

新春走基层

这个春节真美味

蚌埠融媒体记者 陈瑶 实习生 张可/文 蚌埠融媒体记者 陈昂/图

家乡的年味是难忘的乡愁,令人向往、垂涎。不论千山万水、有钱没钱,一到春节男女老少都像候鸟一样,回家过年。

年味是什么味道?饺子、年糕、炸圆子、……舌尖的年味悠远绵长,让人无论身在何处,总会在某一时刻悄悄打开情感的闸门,诉说着团圆、相聚的美好。

承载家的记忆,传承美好寓意

年味,是一年又一年不变的记忆。南山路上,有着几十年炸麻叶的小作坊里,每年农历腊八之后,飘出的阵阵香味就会“引诱”吃货们在门前排队,有人甚至能等上一个多小时,就为了吃到记忆中的那一点口焦香酥脆。

“那时候只有过年家里大人才会炸麻叶子,酒米面加水 and 匀,拌上炒熟的芝麻和糖,擀成薄片切成方片,下锅用香油炸了,成金黄色后捞出来沥油冷凉。又酥又脆又香又甜,是我小时候最喜欢的春节零食。”今年四十多岁的程先生说,自己年幼时,麻叶子算是最奢侈的零食了,总觉得吃不够,大人们会

把炸好的麻叶子装进铁皮罐里,每天倒些出来分给一家人吃。后来,家里的大人都老了。要吃麻叶子只能去买着吃。“吃了这个,感觉才有过年的味道,它在我家一直没缺席过,我们都喜欢这个老味道,年年买,大人和小孩子都喜欢吃。”作为每年都要来买麻叶子的老顾客,程先生谈及这样的传统小食,已经是家中多年不变的新年味道。

而对在南山路卖麻叶子的马荷花来说,麻叶子带来的年味除了香甜,还多了几分得意和满足。马荷花老家河南,到蚌埠已经几十年了,但乡音难改,炸麻叶子的手艺

已经陪了自己几十年,每年春节都是她大展身手的时候。“哪年春节前我家门口不排长队?从早炸到晚都供不应求。”马荷花说,自己这个手艺是从小在河南跟家人就学会了,来到蚌埠后发现这一传统美食两地“通吃”,这一炸就是几十年没停过,也收获了很多几十年的老主顾。

年味,是放慢生活的脚步,停下来,陪一陪家人。对凤二小的老师郭佳佳而言,过年,便意味着蒸年馍、包饺子,总之得做特别丰盛的面食。“二十八把面发,二十九蒸年馍”,今年的腊月二十九就是除夕,郭佳佳一大早便忙活

起来,揉、圆、擀、卷、揪、搓、捏、捻、按纹、刀压、剪花、掏空、镶嵌等相互糅合使用。除普通包子、馒头以外,其他各种形状的年馍都叫花馍。做花馍是过年少不了的一项传统,郭佳佳捏出不少形状的花馍,瓶状的寓意平平安安,兽状的寓意神兽庇佑;含苞待放的花状寓意花开富贵,小山状的枣馍寓意来年再攀高峰……掀开蒸馍的锅盖,白色的蒸汽腾腾而起,面香氤氲开来,年味也随之而来。“捏出了花的花馍才是有灵魂的孩子,孩子们也吃得更开心。年味也因此才被深深刻在记忆里。”



蚌埠大蚂虾。



蒸年馍。



烧全鸡。

本地风味传统菜,个个都是年夜饭硬菜

年味最浓的地方肯定有餐桌。本地菜早年受淮扬菜、京津菜的影响较大,近些年又从皖南徽菜、川菜、粤菜等一众菜系中博采众家之长,形成了口味咸鲜为主,讲究原料质地,用料严谨,注重配色,讲究造型,四季有别的饮食特色。年夜饭的餐桌也极尽缤纷。

