

新年的吃

依 凡

爆竹聲中一歲除，春風送暖入屠蘇；

千門萬戶曠曠日，總把新桃換舊符。

——王安石·元日

當此一詩句出現時，農曆新年又降臨了。我們慶祝新年，除了有許多民間的習俗之外，最重要的大概就是吃喝玩樂吧？大家除了暫停工作，盡情享樂以外，又準備各種美饌，美其名曰酬神謝灶，其實是讓全家大小大快朵頤一番，更有趣的是：凡新年裏的食品，皆巧立名目，冠上「吉祥」的語句，以便吃起來可討個「好口彩」，而能真如口彩所說，順心遂意起來。

吃，在我國是最講究的，早年北平有一首歌謠，形容家家戶戶準備過年「吃」的情形。

老婆老婆你別饒，過了臘八就是年；

臘八粥兒喝幾天，瀝瀝拉拉二十三；

二十三，糖瓜（兒）甜；二十四，掃房子；

二十五，炸豆腐；二十六，燉羊肉；

二十七，殺公雞；二十八，把麵發；

二十九，蒸饅頭；三十兒晚上整一宿。

從上面的一些句子，可以知道，從陰曆十二月八日熬臘八粥開始，

瀝瀝拉拉地，一直要忙到大年三十晚上為止，大年三十照例還得守歲，一家團圓樂個通宵達旦。

古人說：「民以食為天。」尤其是過年期間，為了準備大吃大喝，從臘月初八起，一連二十多天都在為吃而忙個不停，其最高潮，中心點厥在於一頓豐盛的「年夜飯」。然後，便是打從大年初一吃起，至少要吃到正月十五的年菜。

瀝瀝拉拉準備年菜

地不分南北，人不論貧富，中國人永遠把過年當作一年中最歡樂的頂峰，並把過年當作一年一度的大事。而準備過年的吃食尤為首要工作。

過年，是中國人最隆重的節日，由於過年事務之繁瑣，籌備之需時，幾至家家戶戶男女老幼一概忙得頭昏眼花，筋疲力盡。然而其間人力物力之耗費，十之八九，還是為「吃」而忙。

一般而言，絕大多數都是在大年三十以前，家家戶戶的主婦全都累得喘不過氣來，從而有個正月十五之前不許動刀砧，初一至初三不得掃地清理，許許多多能讓主婦們歇一口氣的規矩。有人認為，這些個規矩全是某些聰明的主婦自個兒興起來的，只是興得挺有人情味，而且絕對無可厚非，事實上，還確實有其必要。否則的話，單為準備過年的吃，就會把主婦給累垮掉，那可怎麼得了啊！

在我國的北方，人民生活儉樸，家庭三餐，幾乎都是以雜糧果腹，

很少肉食，就是除夕年菜，也無非是寬粉條燉豬肉、胡蘿蔔燒牛肉、小丸子熬白菜，再講究點來個扣肉、扒雞、紅燜鴨子，喜歡喝兩盅的朋友準備點鮰魚、十香菜、肉皮凍兒、滷口條，既可杯酒怡情，快快樂樂渡歲，如有三五親友賀春拜年，也可以對付著延賓小酌一番了。

在南方的普通人家，比起北方飲食稍微精細點，因為臨江瀕海，也不過是多點魚蝦海味而已。至於富貴巨紳人家則六膳調蘭，湛露瓊卮，這桌團圓年夜飯，就非一般人所能想像的啦。

各大飯店酒樓，雖是號稱禮聘各省名庖主持觴政，標榜正宗口味，各省妙饌，可是，照實際現象來看：江浙飯館居然也有頂瓜瓜的掛爐烤鴨，平津小吃也能炒個回鍋肉、燉個炒鍋獅子頭，臺菜酒肆也準備個酸菜白肉火鍋應市，最妙的是掛著蒙古烤肉招牌的烤肉作料，添上個白菜絲、胡蘿蔔絲，甚至洋蔥、蕃茄，一些舶來品種的蔬菜，也都成了烤肉的主要作料。

這些令人目不暇給之菜式，教人納悶。不過說省與省之間，原應精誠團結，互助合作，就讓五蘊七香混然一體，不必有畛域之分。

新年吉祥菜肴

在早年除夕時之家宴，雖都是盛食珍味，也不過是把家裡平日所吃的菜肴，做幾樣出來，博得闔家男女老幼皆大歡喜，過個熱熱鬧鬧的新年而已，並沒有什麼一定之規矩。不過，有幾樣菜，無論東南西北，男女老少，在吃團圓飯的桌上多半不可缺：

十全十美：即「十香菜」，也有地方叫「素鹹菜」，是酒飯兩宜的一道素菜，既名為十香菜，當然要有乾鮮不同的十種蔬菜了。

其實，有的人炒十香菜，遠不止十樣呢：紅蘿蔔、黃豆芽、干張、豆腐乾、金針、冬筍、冬菇、木耳、醬薑、醃芥菜……一律切細絲下鍋炒熟。南方人的炒法，有另加榨菜、芹菜的；北方人的炒法，有另加芝麻、醬瓜絲的。

炒十香菜的訣竅，各種乾鮮蔬菜，絲要切得細，長短劃一，醬油要用淺色的，油量要看東西多寡而定，至於何者要先下鍋，火的大小，炒的時間久暫，那就要看掌杓的手藝如何了。

年年高陞：一般而言，在除夕團圓飯裡，總有一盤年糕，取其年年高陞的口彩。北平的年糕，分紅白二種（紅糖做的和白糖做的）四方方一塊，有的捏成「元寶」形，既不美觀，更不好吃，無非是聊資點綴而已。後來平津各地開了不少如桂香村、稻香村南式茶食店，過年時候都有蘇州的桂花紅白豬油年糕賣，蒸熟薦餐，其凝如脂，其甘如飴，醉飽之後，淺嚐幾箸，倒也醒酒開胃。

