

那些年,我们吃过的“龙抬头”美食

没几天就是二月二“龙抬头”了。作为一名土生土长的山东人,每年快到二月二时,小编的妈妈就开始煮豆子、晒豆子、擀豆棋,然后在二月二的当天,把他们用糖炒在一起,甜脆可口。装一袋带到学校,跟同学们换着吃。这时就会发现,同样的食材,不同的妈妈,做法和口感真是大不同:豆棋大小不一,豆子外裹得糖有多有少,还有咸味的。但是这个交换的过程是真心快乐,就像一场小型的聚会。

而随着年龄大了,这些习俗也就淡了,会不会偶尔也会怀念这久违的味道?就让文字把记忆重拾,一起来看看全国各地有哪些好吃食,有兴致的不妨开始准备把这些美味做起来!



1、春饼

吃春饼叫做“吃龙鳞”是很形象的,一个比手掌大的春饼就像一片龙鳞。春饼有韧性,内卷很多菜。如酱肉、肘子、熏鸡、酱鸭等,用刀切成细丝,配几种家常炒菜如肉丝炒韭芽、肉丝炒菠菜、醋烹绿豆芽、素炒粉丝、摊鸡蛋等,一起卷进春饼里,蘸着细葱丝和淋上香油的面酱吃,真是鲜香爽口。吃春饼时,全家围坐一起,把烙好的春饼放在蒸锅里,随吃随拿,热热乎乎,欢欢乐乐。

2、猪头肉

二月初二吃猪头肉也有说法。自古以来,供奉祭神总要用猪牛羊三牲,后来简化为三牲之头,猪头即其中之一。另据宋代的“仇池笔记”记录的一个故事:王中令平定巴蜀之后,甚感饥饿,于是闯入一乡村小庙,却遇上了一个喝得醉醺醺的和尚,王中令大怒,欲斩之,哪知和尚全无惧色,王中令很奇怪,转而向他讨食,不多时和尚献上了一盘“蒸猪头”并为此赋诗曰:“嘴长毛短浅含腭,久向山中食药苗。蒸时已将蕉叶裹,熟时兼用杏浆浇。红鲜雅称金盘玃,熟软真堪玉箸挑。若无毛根来比并,毡根自合吃藤条。”王中令吃着蒸猪头,听着风趣别致的“猪头诗”甚是高兴,于是,封那和尚为“紫衣法师”。看起来猪头还真是一道佳肴呢,而且也是转危为安平步青云的吉祥标志。

如今就有一道名菜叫做“扒猪脸”,经过选料、清洗、喷烤、洗泡、酱制等十二道步骤,历经十多个小时的烹饪,才能端上餐桌。“扒猪脸”有三种,一是原汁原味吃;二是蘸酱汁吃;三是卷煎饼吃。每一种吃法都有不同的滋味。“扒猪脸”肥而不腻,肉骨分离、糯香可口,给现代人带来了美容、健脑的效果。“二月二”吃现代“扒猪脸”,回味古代的餐饮历史,真是一种当代与历史交融的完美体验。

3、爆米花

二月初二吃爆米花有传说。

相传武则天当了皇帝,玉帝便下令三年内不许向人间降雨。但司掌天河的玉龙不忍百姓受灾挨饿,偷偷降了一场大雨,玉帝得知后,将司掌天河的玉龙打下天宫,压在一座大山下面。山下还立了一块碑,上写道:“龙王降雨犯天规,当受人间千秋罪。要想重登凌霄阁,除非金豆开花时。”

人们为了拯救龙王,到处寻找开花的金豆。到了第二年二月初二这一天,人们正在翻晒金黄的玉米种子时,猛然想起,这玉米就像金豆,炒开了花,不就是金豆开花吗?于是家家户户爆玉米花,并在院里设案焚香,供上“开花的金豆”,专让龙王和玉帝看见。龙王知道这是百姓在救它,就大声向玉帝喊道:“金豆开花了,放我出去!”玉帝一看人间家家户户院里金豆花开放,只好传谕,召龙王回到天庭,继续给人间兴云布雨。从此以后,民间形成了习俗,每到二月初二这一天,人们就爆玉米花,也有炒黄豆的。

4、芥菜饭

农历二月二吃芥菜饭是温

州民间广为流传的习俗,并有“吃了芥菜饭不生疥疮”的说法。旧时,老百姓生活贫困,卫生意识淡薄,再加上缺医少药,皮肤病(如疥疮)患者多,且易传染。芥菜含有大量的叶绿素及维生素C,经常食用富含叶绿素及维生素C的蔬菜,能提高自身免疫能力,增强抵抗力,对人的皮肤有好处。故有“吃了芥菜饭不生疥疮”的说法。

