

酸菜、胶东饽饽、熏腊肉……

# 瞧瞧东西南北人咋备年货

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年”，羊年春节的脚步越来越近，商超里、街道上浓浓的年味儿渲染着城市的色彩，各家各户置办年货的脚步也跟着匆匆起来，大包小包拎回的年货里承载着人们对春节的期盼。

东北酸爽的酸菜、胶东香甜的饽饽、重庆的特色腊肉、温州的美味年糕……都勾起了人们对年的向往，因地域不同，年货清单里也体现着各地文化的差异，不妨循着年货的味道，提前感受一下这浓浓的年味儿吧！

本报记者 高倩倩



## 东北—— 松子榛子干木耳家家户腌酸菜

虽然离春节还有一段时间，但黑龙江省七台河市的焦智慧女士早就开始了忙碌的脚步，每天不到农贸市场转一圈就觉得心里空空的，大包小包往回拎的时候，她才觉得心里踏实，楼道里酸菜缸飘来的酸爽味儿更让她觉得：年近了！

“忙年、忙年，忙活起来才觉得有年味儿。”今年56岁的焦女士退休后，和老伴在家带外孙，平时就很爱烹饪的她觉得今年春节的年夜饭一定要大展身手，于是早早便开始置办年货了，肉、菜、蛋、奶自不必说，她的菜篮子里总还有些不一样的年货。

在东北人的年货清单里，独具特色的东北大松子、榛子、干木耳等缺一不可，焦女士每年都会买回很多，还会给老家的亲戚寄过去一部分。

酸菜也是必不可少的一项。“都是自己腌制的，干净又够味儿。”焦女士说，今年她早早买回了大白菜，清洗好酸菜缸后就开始自制发酵，看酸菜发酵的样子，过年时味道正好，吃顿酸菜肉馅的饺子才叫过瘾。

东北人性格豪爽，年夜饭也来得大气，通常必须包括所谓的“四大件儿”，即鸡、鱼、排骨和肘子，好像只要缺了其中一样，就显得不“地道”。小鸡炖蘑菇、大烩菜、红烧鲤鱼、猪肉炖粉条、酱骨头等等都是过年时的必吃菜。

在东北生活多年的焦女士老家在山东，平日里多吃东北大米的她过年分外想念山东馒头，买回面粉蒸馒头、烙馅饼也在焦女士的年货置办计划里。“自己蒸的馒头嚼着有味，今年多蒸点，也让邻居们尝尝咱地道的山东馒头。”焦女士说。



## 胶东—— 炸面鱼、包饺子提前蒸好大饽饽

与焦女士置办的“酸菜味儿”年货不同，家住莱州市的宋惠燕家置办的年货则多是“海鲜味儿”，带鱼、鲅鱼等海产品会早早置办好，炸面鱼、蒸饽饽也提上了忙年日程。

“每年都会蒸好几锅大饽饽，够吃到元宵节的。”宋女士说，每年蒸馒头是个体力活儿，虽说现在不像以前过完年好久还不见卖东西的，可她还是习惯多蒸点饽饽，她觉得这样有年味儿。

炸面鱼、煮肉、包饺子，好像一过了腊月廿三，宋女士的日程都是围着吃的转。“孩子都上班，在外面跑一年不容易，咱在家得好好张罗，让他们吃好喝好。”宋女士说。

与宋女士相同，家住青岛市北区的刁亚美的年货购物单里也都和“吃喝”有关。干果、酱肉、酒水、糖、点心，还有春节后串亲戚需要准备的礼品，“最近逛农贸市场和超市，都是按照单子来，即便这样，不到过年也买不全。”刁女士说，女儿出嫁后，家里就她和老伴两个人，平时对吃喝要求不多，但过年了不能马虎。今年，她早早买好了刀鱼、鲅鱼等，清洗、腌制，再过油炸，做成熏鱼，“女儿女婿来的时候也让他们带些回去。”刁女士说，临近过年时，她还会炸麻花，“现在年味儿淡了，但该有的还得准备。”

“现在年轻人都爱吃点新鲜的，觉得现做的好吃，可如果不益满钵满满的，总觉得不像过年。”刁女士说，自己还是喜欢一进腊月就忙年的感觉，觉得只有忙活起来了，年货置办了，一年才算真的有个交代了。

与其他地方置办的干货不同，胶东人家的年货还多了像手撕鲅鱼干、鱼片、鱿鱼丝等大人、孩子都喜爱的零食。



## 重庆—— 灌肠、腊肉、火锅、烧鸡公都是必需品

今年62岁的王秀娥在济南生活20多年了，可老家在重庆的她春节时总会按照“重庆模式”过，做灌肠、熏腊肉，忙得不亦乐乎。

“来济南时，儿子还小，现在孙女都两周岁了。”说起在济南的生活，王秀娥感叹时间飞逝。刚进了腊月，王秀娥就开始各处张罗，买菜、买肉、买水果，如今家里的两个冰箱都被塞得满满的。

满街飘香的灌肠让年味儿更浓了些，总会吸引市民驻足买一些，可王秀娥对这些从来都不感冒，“我都是自己做。”王秀娥家里的灌肠机从手摇式换到了电动式，每年不变的是家里飘出的自制的灌肠和腊肉香味。“一定要去农贸市场挑最新鲜的肉，买回来洗干净，腌制一两天才行。”王秀娥有自己独到的秘诀，熏制的时候也要用特殊的树枝。每年王秀娥都会买回两三百斤鲜肉，做好的灌肠和腊肉经熏制、晾晒后，存放在冰箱里，会吃到来年腊月。

