



东西南北宴,各有各的赞

十里不同风,百里不同俗。中国地域广大,各地吃年夜饭的习俗也不尽相同。北方人爱吃水饺、南方人爱吃年糕、汤圆。年夜饭的菜式也是五花八门,有着鲜明的地域特色。甚至,吃年夜饭的时间都不一样。不过,各地吃年夜饭时都要求阖家团圆、吃饭时还要拜祭祖先。风俗不同,相同的是辞旧迎新的心情和生活美好的心愿。

本报记者 蒋龙龙



东北>> 年三十当天 必须掌厨做菜

如今在东北的许多人,年夜饭依然保持着古时的许多风俗。年夜饭通常是旧时关东农家中一年内最丰盛的一顿饭,必须要在年三十当天掌厨做出来。满桌的酒菜中必须要有鱼,表示新的一年有余钱、余粮,一切都很宽裕,还必须有一碗红烧丸子,表示阖家团圆。

在旧时的关东农家,吃年夜饭前最重要的活动是接神祭祖,那天都要在正屋的北墙上把三代宗亲,即有列祖列宗的名字的家谱图挂上,摆供品、香炉,请祖宗们回家过年。开饭前,要噼噼啪啪放鞭炮,用来驱灾避邪。



重庆>> “扣肉”“灌海椒” 不可少

在重庆市酉阳的土家族为了准备年夜饭,“扣肉”和“灌海椒”等传统主菜要提前十天半月准备。“扣肉”看似简单,但做好却很难。“灌海椒”实用糯米面拌上作料后填入一个个掏空的海椒中,然后放入咸菜罐子里封存半个月。除夕当天,拿出来用油炸就可以了。

据了解,土家人之所以重视这两道菜,是因为以前一年到头难得吃上几回肉,糯米也是稀罕东西,因此家家都把这两道菜当做年夜饭展示手艺的机会,同时也是为了犒劳辛劳了一年的家人。



皖北>> 大餐中午吃 饺子不沾荤腥

在蚌埠、淮北、宿州等地的皖北农村地区,一直以来都是大年三十中午吃年夜饭。很多家庭为了“抢早”,有的上午11点不到,就开始放鞭炮,吃“年夜饭”了。而在吃年夜饭之前,必须要挑选最好的年夜饭,放在大厅处供“祖先”享用。

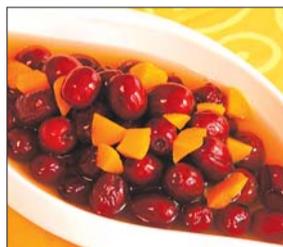
大年三十中午团圆饭一吃过,全家就开始动手捏扁食。在皖北,扁食通常指的是弯月形的水饺。扁食要作为大年三十的晚饭和大年初一的早饭扁食必须用素馅,不能沾一点荤腥,一般家庭用韭菜、鸡蛋末、粉丝末作为原料,用韭菜取“长久”之意。此外,鱼也是当地必不可少的年夜饭菜品之一。



广东>> 讲究菜肴“意头” 大年初一吃素

在广东(包括港澳)地区,最热闹和最重要的节日还是要数农历春节。除夕饭菜上,广东人十分讲究,最讲究“意头”,即菜肴的谐音,一定要与发财高升、如意吉祥有关。在家做年夜饭,一定要有“全鸡”,象征“全家福”。发菜炒蚝豉谐音“发财好市”;“生菜猪手”谐音“生财就手”。

虽然广东人的除夕饭很丰盛,但在大年初一,广东人忌讳动刀杀生。广东人尊崇佛教众生初一、十五吃斋的风俗,因此在大年初一吃素。



台湾>> 全家人要围炉 蔬菜不用刀切碎

除夕之夜,台湾岛内全家人都要欢聚在一起“围炉”,即一家男女老少团团围坐在火炉或火锅旁吃年夜饭。如果在外亲人无法赶回,就要空出一个位子放那人的衣物,表示团聚。

吃年夜饭“围炉”时,八仙桌上要安放新炭炉和一把新葵扇,扇上和炉上贴有红纸书写的“春”和“福”字。吃年夜饭时要说吉利话,如“吃红枣,年年好!”、“吃年夜饭,年年赚!”等。

台湾年夜饭用的蔬菜不用刀切碎,要洗净后连根煮熟,吃时也不咬断,蔬菜要从头到尾,慢慢地吃进肚里,以祝父母长寿。



银座家居
GREENHOME

贺新年
2014年
HAPPY new year

恭祝全省人民新春愉快,马年大吉!

北园店:济南市北园大街408号

威海店:威海市青岛北路88号

滨州店:滨州市黄河五路399号

银座家具批发广场:济南市清河北路中段

中心店:济南市北园大街419号

东营店:东营市东二路与府前街交汇处

菏泽店:菏泽市开发区人民南路688号

潍坊店:潍坊市健康东街与潍县中路交叉口东500米

淄博店:淄博市张店区新村西路29号

临沂店:临沂市兰山区金源路159号



银座家居官方微信

家装 建材 家具 家饰 灯具 家电

服务承诺:专家导购,全程服务;绿色环保,品质出众;先行赔付,负责到底;货真价实,差价返还;退货无忧,包您满意;服务免费,五年保障。

山东省建材家居连锁领先品牌 全省服务热线:4008577777 www.yinzuojiaju.com