



2023年1月19日

责任编辑 王 荣
美术编辑 赵 敏

8

兔年大吉



2023 咱的年吃些啥

在春节食俗里,品文化年味



金桔



蛋饺

年夜饭

真正过的前一夜叫除夕也叫团圆夜,离家在外的游子都要不远千里万里赶回家来,全家人要围坐在一起过年吃团圆饭。有时实在不能回家时,家人们也总是为他留一个位子,留一副碗筷,表示与他团聚。这年夜饭也叫“合家欢”,是人们极为重视的家庭宴会。

如今的年夜饭,十分丰富,尽管一桌美味佳肴,北方年夜饭的主角还是首推饺子。除夕子夜时,全家围坐桌前,齐吃辞旧迎新的饺子,取“饺子更岁”,即子时更新之意。以祈祝新的一年五谷丰登。

美食主角寓意

春节的传统美食有很多,我们最熟悉的就是饺子、年糕、汤圆等等,但是春节的美食,除了味道绝佳外,还各自蕴含着不同的美好寓意。

饺子

春节吃饺子是一项传统,吃饺子取“更岁交子”之意,“子”为“子时”,交与“饺”谐音,有“喜庆团圆”和“吉祥如意”的意思。

北方人过年吃饺子。饺子中有的馅里放糖,用意是吃了新年日子甜美;有的馅里放花生(称长生果),用意是吃了人可长寿;有一只饺子中放一枚制钱,用意是谁吃到了就“财运亨通”。有的地方喜欢把面条和饺子同煮,叫做“金丝穿元宝”。

常言说“饺子就酒,越喝越有”,常言也说“无酒不成席”,因此,酌量喝几杯酒也是必不可少的点缀,更是制造欢乐氛围的佳饮。

红鲤鱼

“无鱼不成席”。我国八大菜系,都离不开鱼菜名饌。尤其是大年三十晚吃年夜饭,老

百姓更离不开鱼。“鱼”与“余”同音,又象征吉祥物,如鲤鱼,寓“得利有余”;鲢鱼,寓“连年有余”;鳊鱼,寓“富贵有余”。这是我国千百年来情结。

汤圆

据传,汤圆起源于宋朝。当时各地兴起吃一种新奇食品,即用各种果馅做馅,外面用糯米粉搓成球,煮熟后,吃起来香甜可口,饶有风趣。大部分南方人习惯在春节早晨都有合家聚坐共进汤圆的传统习俗。据说汤圆象征合家团圆,吃汤圆意味新的一年团团圆圆、合家幸福。

桔子

据说中国的新年要给朋友送两个桔子,因为当时的桔子是很珍贵的水果,赠送桔子代表了主人对客人财富的馈赠。桔子因颜色呈金黄色又被称为“金桔”,而金桔在中国文化中意味着“金子”,即财富的象征,又因为桔中有“吉”,又象征着大吉大利。

八宝饭

类似于江南的“年夜饭”,象征吉祥喜庆的八宝饭是丰盛年夜饭后的点缀,无论是孩童还是老人都认真的品着糯米的香甜软糯,咽下甜甜



年糕



汤圆



肉丝炒笋丝

的一口,上一年的五味杂陈就过去了。红枣、桂圆和白白胖胖的花生仁,加上软糯可口的豆沙糯米饭,就像来年的生活一样,甜甜蜜蜜。

年糕

新年必吃年糕,南北同风。年糕因为谐音“年高”,再加上有着变化多端的口味,几乎成了春节期间家家必备的应景食品。春节吃年糕,寓意万事如意年年高。年糕的式样有很多,方块状的黄、白年糕,象征着黄金、白银;也有条状的年糕,造型模仿银条,都是寄寓新年发财的意思。

苏州的桂花糖年糕,宁波的水磨年糕,



长寿面

北京的红枣年糕、百果年糕,均为新年糕点的佳品。

长面

长面,也叫长寿面,新年吃它,预祝寿长百年。古代的一切面食都叫做饼,所以汤圆起初也叫汤饼。开始的面片不是擀成或压成的,而是将和好的面,用手往锅里撕成片,和现在北方吃的“乌鸦头”“猫耳朵”等的做法差不多。到唐代以后开始用案板擀面,才逐渐有了长面、短面、干面、素面、荤面、挂面……

春节期间的饮食一般都喜欢取吉利的用语。比如苏杭一带,年夜饭里蛋饺是不可少的,它象征“金银元宝”,同时还有道菜是肉炒笋丝,叫做“丝丝齐齐”,蕴含事事遂意,样样齐备之意。此外,还要上一盘胖头鱼,但只吃中段留头尾,这叫“有头有尾”,寓意做事善始善终,一年到头,家事旺旺。

不少地方在吃年夜饭的时候还搭配些副食品,也是要想讨个吉利的口彩。吃枣(春来早),吃柿饼(事如意),吃杏仁(幸福来),吃豆腐(全家福),吃三鲜菜(三阳开泰),吃长生果(长生不老)。

本报综合《健康报》、华文教育网等

民以食为天,年夜饭更是成为春节必不可少的重头戏,今天我们就来盘点一下兰州人除夕年夜饭都吃哪些菜。

兰州人年夜饭的十大硬菜盘点……

年夜饭吃了啥?



