

## 社区报 | 年味

春节的脚步越来越近,想必大家早已按捺不住内心的“躁动”。

过年最重要事是啥,当数一家人坐在一起大口喝酒,大口吃肉的场景了。如今的春节已经从一个节日变成了一个节目。但不管怎样,这依然是我们心中最盛大的节日。热热闹闹的新年,少不了那顿热热闹闹的年夜饭,因为也许你在伦敦,或者你在地球的南边,但是那一天终究是要回到家里。只是你还记得曾经或者现在那些只有过年时候才会窜上你记忆的美食吗?北方的饺子,南方的鱼肉,因为各地民俗不同,“年菜”美食也各不相同,今天就来听听他们的年夜饭都是啥。记者 柴琳琳



## 年夜饭都吃什么?

驴肉火烧、白斩鸡、饺子……

## 其实最想吃的还是妈妈做的饭

## 驴肉火烧必不可少

讲述人:路艳茹  
家乡:河北沧州

路艳茹是河北沧州人,虽说现在已经定居郑州,但心中对家的小吃,家乡的年味还是万分想念。

“包子要蒸两锅,虽然家里只有四口人吃,但这是习俗,而且正月里基本上都不再购置馒头了。”路艳茹说,河北沧州闻名遐迩的就是驴肉火烧,当然年夜饭也少不了这道菜。

俗话说“天上龙肉,地下驴肉”,驴肉肉质红嫩、口感劲道,比牛肉的纤维要细,口感更好,没有猪肉的肥腻,也没有羊肉的膻味,所以说对于沧州人来说,这道菜是必定会上桌的。

另外,还有一道菜就是焖子,也是河北一带农家常见的一款风味小吃,在“年菜”中也是一项重头戏。

说起它的制作方法,路艳茹张口就来:“将肉汤去油,在肉汤中根据自己的口味加些豆或者肉丁,烧开。放入用水调开的淀粉,最好是红薯淀粉,根据肉汤量,加湿淀粉,边加边搅,看到锅内比较稠时,停止加淀粉。迅速搅拌,快速盛到碗或者盆中,冷却即成。”

路艳茹说:“离开家乡太长时间,虽然有些饭店都会做这些菜,但都不如家乡的好吃,那种味道是不一样的。”

## 今年做道白斩鸡 讲述人:姜南 家乡:上海

居住在郑州兴华社区的姜南是地道的上海人,虽说已经离开上海很多年,但于上海的美食记忆尤在。

姜南不只会吃,还会做。“我家的年夜饭几乎都是我一个人操办。”姜南说,“汤圆也是上海人的一个习惯,而且最重要的是上海的汤圆是包出来的,而咱们北方的汤圆是滚出来的。”说起汤圆

的做法,姜南头头是道。

他介绍,上海老八样本是过去老百姓家中的常用菜谱。以浦东老八样菜来看,组成老八样的8道菜为:扣三丝、扣白斩鸡、扣咸肉、扣红烧鱼、扣蛋卷、扣三鲜、扣走油肉、肉皮汤。这“老八样”现在看来似乎是些乡间土菜,但在那时的郊区,却是颇有档次的,只在过年或结婚的

酒席上才吃得着。说起“老八样”,许多上海人至今难忘它的美味。

另外,上海人的年夜饭就是盆数多但分量少,做法都很精致,今年年夜饭会做点不一样的,就是新研究的白斩鸡,想给家人露一手。“做一桌子菜说实话真的很累,但看着一家人吃着我的饭谈天说地,那种温暖无法比喻。”

## 从鸡鸭鱼肉到五谷杂粮 讲述人:白女士 家乡:郑州

对于郑州土生土长的白女士来说,他们家的年夜饭也是时代的变迁变化着的。

白女士在她妈妈那个年代过年是凭票来置办年货,每人2两肉还要排长队购买,混合几棵大白菜,剁馅包饺子,水开下饺子,煮熟了就是年夜饭。平常只能吃小米稀饭和玉米面做的窝窝头,难得吃到白面,更不用说大米饭了。

“而我记得在我6岁左右的时候也就是90年代以来,物质供应丰富,取消了各种票据,鸡鸭鱼肉是年夜饭的重头

戏,尤其是二十世纪以来,我家的年夜饭开始升级。我们会去超市购买一些平时舍不得买的价格贵的物品,烧鸡、熏鱼……一连几天忙忙碌碌准备着年夜饭。鸡鸭鱼肉一连吃十几天,吃得我现在都不想吃了。”

虽然离过年还有十几天,但家里早已经进入了“备战”状态,突然间她发现在年夜饭菜单已经发生了变化。

白女士说,这几年年夜饭上的菜发生了明显的变化:素菜的比例增加了,五谷杂粮上桌了,口味没以往那么重了。

同时,大家也很注意节制,大家都感叹比起往年,一年比一年“战斗力下降了”。

餐桌上的变化,其实也有母亲的一份功劳。养生知识,再加上电视、报刊等媒体也在注重宣传健康饮食。

白女士不由得感慨,在传统印象中,年夜饭就该大鱼大吃足油水。而如今,追求如何吃饱肚子的时代早已一去不复返,人们关注的焦点开始集中在了绿色饮食与生活。如何“吃饱喝好”,又要吃得健康、吃得安全,是我们努力的目标。

## 年夜饭“随机点” 讲述人:小坤 家乡:郑州

相信天下的游子都一样,期盼着过年的相聚,不管路途的遥远,不管购买车票的艰辛,都拦不住那颗归家的心。

因为在外上学,有很长时间没有在家吃过妈妈做的饭,小坤期待着吃上母

亲做的年夜饭。“年夜饭、家宴菜肴各地有各地的特色,在我家也有我家的特色,这一年都会按照一家喜欢的口味去做,想吃什么妈妈就会做什么,随机点。而每年年夜饭桌上扣肉是必不可

少的,是最经典的保留大菜,一家大小都是吃着妈妈做的扣肉长大的,妈妈说吃着扣肉,寓意着合家团圆、吉祥、幸福,在父母心里,守望着一家子团圆幸福比什么都重要。”

## 瞧瞧各地年夜饭都吃的啥

**广西壮族:**春节第一餐吃甜食,表示新的一年生活美好,甜蜜如意。

**湖北:**有的地方春节第一餐喝鸡汤,象征“清泰平安”。

**上海:**年夜饭不喝汤,一般人家年夜饭席上,发芽豆和黄豆芽总是有的,因为这象征着升和发,十分吉祥如意。至于上

海旧俗说的除夕吃饭时不宜淘汤,传为淘了汤吃饭的话,第二年外出办事或旅行,会遭到雨淋的,这当然是迷信的说法了。

**安徽:**一些地方春节第一餐时每人要咬一口生萝卜,名为“咬春”,可“除菌防病,新年吉祥”。

**台湾:**春节第一餐吃“长年菜”,意

为“绵绵不断,长生不老”。

**青岛:**渔民过春节,也有其过年的独特习俗。青岛文史专家鲁海说,他曾了解到,渔民吃年夜饭时,不吃带壳的水产品,像海螺、螃蟹、蛤蜊等。但对于这个特殊的风俗,鲁海坦言,他还没能找出风俗来源。