今年67岁的徐守忠是阿财老铺的菜品顾问,也是国家高级烹调师。春节期间,徐守忠特意到饭店后堂给年轻的大厨们展示了米粉肉的传统做法。“我们老蚌埠传统的米粉肉,讲究可多了,绝不是简单地把五花肉拌到调料里,裹上米粉直接蒸就成了。”徐守忠说,过年家家户户的餐桌上都少不了肉。可是很多人都不知道正宗的老蚌埠米粉肉的做法。上世纪四十年代,同源茂饭店有一位姓杨的大师傅做的米粉肉堪称一绝,当时也成为餐饮界很多人效仿的对象。徐守忠的父亲一直在老字号同源茂当大厨,与这位杨师傅十分熟识,也就学会了这道名菜,后来又把手艺传给了徐守忠。徐守忠做这道菜,首先会把大米和八角等佐料在一起炒制,炒熟后用酒瓶或擀面杖压碎,然后浇上用葱姜菜籽油熬制的料油,再把洗好切片的花花肉用米粉、调料拌匀,然后摆放在扣碗中,切好的肉要正好八块铺满碗底一层,中间再铺上其他肉片、肉块,盖上盘子上笼屉蒸五十分钟。出笼屉时把碗扣过来,直接端盘上桌,造型有趣,鲜香扑鼻,肉的油脂渗入米粉,米香和肉香完全融合在一起。经过烹饪之后,五花肉肥而不腻,肥肉吃起来像豆腐,瘦肉则经过长时间的腌制十分入味,而和肉融为一体的米粉,由于已经被肉汁浸泡过后,变得十分鲜香下饭,只需用筷子夹上一小点就能配一大碗米饭。

说起蚌埠年夜饭有哪些必吃

菜,徐守忠说,这说上几天几夜都没问题,本地物产丰富,地上跑的、水里游的、天上飞的都有,烹制方式也是煎、炸、炒、炖、煮、焗多种多样,不止年夜饭,过年家家吃得都不差,凉菜热菜荤素搭配,道道都是硬菜,都有寓意。过年几乎每家的餐桌上都会有的糖醋鱼、四喜圆子、红烧肉这些菜。可能只有一些老蚌埠人还记得那些传统年菜,比如金丝蛋卷、茄汁鱼片、口蘑锅巴、桃花饭(虾仁锅

巴,番茄酱调汁,锅巴色若桃花,曾在国宴上露过脸)。

徐守忠说,蚌埠人吃饭还讲究“一日三食、四时四味”,就地取材。我们有一道出镜率很高的菜——河蚌,也经常在年夜饭的餐桌上。最初,河蚌的吃法只有河蚌烧粉丝、河蚌炖鸡,但现在蚌埠人已经将河蚌当作一道百搭菜品。同季节搭配不同的配菜。“腊月吃腌、春月吃鲜”,徐守忠说,冬天里有的家庭会做咸肉炖河蚌,再过

段时间,可能大家又会去吃河蚌炖鸡、河蚌炖鲜笋、河蚌烩三鲜等等。

虽然年夜饭的菜单那么长,可是徐守忠说,自己在过年时会亲自下厨给孩子们做的,就是家常的那几道。舌尖上的年味,便是如此,不在于美味佳肴,不在于形式花样,它承载着千家万户的记忆,寓意着祝福、美好、团聚,只要是喜欢的就是最好的,只要一家人一起吃就是最美味的。



市民春节期间在购买本地传统美食烧饼夹里脊。



蚌埠年夜饭。

流淌在食俗里的年味

春节在我国已是历史悠久的文化传统,塑造了大江南北各具特色风味的“年夜饭”。各地的年夜饭各领风骚,别具风味。吃,早已不仅仅是为了果腹,春节吃什么、怎么吃,是一场最具仪式感的活动。蚌埠本地的春节美食历久弥新,不仅形成了自己的风格和韵味,也形成了自己独特的食俗文化。蚌埠民俗专家冯淮南就向我们详细介绍了蚌埠的春节饮食文化。

