



各地年貨知多少

廣東：吃的是“好意頭”

在很多外地人眼中，廣東人在“吃”的方面可謂頗為大膽，而在日常的廣東生活中，廣式早茶、各類海鮮以及清而不淡，鮮而不俗，嫩而不生，油而不膩的菜品都足以讓八方遊客為之傾倒。

年夜飯是一年中最隆重而豐盛的一餐，舊時年夜飯都是在家裏制作，從大年三十前一週就要開始置辦各種食材。由於地緣因素，各類海味、乾貨、鮑、花菇之類的食材倍受歡迎，需要在制作前兩天發好。在很多廣東人兒時的記憶中，除夕早上天還沒亮的時候，家家戶戶就開始忙碌準備了。

廣州人分外講究“好意頭”，一些帶有吉祥寓意或諧音的食材、菜式在年夜飯必不可少：蝦，因其粵語與“哈”同音，寓意新的一年要過得“笑哈哈”；發菜、蚝豉，寓意“發財好市”；順德魚生，配有十多種配料，吃時大家一起用筷子將其攪拌、夾起，並齊聲念道：“撈起”，意味著“新的一年撈得風生水起”；同樣，生菜（生財），魚（年年有餘），都是不可少的菜式。

如果在更講究的場合，或者在一些客家人的家庭裏，盆菜也是年夜飯的主角。一盆菜裏可荟萃有百菜百味，共冶一爐，基本原則是“和味”。人們喜歡逢年過節時吃盆菜，盆菜就有了喜慶團聚的意義。

盆菜是將多種食物堆積在一盆裏，傳統盆菜在用料方面，豬、雞、鴨、海味、冬

菇、豬皮、枝竹、蘿蔔、生菜等不可少。講究葷素結合，以免過於油膩。每一道菜香都經過事先烹制，所以有“做一個盆菜等於做10道菜肴”之說，有“十全十美”、“美美滿滿”、“團團圓圓”、“盆滿鉢滿生意興隆”的美好寓意。

如果在祖屋過年，年夜飯做好了要先祭祖。廣東稱“無雞不成宴”，主要便指白斬雞。精心選好的走地雞，熱水燙熟，晾涼後薄薄地塗上香油，風幹到肉皮緊繃，然後整齊地切塊擺盤，配上姜蓉、蔥油敬與祖上。

新疆：全羊、大盤雞和手抓飯

提及新疆美食，許多人腦海裏都會浮現出伴著炭火煙霧和孜然的味道，肉香濃郁的羊肉串在“阿凡提”大叔的手裏翻滾舞動。大叔手裏的扇子快速均勻地扇著，一陣又一陣香味讓人不禁駐足，一番“撈串”之後才能滿足離開。

烤全羊是新疆的一大名饈，是新疆少數民族，尤其是維吾爾族人民膳食中的一道傳統地方風味肉制品，是一道最富有民族特色的大菜。逢年過節、慶典壽辰、喜事來臨時用來招待尊貴的客人。羊烤好後，會在頭上系上大紅綢子，嘴裏含上芹菜或香菜，猶如一只活羊臥著吃草。外焦裏嫩，色澤金黃誘人，頓時會使人垂涎欲滴，食欲大增。

另一個不可不提的新疆美食當屬大盤雞。爽滑麻辣的雞肉和軟糯甜潤的土豆進行翻炒，雞肉鮮嫩爽滑絕不膩口，帶著淡淡的

啤酒香，又有著夠勁的辣椒香。土豆外皮焦脆，中芯入唇即化，綿而甜潤，湯汁更是鮮美難抵。在雞肉吃完後仍湯汁滿溢，此時放入筋道的皮帶面，與湯汁和土豆的濃香中拌勻，配上兩顆生蒜，不禁讓食客大呼：得此大盤雞，夫復何求？

此外，肉味鮮美，不膩不膻的手抓羊肉，色香味俱全的拉條子、揪片子和手抓飯，香噴噴的饅頭和油塔子都是新疆人民餐桌上必不可少的美食。配上讓人口舌生津的哈密瓜和酸奶，喝上一杯葡萄溝自釀的葡萄酒，跳起熱情的維吾爾族舞蹈，還有什麼比美麗富饒的新疆更吸引人呢？

北京：從滿漢全席到炸肉丸子

北京的年，基本可以代表許多北方地區的年：除夕要吃一頓盛大的年夜飯，初五吃餃子，稱為“破五”，十五吃元宵，這個年就算是過完了。最熱鬧的是除夕晚上，全家團聚吃年夜飯後，大家會一起“守歲”：聊天、看春晚、吃炒貨、打牌，一直到午夜來臨，這期間還伴隨著窗外不斷響起的鞭炮聲。

