

桐庐人过年吃什么

许马尔

春节,是我国很重要的一个节日。各个地区的习俗不一样,因此过年这天的饮食也大不相同。我作为一个地地道道的桐庐人,下面我就来给大家说说桐庐人过年主要吃什么。

从前,桐庐民间一进入腊月,家家户户都要忙过年的吃了,比如杀年猪、春年糕、浇龙须、酿米酒、磨豆腐、做素面、裹粽子、刮蕃薯片、沸油齏、烤冻米糖等。

过年吃的菜肴大多有它一定的文化内涵。比如:桐庐民间过年的时候那碗八宝菜,因黄豆芽形似如意,又称为如意菜,寓“吉祥八宝”之意;白鲞焗肉或者白鲞扣鸡,有意会把鲞头放在最上面,让人看到说一句“鲞头”讨口彩,因为“鲞头”与“想头”谐音,只有先有“想头”来年才会有“奔头”、“花头”;而鱼则寓意“年年有余”,圆子又比作“团团圆圆”等。

过年前,几乎家家户户都要做风栳、油齏、番薯条、冻米糖等,这些食物不仅新年里客人上门,是招待客人茶点的必用之物,而且也是人们尤其孩子们的犒劳食之一。

风栳,在清代《调鼎集》的糕点篇里面,便有风栳的记载,足以说明风栳的历史已很悠久,这也是桐庐传统美食之一。栳一种丝缕稀而薄的纺织品,风栳,因其如帛般轻盈、精巧,连风都能吹得动,故名。

油齏,是一种历史悠久的民俗食品,据有关记载远古祭祀时,油齏这是必备的祭品。(油齏,不少人写油鸡或油几,其实应该是“齏”,齏)面粉经加水并加糖拌和后,擀成薄薄的,再用刀切成两头尖的棱形小片,并在中间划一刀,然后一头朝中间穿过,投入油锅炸黄即可。

桐庐人的番薯条或番薯片不同于其他地方,而是将番薯刨去皮蒸熟,然后碾压成泥,再加入黑芝麻、切细粒的桔子皮等拌匀,在案板上用擀面杖擀成薄薄的番薯糕,并切成小片或长约寸半、粗约筷子的条,然后在太阳下晒干,再用白石粉将其炒成酥脆。

当然,过年的美食主要还是那些桌面上的传统菜肴了。一般人家在过年时都会准备很多很多的菜肴。《八宝菜》与《八宝饭》寓意八宝如意,这是人们用来寄托对美好生活憧憬和向往的菜肴与甜点,在年夜饭餐桌上是必不可缺的。

八宝菜用腌白菜梗、萝卜、油豆腐、落笋、韭芽、黄豆芽、芹菜、青红辣椒等八种食材烹制而成。先将各种食材切成粗丝;萝卜切丝后用盐腌制30分钟挤去水分;落笋水发后切丝煮熟;韭芽切成段,黄豆芽去根须。烧锅内加色拉油烧热,倒入腌白菜、腊笋、芹菜、青红辣椒等煸炒,再放入其他配料翻炒匀至熟便成。

小炒,这是家家户户过年时必烧的传统热炒菜了,该菜色泽略显金黄,香味异常,爽口味鲜。烹饪方法是:先将明蚶干在炭火上烤软,待烤出香味后撕去外面黑衣,去鳃去杂,趁明蚶干尚热软时切成丝,用水煮熟待用。猪瘦肉、冬笋、香干、熟肉皮切成丝,韭芽切成段。锅内油烧热后,倒入肉丝,加黄酒将肉丝滑炒散后,再放明蚶干、冬笋、香干、熟肉皮诸丝翻炒,并加入酱油、精盐和煮明蚶干的汤水,待汤汁收浓,然后加入韭芽翻炒匀即成。

虾油卤浸鸡,这是一款老底子味道的传统过年菜,也是每家必备的过年菜之一。虾油卤因为很咸,必须加入老母鸡清汤(无油)、



八宝饭



素肠



白鲞扣鸡

黄酒烧滚后,盛入钵头内冷却后即可把煮熟的整鸡斩成四大块浸入其中,浸泡数天便可食用。虾油卤不仅可以是浸鸡,而且很多人家还喜欢用它来浸五花肉、猪肚、门腔、豆腐干等,变化出多种的虾油卤菜品,并成为款款冷盘佳肴。虾油卤浸鸡咸鲜的滋味,口感滑而不腻,软而不油,别具风味。