其实,春节美食从腊八就能开始说起了。“吃了腊八饭,就把年货办”,蚌埠开埠以来,市区居民有吃腊八粥的习惯。这天要吃“腊八粥”,也称“八宝饭”,一般用白果、糖炒栗子、青红丝、薄荷、桂圆肉、山楂糕、红枣、赤豆、花生仁等拌和糯米煮粥,甜的咸的,花样繁多,视家庭经济状况,种类不一。有的人家在喝腊八粥之前,先要敬神祭祖,然后全家共享。有的人家还多煮些粥,然后馈送关系好的左右邻里。

除了腊八粥,本市城市及农村还有在腊八腌渍咸菜或腊肉、腊肠及腌制咸鱼的习惯,谓之“腊八菜”。认为腊八腌咸菜,久吃不坏。到上世纪80年代中期,由于生活改善,食品供应日益丰富,大多数人冬天买新鲜菜吃,已经不腌咸菜,连腌咸菜的缸都很少见了。

农历腊月二十六,本地有蒸年馍的习俗。不少人家过了祭灶,家家户户开始蒸馒头蒸包子。按照传统习俗,春节期间,尤其是年初一到年初五,忌做生粮,一定要热熟菜热饭。因此,所做馒头一般要够吃到正月底,甚至吃到二月。

馒头和包子的样式很多,有糖馍,有菜包、肉包、做成三角形的糖包;花卷、油盐卷;也有豆沙包、枣泥包;也有发糕,馒头要点上红点;龙馍要用黑豆做眼,红豆做嘴,刀划出龙鳞。头锅馒头要首先祭灶君、祭天神、祭祖先。蒸馒头期间,忌说家中来人,尤其忌讳说“蒸完了吧?”之类不吉利的话。富裕人家还蒸一些包有玉米面、高粱面的花卷子或包粗粮皮的馒头,炸馓子,年初一早饭前向外“散”(寓意放赈),或在春节期间施舍给讨饭的人,或上门送给贫困人家。

上世纪80年代到90年代初期,本地不少居民过年前要蒸馒头、腌肉、腌鱼、腌风鸡、灌香肠、炸麻叶、炸圆子、炒花生、炒瓜子等,为过年做准备。同时,往往多腌渍、炸、炒一些食品,以备过年送亲友。

过去,多数人家以中午为年夜饭正餐。放过鞭炮后,全家人摆上酒菜,老少依次入席,举杯庆祝。除夕中午饭菜丰盛,有吃辞岁酒的习俗。旧时全天香火不断,供奉酒饭,祭祀神佛和祖先。晚上吃水饺、瓜子、花生,全家围坐,长辈给小孩“压岁钱”。同时盛一碗扁食,拿两个馒头,犒劳大牲畜,有“打一千,骂一万,三十晚上吃顿饭”之说。过去不论家境如何,年夜饭肴多少,但油炸碗头鱼是必备的传统菜。开桌碗头鱼不许食用,须留过小学,以示年年有余。最后上大肉圆子,表示全家团圆。吃过年夜饭,尊长以红纸包钱分送晚辈,名曰“压岁钱”。除夕之夜灯火通明,谓之满堂红。

过年家家都少不了饺子,饺子虽说是北方人过年必吃的食品,慢慢全国各地都开始喜欢上了吃饺子。因其形似元宝,被人们赋予“招财进宝”的寓意,人们还把寓意吉祥的硬币、糖果、红枣、花生等包在馅里面。吃到硬币象征新年发财,吃到糖果表示来年生活更甜美,吃到花生则寓意健康长寿。饺子看似简单,其实“内容”可以很丰富——羊肉牛肉猪肉鱼肉海鲜鸡蛋,搭配芹菜韭菜萝卜胡芦各种蔬菜,就能搭配变化出丰富的味道,营养均衡又健康。

