



(上接A10版)



各式各样的花馍好看又好吃 新华社图

## 除夕买「荸荠」年货已备齐

买年货的年俗文化源远流长,全国各地南北迥异,各成一派。在北京人眼中,过年最重要的就是备置年货。而说到年货,很多老北京人会如数家珍:全聚德烤鸭、稻香村糕点、六必居酱菜、天福号酱肉、王致和腐乳,等等。其中,名声最大的是北京烤鸭。正宗的北京烤鸭以优质肉食北京鸭为原料,肥大的“填鸭”用果木炭火烤制后,色泽红艳,肉质细嫩,味道醇厚,肥而不腻,被誉为“天下美味”。一到过年,北京的商家们都会把烤鸭摆在店内最显眼的位置。与西方人吃火鸡一样,颜色金黄的烤鸭也成为老北京人过年餐桌上的一道主菜。

除了这些,必不可少的,还有荸荠。因其谐音“备齐”,卖荸荠的,就是靠这个专门来赚这份钱的。买荸荠的,也是图这个荸荠的谐音、图这个吉利。那时候,荸荠一般分生荸荠和熟荸荠两种,都很便宜。也有大人手里忙着有活儿,出不来,就让孩子跑出来买,总之,各家是一定要买几个荸荠的。

## 做年货的过程就是聚财、积福

对于讲究的广东人来说,按照习俗,做年货的过程也是聚财、积福。以前每到置办年货的时节,还要关门谢客,亲自动手,“肥水不流外人田”,就怕这份福气流失。

广东人过年首要的就是准备煎堆、酥角和年糕。年糕可谓全国年货明星,因其意味着好彩头年年俱高,一年更比一年好。只不过南方的年糕用糯米,北方用黏黍。

除了这些小食,腊肉与海味干货也是广州人过年必备的年货。按照广东习俗,每年的年夜饭必备菜式有发菜蚝豉煮猪手,寓意做生意的发财好市就手,烤乳猪,寓意小朋友红皮赤壮、身体强健,还有鸡,寓意有计谋,鱼就不用说啦,地球人都知道,寓意年年有余,猪鬃,即猪舌头,寓意大利,腐竹,寓意富足等。剩下还要准备过年用的葱,寓意聪明,芹菜寓意勤快,蒜寓意会算计等。

## 打了糍粑好过年

和广东人不同的是,湖北团风人第一餐喝鸡汤,象征“清泰平安”。家里的“顶梁柱”还要吃鸡爪,寓意“新年抓财”,有希望的后生要吃鸡翅膀,寓意能展翅高飞,当家人则吃鸡骨头,有“出人头地”之意。

在湖北过大年,人们餐桌上主要有三大系列美食:“三全”(全鸡、全鸭、全鱼)、“三糕”(鱼糕、肉糕、羊糕)和“三丸”(鱼丸、肉丸、藕丸)。

不管是哪个系列,都绕不开鱼。也难怪,作为“千湖之省”的湖北,既有大江,又有大湖,淡水资源极为丰富,可谓“鱼米之乡”。

湖北有句俗语,“打了糍粑好过年”,打糍粑、捏糍粑是一个需要多人配合的工作,一般都是几家人凑在一起打,男女老少,笑语喧哗,有种浓浓的过年喜庆。小孩子们尤喜欢这种场面,你追我赶,有吃有玩,好不快活。吃糯米饭、上桌压糍粑、给糍粑盖红印戳,都是湖北人过年有味的事。

## 备桶稠酒过新年

号称“八百里秦川”的陕西,历来是物产丰富的地方。在老人们的记忆中,腊月,有手艺的,趁着冬日的阳光,晒挂面、晾粉条或炸麻花、做糕点,准备在年集上大赚一把;没有手艺的,盘算着杀猪宰羊、卖米卖粮,给老婆孩子添一身新衣、给老丈人买一条香烟二两白酒。最兴奋的是小孩,在“吃白馍、砸核桃、穿新衣”的儿歌声中,盼望着春节快快到来。大人们会给孩子做个“枣牌牌”,就是用红线穿上红枣、谷草秸秸,上面挂个铜钱,下面坠个鞭炮,作为避邪祝福的吉祥物。有的人家用红线穿上做针线活用的“顶针”,挂在孩子的脖子上,这也是祝福的吉祥物,叫“增岁顶针”。

如今的西安人,不管是牛羊肉,还是蒸碗子,抑或点心核桃,这些地方美食,或由人从老家捎带,或直接从超市购得,慰藉了无数漂泊在外的人。但唯有一样东西,外地不太方便找到,那就是“稠酒”。

稠酒,又名黄桂稠酒,是用糯米和小曲酿成的甜酒,因其配有芳香的黄桂而得名。这种酒不宜久放,故有“稠酒好喝,可惜带不出潼关”的说法。买一桶稠酒回家过年已经成为西安人的习惯。