干炸响铃,此菜色泽金黄,外脆里嫩,味道鲜美,因入口会发出一种响声,故名响铃。先把豆腐衣用温毛巾焐软,放在案板上摊平,把肉馅放在豆腐衣上,然后将豆腐衣卷成圆筒状,用湿淀粉少许封口,再切成一寸长的段块,湿淀粉封住两头,然后投入烧至七成热的油锅炸至金黄色时捞起即成。

元宝鱼,又叫碗头鱼,这是一碗过年的民俗大菜,鱼谐音余,寓意年年有余,此菜桐庐民间一般都会用两条潮鱼来烹制,潮鱼学名鲷鱼,因此,当年人们约定俗成地称潮鱼为碗头鱼。元宝鱼是一碗非常庄重的菜肴,此鱼上桌必须鱼肚对鱼肚,其形状连鱼皮也不能掉,所以先要将其煎制成型,然后再干烧而成。元宝鱼一般大年夜不会去动筷吃的,有的人家蒸了又蒸,端进端出,一直会“余”到正月十八落灯为止。

白鲞焗肉或白鲞扣鸡,这两个菜的白鲞头一定是摆在最上面的,因为鲞头与想头谐音,看见鲞头寓意有想头,这也算是一道励志菜吧!“白鲞”即用大黄花加工制成的咸干品,肉结实,味鲜美,为名贵海产品。白鲞与五花肉或鸡肉配伍,同焗(蒸)成肴,咸鲜互补,两味渗合,可谓锦上添花,其味更胜一筹。

落笋焗肉,落笋是经过榨床“落榨”等工艺的一种毛笋干,一进入腊月,几乎家家都会开始用水桶浸上落笋了,切落笋绝对是一种体力活,一般人家会刨子来刨落笋,先将落笋一层层叠好并用木板夹紧,再刨成丝片状,然后继续浸泡在清水里备用。落笋须油多才好吃,故用腊肉或五花肉焗之最佳,这个菜



油豆腐烧肉



圆子



干炸响铃

绝对是年夜饭餐桌上最畅销的抢手菜了。

干烧鱼干,这是桐庐船民、渔民特色风味的过年菜。鱼干一般采用富春江野生螺蛳鲭、鲤鱼等,以特殊方式腌制或晒干,将鱼干切成小块状,锅加油烧热,放入姜、蒜煸出香味,再推入鱼干,加黄酒、酱油、白糖等,加水改文火煨烧,至基本收汤汁即可。使成菜色泽酱红,肉质韧劲,味道鲜美,吃后口留余香。

干张结焗肉,也是过去的过年老菜之一,这个菜猪肉肥而不腻,味道浓烈、色润咸香。干张切成长12-13厘米、宽2-3厘米的长条,将其卷拢后一一打成结,炒锅加油烧热,加入葱姜菜煸香,再推入肉块翻炒至断生,加入酱油、黄酒翻炒,待肉块上色后,加水烧煮。汤开后加入干张结,改小火煨烧即可。

白煮腊肉,这是很多人最难以忘怀的过年菜了,餐桌上看着这一块块排列整齐的腊肉,一股清香会扑鼻而来,让人垂涎欲滴。将大块腊肉经水煮熟后,再切成一块块摆入碗中,切面如白玉玛瑙,十分诱人,入口糯软,咸鲜适度,使人满嘴滑润,油而不腻,回味无穷。

素肠,不仅是桐庐民间过年时的一道硬菜,而且还是一道历史名菜,此菜在桐庐民间有两种叫法,一叫素肠,一叫签子。元代《饮膳正要》就有“鼓儿签子”的记载,今天在桐庐民间仍在流传素肠或签子这个菜。素肠(签子)有很多种吃法,把它切成小段,可以煨锅滚,可以做扣素肠,可以加青菜烧,也可以蒸着吃,这是每家每户都会烧的一道菜肴。而味道最美的素肠则是锅内边煮腌猪头或腊肉,锅上边蒸素肠,腌猪头或腊肉的咸香味融入素肠内,其味美不可言。

圆子,是象征团团圆圆的一道吉利菜,虽然各地都会有,将夹心肉剁成馅后,加入切成细末的冬笋、木耳、香菇、黄花菜、豆腐及姜、葱蒜、盐、酱油等,再用少许湿淀粉拌匀搓成一个一个圆子上笼蒸熟便可。