很多人说,包了一辈子饺子吃了一辈子饺子,但一点都不腻,就是因为饺子带来浓浓的年味和家的记忆。

正月初一,是我国传统的新年,即春节,是最盛大的节日。这天刚交子时,守岁的人们就烧香点烛,鸣放鞭炮,以示新年的到来,这叫“接年”,又曰“迎春”。五更天时,讲究的人家要吃煮红枣,象征新年红红火火。早饭要吃饺子,名叫“拿元宝”,取饺子形如元宝状或吃糯米汤圆,叫汤圆为“银锭子”,以图吉利。

蚌埠年初一到年初三,讲究的是“初一扁,初二圆,初三串铜钱”。扁是水饺,圆是元宵,串铜钱是用面条和水饺串在一起,形若成串的铜钱。年初三早餐要吃面条、水饺。千年古镇淮卫把年初三称为“小年”,小年中餐像年初一中餐那样丰盛,餐前要燃放爆竹,以祭祀先祖。

年初五,过去不少地方称为“开财门”,商家可以打开门做生意了。民间则认为,过了年初五,节日禁忌可以打破了,于是称为“破五”。蚌埠周边乡镇,也有把年初五叫小年的说法,年初五吃过午饭,过大年基本告一段落,称为送年。从年初六开始,商家鸣放鞭炮,开始营业。在外乡异地读书谋生的人,陆续出门。

蚌埠旧时,从初二到十五,亲友之间互相请春酒、饮宴聚餐。尤其是生意人和豪富之家,此风盛行。请春酒要先下帖子,帖子是用红纸上“某年某月某日,敬备春酌,恭请光临”等字,或为生意场中应酬或藉此为联络和交际机会,席上觥筹交错,酒食征逐。但蚌埠市生意场中的春酒和本省安庆等地吃春酒的风俗不同,不同之处是吃春酒不还席,还席要等到明年。蚌埠周边的县镇,是在年里还席的,有“春酒春酒,一抵一口”说法,今天你请了我,改天我再请你。

蚌埠很多家庭受北方习俗影响,年初七是要过“人日节”的。这天要放鞭炮、吃饺子。人日节这天家中人不出远门,不走亲串友,在家团聚。很多家庭还保留着吃面条的习俗,人日节下午一般吃长面,寓意用面条缠住岁月的双腿,取长寿之意。也有人称初七这碗面叫“拉魂面”,意思是人日一过就该收收心,准备春耕生产了。也有的老人家在初七这天,吃七宝羹来祈福,盼望一年的好兆头。冬去春来,各种蔬菜也进入了生长季节,人们用七种菜做成的羹,在人日的时候食用,以此来取吉兆,并说此物可以除去邪气、医治百病。

冯淮南说,本地春节期间,很多大人和孩子爱吃“米花团”,其实这也是食俗。以饴糖掇炒米成团,南方人谓之太平团,食之一岁人口太平,且以馈赠他人,谓之饷太平,民间还有人认为是“享太平之意”。“太平团”象征着吉祥如意,人口平安。家中长辈有在春节期间给子女买太平团和馈赠的习俗,不过,本地叫“米花团”或“欢喜团”。

上世纪六十年代,居民供应口粮有部分玉米、红芋面。为粗粮细作,更加适口,不少人选择用粗粮做煎饼,本地街头出现了煎饼摊档。主要集中在中荣街以东南山路东段,多的时候有十几个摊位。当时南山路东段南边多是巷子,一到晚上,煎饼摊出摊时,居民带着面到摊位上给摊主加工煎饼,半条街都飘散着煎饼的香味。也有的人到居民家里加工。当时这条街被称为“煎饼街”,时间从春节前一直延续到二三月份,这条煎饼街延续了好几年。

本地在立春日还有打春牛、吃春饼的习俗。春饼多用韭菜、菠菜、芹菜、葱蒜、虾米等做成,不过以前用的是猪油。

现在大家的生活条件越来越好了,饮食方面也开始更加注重健康,养生了。而春节期间的传统美食很多都比较重口,重油,重盐,高糖等,导致很多家庭也就不爱吃这些传统美味了,更愿意将健康、均衡的食物端上春节餐桌。