据说,这个习俗还有一段有趣的传说。一天,乾隆皇帝微服察访民情,到浙南一农户家中,发现一名饱读诗书的青年张某因家境贫困,无法进京赴考,只得在家苦读诗书。张某热情好客,请乾隆皇帝吃顿便饭。正当准备做饭时,张某发现米缸里的米不够吃,又没菜肴。张某灵机一动,计上心来。叫其妻先准备开火,自己从后门出去到菜园里剥来一把碧绿幼嫩的芥菜,加点佐料,煮成一锅绿中夹白的芥菜饭。乾隆皇帝平时吃惯了山珍海味,生猛海鲜,且时至晌午,早已饥肠辘辘,一闻到这芳香扑鼻的芥菜饭,食欲大增,吃得津津有味,并赞不绝口,连问这绿里夹白的饭是怎么做的。张妻答道:

“这叫芥菜饭,吃了不会生疥疮。”

这天,恰巧是农历二月初二,二月二吃芥菜饭的习俗便从此传了下来。

山东二月二吃什么

1、炒豆子

“二月二”除了要去理发讨个好彩头,还要在家吃炒豆,寓意“金豆开花,龙王升天,兴云布雨,五谷丰登”。炒豆还叫“蝎子爪”,因为过农历二月二,各种虫蝎就要出现了,传说人吃了“蝎子爪”可以“镇压毒虫”。

炒豆用的是黄豆,还有把玉米和黄豆两样混合炒的。黄豆经过了仔细挑选,炒前先用糖精水浸泡一下,稍微晾干就可以上大锅里炒了。需掌握好火候,炒大了有焦糊味儿,炒轻了没有脆香。那年月农村缺医少药,人们又缺乏医疗常识。春天常常会流行脑膜炎、大脑炎等,人们便说吃炒豆可以预防。

2、猪头

二月二除了炒糖豆,在烟台还有一个不得不提的习俗,就是啃猪头。在农历二月二“龙抬头”之日,家家户户煮猪头,是因为初一、十五都过完了,二月二是春节中最后一个节日。一般农户家腊月二十三过小年时宰杀的猪羊,正月一过,基本都吃光了,最后只剩下了猪头,就留在二月二这天吃了。还要把猪头作为祭品来祭拜祖先。一年要开一个好头,祈福当年风调雨顺。

3、棋子块

山东很多地方二月二有吃炒豆,吃棋子块的习俗。二月二这一天要吃棋子,它象征龙鳞,它的形状是一个菱形,两头尖,它是用面做成的,先将和好的面擀成薄饼状,然后切成手指甲大的菱形小块,晾干后放在锅里炒制而成。具体的做法各地有所不同,有的加上糖或者糖精,是一种甜食,有的厚而小,有的稍大而薄。

4、懒龙

二月二的食品还有一种叫“懒龙”,也叫“卧龙”,它的做法是先将和好的面擀成一个很大的薄饼,再把豆腐捣碎拌上葱花,撒上盐摊在饼上,卷起来把两头压紧,把长长的夹馅面龙盘在笼屉里面的外圈,再用同样的方法做成小一点的同样的面龙,盘在笼屉的中间。这样一只笼屉可以蒸出两只面龙,因为它们卧在笼屉里面所以叫它们“懒龙”或者“卧龙”。

人们吃的时候,根据需要切成大小不同的块。人们吃懒龙意思是唤醒龙,要它下雨润大地。棋子和燎豆只在二月二这一天吃,而在许多地方,平常也吃懒龙,不过,平常吃的时候,叫它豆腐卷子。

5、年糕

二月二的节日饮食还要吃年糕,把过年的年糕留一块这天吃,意味着步步高。老人们说,家中有属相为大龙的,这天要蒸糕吃,而不能煎糕吃,以免伤了“龙爪”。

6、煎饼

二月二还有“煎饼熏虫”和“击梁辟鼠”的习俗。时在惊蛰前后,各种毒虫都开始活动,二月二这天人们都煎饼,也有煎正月留下的年糕吃,叫做煎饼熏虫,以此来提醒人们不要受毒虫的伤害,同时也用煎饼、煎糕等形式寄托着人们祛虫的心理。

7、面条

许多地方二月二还要吃“龙须面”,就是把面条切得特别细长,特别是许多老年人吃龙须面来求长寿。

本报记者收集整理

