



在古代的农业社会里，大约自腊月初八以后，家庭主妇们就要忙着张罗过年的食品了。因为腌制腊味所需的时间较长，所以必须尽早准备，我国许多省份过年都有腌腊味的习俗，其中又以广东省的腊味最为著名。

年糕因为谐音“年高”，再加上有着变化多端的口味，几乎成了家家必备的应景食品。年糕的样式有方块状的黄、白年糕，象征着黄金、白银，寄寓新年发财的意思。年糕的口味因地而异。北京人喜食江米或黄米制成的红枣年糕、百果年糕和白年糕。山西北部 and 内蒙古等地，过年时习惯吃黄米粉油炸年糕，有的还包上豆沙、枣泥等馅。北方的年糕以甜为主，或蒸或炸，也有人干脆沾糖吃，而南方的年糕则甜咸兼具。比如苏州及宁波的年糕，以粳米制作，味道清淡，除了蒸、炸以外，还可以切片炒食或是煮汤。

除夕夜又叫团圆夜，离家在外的游子不远千里万里赶回家来，全家人围坐在一起包饺子，话新春，其乐融融。饺子的做法是先和面做成饺子皮，再用皮包上馅。因为和面的“和”字也是“合”的意思，饺子的“饺”和“交”谐音，

“合”和“交”又有相聚之意，所以用饺子象征团聚合欢，又取更岁交子之意，非常吉利。此外，饺子因为形似元宝，过年时吃饺子，也带有“招财进宝”的吉祥含义。

除夕的家宴菜肴各地都有自己的特色。陕西家宴一般为四大盘、八大碗，四大盘为炒菜和凉菜，八大碗以烩菜、烧菜为主。湖北东部地区为“三蒸”“三糕”“三丸”。“三蒸”为蒸全鱼、蒸全鸭、蒸全鸡；“三糕”是鱼糕、肉糕、羊糕；“三丸”是鱼丸、肉丸、藕丸。江西南昌地区一般十多道菜，讲究四冷、四热、八大菜、两个汤。浙江有些地方一般为“十大碗”，讨“十全十福”之彩，以鸡鸭鱼肉及各种蔬菜为主。

各地除夕家宴上都有一种或几种必备的菜，而这些菜往往具有某种吉祥的含义。比如苏州一带，餐桌上必有青菜（安乐菜）、黄豆芽（如意菜）、芹菜（勤勤恳恳）。湘中南地区必有一条一公斤左右的鲤鱼，称“团年鱼”；必有一个3公斤左右的猪肘子，称“团年肘子”。皖中、皖南餐桌上有两条鱼，一条完整的鲤鱼，只能看却不许吃，既敬祖又表示年年有余；另一条是鲢鱼，可以吃，象征连子连孙，人丁兴旺。祁门家宴的第一碗菜是“中和”，用豆腐、香菇、冬笋、虾米、鲜肉等制成，含义为“和气生财”。合肥的饭桌上有一碗“鸡抓豆”，意思是“抓钱发财”；管家人要吃一只鸡腿，名为“抓钱爪”，意味着明年招财进宝。南昌地区必食年糕、红烧鱼、炒米粉、八宝饭、煮糊羹，其含义依次是年年高升、年年有鱼、粮食丰收、稻米成串、八宝进财、年年富裕。

王
华

趣话春节饮食习俗

北方人在元宵节吃元宵的习俗始于宋朝。意在祝福全家团圆和睦，在新的一年里康乐幸福。元宵分实心 and 带馅两种，有香、辣、甜、酸咸五味，可以煮、炒、油炸或蒸制，各具特色。

南方人的汤圆和北方的元宵在原材、外形上差别不大，但做法不同，元宵是“滚”出来的，而汤圆则是“包”出来的。汤圆的“圆”也是象征着幸福团圆、合家美满之意。