今天的北京，因為人員的流動性和複雜性，春節習俗有了很大的變化，也不能一概而論。不過，有幾種過年小菜，在很多北京家庭中還是可以經常見到。

酥魚，是一道簡單易做的冷葷，經常出現在年夜飯的飯桌上。制作者一般選擇幾寸大的小魚，開膛洗乾淨後炒熟，再用大號的砂鍋，將小魚和蔥段分層碼好，用大量的米醋燜制，一定時間後就能品嚐到味道酥嫩的小酥魚。如果燜制的時間夠長，往往可以整條入口而不覺得有刺，是上好的下酒佐餐。

還有一道炸素/肉丸子也常常出現在北京、甚至是北方人的飯桌上。舊時生活物質匱乏，人們遍發動腦筋，將面粉、胡蘿蔔、香菜、粉條等等混在一起，炸一大盆素丸子作為年夜飯的一道前菜。

現在，大多數家庭都用肉丸子代替了素丸子，材料也變得越來越豐富：綠豆、花椒、茄子、各種野菜……往往年夜飯還沒上齊的時候，小孩子們最盼望的就是吃幾個剛

出鍋的炸丸子來解饑了。

除了家家戶戶一定要吃的餃子，到了年夜飯的尾聲，北京人的飯桌上還會出現一個暖鍋。老北京講究用銅鍋，象徵著紅紅火火，團團圓圓。但這個暖鍋卻不像平時的火鍋那樣涮著吃，而是事先熬好，暖鍋裏頭有幹貝、海米、魚丸、蝦丸、海參、玉蘭片、蛋餃等等。暖鍋端上，就意味著年夜飯即將結束，一年也迎來了一個熱騰騰的肇始。

上海：甜食吃出幸福感

與北京一樣，上海也是一個移民城市，而上海的年，也逐漸被加入了一些江浙一帶的年味風俗。

上海的年夜飯，最緊要的是要有一條肥美好吃的魚。長江三鮮鮭魚、鮰魚、刀魚是飯桌上最常見的，其他淡水魚系如青魚、黑魚和鮎魚，肉質鮮美，也受到人們的喜愛。

以青魚為例，一條肥美的青魚，在江浙滬一帶的廚房裏，可以有許多吃法。糟青魚，就是選用合適的青魚，用米酒和各種香葉香料，伴隨著鹽鹵，悶好，三四天後就可以拿出來食用；上海人習慣用青魚中段來做煎魚，去頭去尾，片成一公分厚的薄片，入滾油炸透，至金黃出鍋，放入調好的醬油中浸幾秒，待味道吃進魚肉中即可撈出，口味兼具鮮、甜、香、濃、脆。

家常些的做法，或紅燒，或用青菜、水腌菜配著燒。老一輩的江南廚師，都講究不要在做魚的過程中加入太多的香料，“最大程度地保留魚本身鮮美的味道”。

除了魚之外，紅燒肉、腌鮮筍、豬油八寶飯、四喜烤麸……也都是一頓正宗的老上海年夜飯必不可少的。

當然了，整個“長三角”，還是年糕的天下，很多家庭一進臘月就開始做各種“糕”。

備好糯米、粳米、紅豆等粗糧，再把蘿蔔、芋頭、臘肉、蝦米、叉燒肉等磨碎，就可以做出蘿蔔糕、芋頭糕等甜糕；把揉好的米粉蒸好，再放入切碎的豬板油，在架上放12個小時後用線切塊，就是豬油年糕；而在上海，還有一種50多年歷史的“排骨年糕”，就是大排佐以小而薄的年糕，經油氽、燒煮而成……

不同地區的年糕形狀也各有不同，甯波人喜吃長方形狀的年糕，無錫的年糕是鞋底形狀。年糕也可以再佐以其他食材再進行蒸或者炸。

在江南地區的人們看來，吃糕是取個“步步高”的好彩頭，不僅年夜飯要吃，整個春節期間都要吃的。年糕作為甜食，人們愛的，或許是這種吃糖的幸福感。

美中佛教會地藏殿

地藏殿現已正式啓用，服務社區與信眾
殿內裝璜永久骨灰壇存放設施
單人位和雙人位兩項；還有存放永久往生牌位
及供奉地藏菩薩長明燈

諮詢單位：美中佛教會
299 Hegar Lane, Augusta
MO 63332
電話：(636)482-4037
傳真：(636)482-4078
E-mail: info@maba-usa.org
聯絡人：空正法師、空實法師

RAYMOND CHANG
張良睿
Real Estate Professional
cell (314)275-0750
office (314)878-9820
email raymond.chang@cbgundaker.com
web RayMovesMO.com

- ★ 房屋買賣
- ★ 地產投資
- ★ 外州搬遷
- ★ 協助蓋新屋

誠信可靠 熱誠服務
卓越的售後服務

致力於為您和您的家人提供
最好的房地產經驗和最高質量服務

13718 Olive Boulevard, Chesterfield, MO 63017

988

SUICIDE & CRISIS LIFELINE MISSOURI

致电 988

超过 240 种语言的翻译