## 烧鸡界的扛把子

咱河南各地采购年货风俗迥异。洛阳过年必备的小吃“云头儿”与众不同,它是用面和柿饼合成两层,然后卷成云朵状,下锅炸出来,又香又甜,非常像华表上云朵的造型,有“青云直上”的寓意。

而地处河南最北端的安阳,则有一道名扬全国的佳肴,那就是河南烧鸡界的扛把子——道口烧鸡。道口烧鸡味儿香肉烂,一抖脱骨,是安阳滑县的招牌美食。如今,随着真空包装的上市,称霸全国铁路线,真可谓铁路通到哪儿,道口烧鸡就卖到哪儿。

相比道口烧鸡,焦作的特产闹汤驴肉,那可是皇帝吃了都说好。到底驴肉有多好吃?一句话回答你:“天上龙肉,地上驴肉。”闹汤驴肉据说出自沁阳一条小胡同一个姓董的人之手。这个人卖驴肉出名后,很多人也开始跟着他杀驴卖驴肉,最后,这条小巷成了远近闻名的“杀驴胡同”。

## 腊味是每位信阳游子的乡愁

在河南,很多人都知道信阳的炖菜有名,对于爱吃会吃的信阳人而言,腊肉也是俺大信阳的骄傲。腊肉其实是南方特产,信阳因靠近河南南部,所以饮食习惯其实更偏南方,记得小时候,每到过年,都能看到家家户户的窗户和阳台上挂满了腊肉、腊鱼、腊鸭、腊鹅等信阳的特色腊味,这也是每一位信阳游子的乡愁。

说到信阳,不得不提信阳固始,说到固始美食,是不是“固始鹅块”立马蹦到眼前?固始鹅块,先将鹅块白水炖烂,再用鹅油将葱、辣椒等香料爆香,然后在锅中冲入鹅汤。待水滚后,放入鹅块。鹅肉煮透后,放盐、胡椒等调料,出锅前,撒把小葱,那个美味,简直控制不住三尺长的哈喇子。作为地地道道的信阳人,吃鹅块必不可少的一道素菜就是干张,薄透如纸,既软嫩又筋道的信阳干张自然是年货必备。

## 咱大河南这些小零食过年必备

想咋吃,就咋吃!过年嘛,小零食也是年货中的刚需。民权特产贡麻花,不但被评为“传统风味名优小吃”,还获得过“中国专利博览会金奖”。和一般麻花相比,贡麻花最大的特点便是“吃着香酥脆,点燃亮似灯。久存质不变,遇水软而松”。待除夕之夜,大家吃过晚饭,围在沙发前看着春晚,一人来一根贡麻花,嚼得嘎嘣脆,那可是相当惬意的。

油炸食品吃得上火,那来个荥阳柿饼尝尝吧。荥阳柿子很有名,而以柿子为原材料加工而成的柿饼,自然也是一绝。肉肥、霜厚、味甜,是远近闻名的“柿霜饼”,据说,已经远销海外了。

荥阳柿饼的吃法也和一般柿饼有所不同。可以拿来单吃,也可配上核桃、花生同食,会产生不同的口感。这种吃法,让人不由得想起了金圣叹的“花生米与豆干同嚼,大有核桃之滋味”。

除了柿饼,荥阳还有另一种跟柿子相关的特色产品——柿霜糖。柿霜糖是以柿子身上的白霜为原材料而制成的糖果。

味道清甜,性凉,谁要是有个舌干口烂、嘴角生疮,吃些柿霜糖准好。就连鲁迅都是这种糖的粉丝,曾在多篇文章中提到,在《华盖集续编》中还说起柿霜糖的口感“吃起来又凉又细腻,确是好东西”。

说起过年必备小零食,作为八朝古都的开封可真不少。比如,朱仙镇的五香豆腐干可算是厉害了。不仅历史悠久,由战国时期的齐宣王赐名,在唐代还是贡品之一。豆腐干又叫茶干,可干吃,也能和茴香豆、小芹菜拌一拌,滴上几滴香油当下酒菜吃。过年吃惯了大鱼大肉,不妨来点清爽利口的。

开封可不光有五香豆腐干,花生糕也是开封必买的小吃之一。每块糕层层叠叠,纹路鲜明。吃起来口感酥脆,花生香味极其浓郁,简直是甜食爱好者的天使。

不爱吃甜食咋办?别急,兴盛德麻辣花生让你爽爆天。买上一两斤兴盛德花生,过年在家就个小酒,甚至还能拿它当刷刷零食。总之,兴盛德的麻辣花生,怎么吃,都有味。

瞅瞅这么多必备年货,小伙伴们,你的胃是不是蠢蠢欲动?还等啥咧,办起来吧,年货!