在南方除夕團圓飯桌的年糕，多半是出自璇閨雅製，把糯米粉揉合紅糖做皮，芝蔴、核桃、蜜汁做餡，用木頭模子蓋好，放在椶葉子蒸熟，擎盤散馥，芬芳似桂，引得老幼舉箸競嚐。

嶺南羊城，把過年蒸糕，視為一件大事，不但要考驗娣姒姑嫂調羹妙手，糕醃的好壞，還用來卜一年氣運的休咎。馳名中外的蘿蔔糕，

原是團圓夜宴上必不可少的佳品。

富貴有餘：這也是一道討口彩的好菜。其實，這道菜就是紅燒魚，又叫年魚。至於用什麼魚，其中講究可大啦。

據傳說，早年有科名的人家，絕對不用鯉魚，因為「鯉魚跳龍門」象徵狀元及第，大家都拿鯉魚來放生，所以年魚避免用牠。松花江的白魚是東北名產，隆冬鑿冰釣取者尤為名貴，北方富貴人家最喜用白魚做年魚。既名為年魚，當晚大家對牠都不動筷子，要等過完年再吃，方能符合「年年有餘」的原意。

南方人家也有用青魚、鱧魚的。近年在臺灣，有用鮠魚的，也有用甲魚的，而且有的改紅燒清蒸。魚一上桌，眾箸齊下，頃刻之間，盤底見天，這種年魚已然變成一道普通菜了。有一位最會幽默的朋友說：「過年吃鮠魚、甲魚，倒是吃得盤碗精光最好，否則，鮠魚、甲魚變成年年有餘，富而不貴，也沒有什麼光鮮吧！」

春節的圍爐年飯

在臺灣民間除夕吃年夜飯，又稱做「圍爐」。凡是外出讀書經商做事的人家，到了年底都將趕回家來參加「圍爐」，全家人團聚在一桌上，熱鬧快樂地吃上一餐。

所謂「圍爐」，是升起一爐炭火，放在大飯桌下，炭聲嗶剝，更增暖和與喜洋洋的氣氛。

在臺灣民間，不論是閩南或客家人，在年夜飯桌上多半都是擺滿

雞、鴨、魚、肉之類的食物。因為本省人除夕都要拜祭祖先，最主要的祭品，就是一隻雞、一尾魚、一大塊豬肉。拜畢，就用這些來做年菜；所以，年夜飯桌上的菜肴，以白切白斬的居多，然後蘸作料吃。

其他如魚丸、肉丸、蘿蔔丸、炒豬肝、豬肚燴海參、芹菜韭菜炒魷魚、炒花枝、燜細管等等及各種裹麵炸的魚蝦肉類，都是此間年夜飯桌上常見的菜肴。還有什錦火鍋或是大碗的清蒸雞、鴨等，也相當普遍。

北平的包餃子

在北平的年夜飯，為喝酒準備的有：鮓魚、虎皮肉凍、炸麻花、排飯、烙炸合兒、燻雞、罈子肉等；為下飯的有：四喜丸子、燴全丁、全家福、扒三樣、冰糖肘子等等。最後少不了有個什錦火鍋，或是大海碗裝的大白菜燉雞或是鴨子，還有饅頭花捲、素兒饅頭、糖三角兒等等。

吃罷年夜飯，家家多半還有一件很重要的工作，那就是包餃子。因為餃子形狀有點像元寶，所以，北平人又稱之為「捏元寶」。當除夕的黃昏過後，就可聽到從四鄰各家傳來「哆哆哆」的剁餃子餡的聲音，然後是姑嫂妯娌們聚在上房堂屋裏，擀皮的擀皮、包的包，大家說說笑笑，一邊守夜一邊「捏元寶」。

過新年包餃子煮餃子，還有許多的花樣，例如，在某個餃子裏加進一粒花生或是杏仁，到時誰吃到了它，就等於是中了獎，可以給他

帶來一年的好運道。煮餃子的時候，如果有的皮破了，絕不可以說「破了」，而要說「掙了」（掙字讀作正，含有「掙錢」，也就是賺了錢的意思），為的是避免不吉祥。

粵東風味的年菜

談到吃，廣東人最為講究，他們的年夜飯桌上，家中的少年和兒童也都可以一沾酒杯，品嚐一下家中自釀糯米酒的口福。敬罷祝福新年的酒後，由老人家先舉箸，夾幾筷子芹菜放到子女媳婦的碟子裡，口中還唸著：「吃點芹菜，大家勤勤做事。」隨著又蘸點豆腐乳，送到每個孫兒的嘴裡，唸著說「年年富富餘餘」，又夾幾片筍給兒子，口中唸的是「祝你節節高陞」……於是「發財團圓」、「早生貴子」、「元寶賺進來」等等的吉祥話兒，在大家互相敬菜的動作中，源源不斷地道將出來。按「發財團圓」，是用髮菜纏繞在大肉丸表面的一道粵東口味的年菜。「早生貴子」和「元寶賺進來」，是從名稱叫做「燒四寶」的菜肴中拈來，這道菜中的材料有雞翅膀、紅棗、豬肉和整個的雞蛋；蛋可象徵元寶，紅棗則取早生貴子的吉兆。

總之，過年時的家筵，是年終歲暮家庭主婦大顯身手的好時光。能幹顧家的主婦，自然是膏潤芳鮮，各致其美，山肴野蔬皆成妙饌，每一種佳肴都表示出深長意義，這也是中國人過新年「吃」的特色吧！