红糖腊肉馅的汤圆也是王秀娥每年必准备的年货。“在北方过年吃饺子，在南方过年吃汤圆。”王秀娥说，在济南生活了多年，儿媳妇也是山东人，为了照顾家里人人的口味，她每年都会准备饺子和汤圆两种面食。

炸酥肉、灌肠、腊肉……王秀娥的年货清单里好像满满的都是肉。“在我们老家，过年都是吃火锅，或者烧鸡公，有时想吃鱼或田螺了，可以随时到田里去抓。”王秀娥说起在老家过年的日子，满满的都是回忆。



## 温州—— 蒸年糕、炒粉干是年夜饭的主打品

自己晒年货，是每年“立冬”到“冬至”温州人的“保留节目”。只不过，随着时代不同，自制年货的内容也在变化，今年28岁的徐静在温州市一家文化传播公司上班，说起老家的年货和忙年，她第一时间想到的都是好吃的：腊猪肉、腊鸭肉、辣鸡翅、炒米粉、蒸年糕……“现在后街、小巷空地、阳台上，随处可以看到晒制的酱制品，都是按照吃一年的份量来准备的。”

“过年时基本吃不到米饭，蒸年糕和炒粉干是我们的主食。”徐静说，现在有了专门做年糕的工厂，人们只需带着原材料或者钱就可以到小工厂定制，一般都会做很多，“够一年吃的。”

海鲜、鸡鸭鱼肉等是年夜饭的主打品。徐静说，温州人在外经商的比较多，期望有钱、有闲、有亲情团圆，似乎是春节的永恒主题。在浙江温州的每户人家，人们喜欢用红糖和糯米，糍米制成大小元宝，取招财进宝之意，凡是家中用于贮藏物件的地方，都放一个小元宝。大年初一日，有人把红糖元宝用红绳绑在万年青的树枝上，沿门挨户送吉利话，一人打板一人应好，叫做“送元宝”。

温州鸭舌久负盛名，在温州人的年货清单里也是必不可少的一项。在温州话中，鸭舌不叫鸭舌，而叫“鸭赚”。因为温州话的“舌”的发音和“亏”字相近，以经商为主的温州人，谁也不乐意“吃鸭亏”，就改成了“吃鸭赚”。现在市面上腌制好、开袋即食的鸭舌很多，但是老温州们还是习惯依照传统自己晒鸭舌。

相关链接

## 记忆中的年货美食

本报记者 高倩倩

还记得小时候家里客厅总是摆着各种糖果、巧克力、坚果，平时父母不让更多吃，只有在过年时能够小小的“放肆”一把，口袋里揣着糖果那种甜蜜滋味至今都无法忘怀，再来回味一下那些记忆中的年货美食吧。

### 酥糖

流行地域：全国范围

酥糖是一种传统的春节应时糕点，呈长条和麻将形，块型整齐，用蜡纸包好，酥糖中均匀分布着麦芽糖骨子，吃时酥糖入口即化，香甜腻口，还记得那种满口留香的感觉。

### 糖瓜

流行地域：北方地区

北京有句民谣——“糖瓜祭灶”，首先进入节日的食品便是“祭灶”用的糖瓜、关东糖等。糖瓜外形圆扁胖胖，由麦芽糖制成，甜中略有些酸味儿，是很好的零食，可惜现在已不多见了。

### 金币巧克力

流行地域：全国范围

很多糖果品牌都会在过年时将巧克力包装成金币的样子，人们喜欢购买这样的巧克力放在客厅招呼来串门的客人，小时候总被那“金灿灿”的样子吸引，现如今我们只是拿来逗小孩子一笑罢了。

### 糖莲子

流行地域：两广地区

广东人过年爱吃糖莲子，白白的莲子外裹上一层糖霜，莲子的内芯有点苦，但裹上糖后，甜甜的，既好吃又不会上火。

### 酥炸开口笑

流行地域：老北京

色泽金黄，口感酥脆，油润绵甜的小食品。将和好的面团摘成小剂子，喷上适量的水，然后沾上白芝麻炸至其浮上油面时，表面裂开口就出锅了，仿佛吃一个开口笑在新的一年就能笑口常开。

### 炸蛋散

流行地域：广东地区

炸蛋散也是过年不可缺少的香酥小吃，主要原料就是鸡蛋和面粉，炸蛋散有甜口和咸口两种，刚出锅时那种香香脆脆的口感非常好。

### 猫耳朵

流行地域：全国大部分地区

顾名思义就是长着像小猫耳朵一样的油炸小零食，裹着白糖，有的软乎儿，有的焦脆。毕竟那时生活水平不高，很多人小时候也只有过年才吃得到。

### 芝麻酥、花生酥

流行地域：全国大部分地区

制作方法和打炒米相类似，以芝麻和花生仁为原料，将川糖煎成糊状再与炒熟的芝麻和花生仁搅拌，倒入锡盒内铺平压实，用刀切成小方块。芝麻酥和花生酥也是过年不可或缺的食物。

### 甘蔗

流行地域：北方地区

过年正好是吃甘蔗的时节，而且寓意节节高。象征着人们希望能够一年甜到头，对来年的美好期盼。

物质缺乏的年代，蔬果的选择比较单一，几样寓意吉祥的蔬果一直都是过年家中的常客。现在冬天也能吃到反季水果，再加上年轻人不那么在意摆出来的东西一定要有某些吉祥的寓意，自然而然，这些过年专属的蔬果的地位渐渐不那么重要。像火龙果、龙眼、蛇果这些或反季或进口的水果更受追捧。