兰州糟肉

兰州糟肉主要食材为优质五花肉,是一道西北传统名菜,肥而不腻;精肉艳红如火,越嚼越香,越嚼越鲜美,引人开胃,增加食欲。

所谓糟肉,就是把糟豆腐(即红腐乳)加上其它一些调料,调配成料汁后,均匀的裹在五花肉片上,上锅蒸制而成。每到过年,凡是兰州本地人家户户都会提前做上十碗、八碗,甚至二、三十碗糟肉存放起来。或送好友、或招待来客,以及自家人享用,是过年夹荷叶饼的必备菜品。

扣肘子

扣肘子基本是每家每户兰州人必做的菜品,肘子可分为前肘和后肘,前肘(又称蹄膀),皮厚、筋多、胶质重、瘦肉多,常带皮烹制,肥而不腻,宜烧、扒、酱、焖、卤、制汤等,如红烧肘子、菜心扒肘子、红焖肘子。

春节是老百姓传统重大节日,《诗经》里有记载,每到农历新年,老百姓喝“春酒”、吃“盛宴”“互”祝福“张灯结彩,迎接新年来临。兰州人在春节吃肘子,预示着肥猪拱门、送福到家,图个吉利。尽管现在人们平时油水很足,但肘子还是没被人们舍弃,这种吃起来肥而不腻,入口即化的感觉还是会叫人喜欢。



梅菜扣肉

梅菜扣肉是一道客家菜,但在年夜饭中的地位可以和兰州糟肉齐名,梅菜扣肉造型别致、大方得体,颜色酱红油亮,汤汁黏稠鲜美,扣肉肥而不腻,食之软烂醇香。

梅菜色泽金黄,香气扑鼻,清甜爽口,不寒不燥不湿不热,它吸收了五花肉的油和汤汁,味道立即丰富起来,五花肉又带着梅菜的清香,彼此互相成就,无论是夹荷叶饼还是配饭都是极佳之作。



兰州烩菜

萝卜、白菜、粉条、丸子、豆腐、土豆……外加三片肥肉!这是老兰州人从前的待客大餐,名曰“老兰州碗儿菜”。它是用排骨汤或烧好的红烧肉加以清水做汤底,再配以各种食材烩制而成。

但无论哪种汤底,都少不了肉丸子、大白菜、豆腐、粉条,其他的食材则可按自己的喜好添加。做好的烩菜食材丰富,营养全面。不管是米饭,还是馒头、花卷,和它都是做好的搭档。且适宜各类人群。

四喜丸子

兰州年前家家户户就开始准备炸丸子,分为素丸子和肉丸子。丸子预示着团圆,炸出的丸子可以红烧可以做汤,别提有多好吃了。

四喜丸子是由四个色、香、味俱佳的肉丸组成,寓人生福、禄、寿、喜四大喜事。常用于喜宴、寿宴等宴席中的压轴菜,以取其吉祥如意之意。



八宝饭

八宝饭是汉族传统名点,腊八节节日习俗。流行于全国各地,江南尤盛。各地的配方大同小异,基本上是把糯米蒸熟,拌以糖、油、桂花,倒入装有红枣、薏米、莲子、桂圆等果料的器具内,蒸熟后再浇上糖卤汁即成。

此菜历经千年,流传全国,色泽鲜艳美观,质地香甜,因为分量足,味道甜,比较适合全家人享用,所以象征着团团圆圆,吉祥平安。



兰州暖锅子

如果你问兰州的小伙伴,老兰州人过年的时候最喜欢干嘛,老兰州人最喜欢的就是过年的时候,全家围在一起享用暖锅子了。

暖锅子最大特色是在餐桌上当场烹制炖菜,暖和热烈大家都在同一锅里“抢着吃”,营造出其乐融融的氛围,有着团团圆圆的好寓意,因此暖锅子在兰州也有一个美称,那就是“全家福”。



红烧鱼

年夜饭最不能少的必然是“鱼”了,“无鱼不成席”,中国人不分南北,传统年夜饭上最不能缺少的菜就是鱼,而且通常是全鱼,象征着“年年有余”。

为了吃出连年有余的好意头,一般人都会在除夕做两条鱼,年夜饭吃一条,大年初一吃一条,就是连年有余。如果制作一条的话,年夜饭吃中端,大年初一吃头尾,这样就是连年有余,有头有尾。



油焖大虾

有鱼有虾的年夜饭才算完整,油焖大虾相信没有哪个兰州人不爱的,起源于湖北江汉油田,已传遍世界各地,并根据当地口味进行改良,成为一道名菜。

油焖大虾的主要食材是鲜虾,主要烹饪工艺是炒焖。色泽枣红亮丽,味香飘逸,鲜嫩微甜,油润适口,是兰州年夜饭桌必不可少的美味佳肴。

饺子

过年吃饺子是北方人的习俗。大年三十晚上辞旧迎新,一定要吃饺子。谁吃到了糖馅饺子就预示着在新的一年里会交好运,有吉祥之意。

(典子)

