年初一吃一条,就是连年有余。如果做一条的话,年夜饭吃中端,年初一吃头尾,这样就是连年有余,有头有尾。

● 飞上枝头变凤凰

鸡同样是年夜饭中常见的食材。现代人认为,“鸡”与“吉”谐音。鸡一般是切块挂糊炸着吃。把做好的鸡摆成凤凰造型,寓意飞上枝头变凤凰。湖北过年要喝鸡汤,象征清泰平安。鸡爪子给谁吃?家里谁最能挣钱就给谁吃,寓意可以多抓一些钱回来。

鸡翅膀要留给小孩子吃,寓意孩子长了一双翅膀,可以飞得更高更远。鸡头代表首领,鸡屁股肉最厚,要给辈分最长的爷爷吃。

● 年夜饭的老济南味道

山东素有礼仪之邦,好客山东之称。吃饭更是马虎不得。一顿饭,由大件、行件、甜菜、饭菜的四部分构成。大件是做工复杂又名贵的菜,也就是所谓的硬菜,主人招待客人的规格,可从大件的水准和档次看出来。

行件是急火快炒的菜,算小菜或下酒菜,鸡鸭肉鹅,都可做成美味小菜。甜菜又叫压酒菜,提醒客人酒喝



得差不多了,可以吃饭了。

饭菜是下饭的菜品,都是蒸碗或烩菜,是极具大气的鲁菜特色。

现在吃饭已不讲等级,但老幼和家族辈分上还是有讲究。济南是“四三六四席”,配4道双拼凉菜,3道大件,6道行件,4道饭菜,最后加适量主食、水果。

历史传说

年兽吃人!原来年夜饭是“最后的晚餐”?

据《吕氏春秋·季冬纪》记载,古人在新年的前一天,击鼓驱除“疫癘之鬼”,这是除夕的由来。

古时候吃年夜饭,是为了祈求神先的祖灵保佑,平安度过农历的最后一年。因为每年除夕之夜,就是上古年兽出现的时候,“年”形貌狰狞,生性凶残,一天换一种口味,从磕头虫一直吃到大活

人。人们为了守年,家家户户会提前做好晚饭,熄火净灶,再把鸡圈牛栏全部拴牢,然后把宅院的大门封住,躲在屋里吃“年夜饭”。

由于这顿晚餐具有凶吉未卜的意味,所以置办得很丰盛,吃饭前还要先供祭祖先,祈求祖灵保佑平平安安度过这一夜。

最早提及除夕这一名称的,是西晋周处撰写的

《风土记》:除夕夜,岁晚相与饷问为“饷岁”,酒食相邀呼为“别岁”,夜达旦不眠为“守岁”。古人吃年夜,喜欢桌上放一只烧得很旺的火炉,全家人围着火炉吃年夜饭,因此被称为“围炉”。

当然,我们现在对年夜饭的重视,也就是对传统的重视。《尔雅·释天》记载:年者,禾熟之名,每岁一熟。故以岁为名,把“年”当作收获的象征,于是大家聚在一起烧些好东西吃一顿,这种庆祝活动也就成了年夜饭。

T03

2018.2.12 星期一
编辑/于梅君
美编/苗楠

生活日报

