



吉庆有余

2017春节服务手册



春节美食 地方特色

月是故乡明，节是家乡亲。

在每个人的家乡，春节是最欢乐的节日。腊月三十的守夜，正月的拜年……除去那较为简单的仪式外，剩下的时间与空间里，皆是无尽的欢声与笑语。

十二点的钟声敲响，千家万户几乎同时打开大门，先迎一阵财神等吉神之后，再将鞭炮点燃，一时间，黑夜变白昼，万千鞭炮如同惊雷般震撼天地，数不尽的烟花在天空诞生，宛如万千朵仙花，在天空中争奇斗艳。

年俗中，年“味”最不可少。

这里的味，自然是饮食文化的丰盛。人们对年有一种盛情。在过年的时候，一定要尽量吃好一点，穿好一点，因为这不仅是一时的事，而是象征着未来一年的幸福与否。喜庆、吉祥、平安、团圆、兴隆、长寿、富贵……这些都是年的意蕴，也是各个地方过年特色美食的含义，它们凝聚了人们对生活、对生命的所有的美好祝愿。

张亚琴

鸡汁圆子：长江岸边的乡下风俗

流行地：枞阳

长江边的枞阳县，乡下一直流传做鸡汁圆子的习惯。

鸡汁圆子的用料非常讲究，做馅选用瘦肉，剁碎后拌葱姜调和，葱姜要切细碎。然后，加入鸡汤，而鸡汤须取本地家养两年以上土鸡经火炖四五个小时之后熬成的汤。

等馅成了之后，就用糯米粉制成的面皮包上，然后放入锅中煮熟，等圆子漂了起来之后，里面的馅也就熟了。

这些工艺非常复杂，一般来说只有在过年才能吃到。



麻叶

贡糕：明代皇帝品尝的佳品

流行地：怀宁

古诗有曰：形似玉，白似璧，薄如蝉翼甜如蜜。难得世上一佳品，传与后世莫走移。

怀宁逢过年的时候都会吃一种很特别的糕点。这种糕点，切片的、白白的、甜甜的。每逢佳节喜庆走亲访友贡糕是必不可少的一样礼品，大家互相馈赠，以示糕(高)为糕(高)去之吉祥寓意。

贡糕是怀宁县传统名优产品，其中品质最为上乘的是怀宁县食品厂生产的顶雪贡糕，因其色如高山之巔白雪，故名“顶雪糕”。顶雪贡糕选料讲究，做工精细，主要原料采用本地出产的优质糯米，佐以精细白糖、麻油、橘饼、核桃仁、红绿丝，经过精炒、细磨、润潮、清蒸、切片等多道工序精制而成。该产品外观洁白，质地柔软，香甜适度，酥松可口，营养丰富。

顶雪贡糕的历史比较久远。相传此糕在大明永乐年间曾作为贡品上贡给皇帝朱棣品尝，因此得名“贡糕”。至今已有500多年生产历史。

水馅包：徽州留守女人的情思

流行地：绩溪

绩溪的水馅包以奇特的来历，好看的式样，特别的味道在徽州小吃中享有盛名。它是皖南小吃中特有风味的佳肴，又是绩溪一些地方过年的吉庆餐。

在绩溪吃水馅包，每个季节各不相同，上春吃的香菇猪肉包，那香、那味、那汤，妙不可言；夏季吃的是菜包，各种上市蔬菜兑配各种佐料，那份清香如同咀嚼一片田野里的青绿；深秋，瓜果飘香时节，黄澄澄的南瓜、白嫩嫩的冬瓜被巧妇切成了丁，刨成了丝，裹进面皮里，蒸熟入口，咸甜适中，四味绵长；入冬，牛肉萝卜包，咬一口，香汤满嘴。

绩溪的水馅包不但品种繁多，而且与徽商和徽州留守女人紧密相连。一只只半圆形包子表达着徽州女人渴望夫妻团圆的欲念；包子上那一道道皱褶写明了徽州女人思夫，念夫缜密的情思。



打食桃

字豆糖：年货中的抢手货

流行地：祁门

字豆糖在祁门县已有百年历史，每年春节前期，字豆糖就成了年货中的抢手货。这种带字的豆糖就是将富有吉祥寓意的“福、囍、爱、旺、春、礼、寿”等不同的字做在豆糖里，过年时，不论是馈赠亲友还是招待客人，都成了百姓的首选。

此糖由麦芽糖稀、黑芝麻粉、黄豆粉三种原料制作而成，经过制糖艺人熬糖、磨粉、搅拌、压实后，在方形豆糖的中间用芝麻粉拼出一个带有吉庆寓意的汉字，然后进行揉搓拉伸，再切成硬币大小的片状。

浇头面：豆腐干茶笋炒肉丝最关键

流行地：黄山

浇头面其实就是豆干茶笋肉丝面。

过了年三十，去长辈或者亲戚家拜年，一定要吃一碗浇头面和两个茶叶蛋。很多徽州的朋友，都有着小时候一天吃十几个鸡蛋的经历。浇头面的面，其实就是一般的面条。重点是面的浇头，豆腐干茶笋炒肉丝。

茶笋泡软后，从根部开始撕，挑细嫩的来炒，味美可口。



听话鱼

麻叶：过年时必备的小零食

流行地：阜阳

麻叶是皖北地区的传统小吃，尤以阜阳所产最为知名，是过年时必备的小零食。

麻叶是面食经油炸制成，口味分咸、甜两种，在和面时加盐或糖。做好的麻叶，香脆可口，因外形似叶子，上面布满芝麻，故称“麻叶”。

打食桃：民间习俗成非遗

流行地：黟县

黟县人家辞旧迎新的氛围，是从“家家户户打食桃”开始的。黟县打食桃，是黟县一带地区打制一种叫作“食桃”的米饼类食品的民间习俗与制作技艺，历史悠久，传承至今，已成为当地“非物质文化遗产”的代表性项目。

“黟县打食桃”的传统技艺，包括“碾制米粉”“揉制粉团”“入模打制”“上笼蒸熟”“点红晾干”五道工序。

他们是把每年的“打食桃”当作家中的一件喜事来对待的，左邻右舍间往往相约同一天、相聚同一处来制作。先用开水将混合好的米粉反复揉、和成粉团，又将粉团按扁压入食桃模中，再用手掌轻轻

按压、抹平之后，就可手握食桃模的手柄，将之翻转于案板上猛敲，使成型的食桃脱模；累积的“食桃”放入蒸笼蒸熟之后，将食桃连同蒸布一块倒入竹匾之中点红、晾干。

八宝菜：过年家家必备的小菜

流行地：芜湖

在芜湖一带，八宝菜是过年家家必备的一道小菜，在皖江地区有几百年的历史。

八宝菜内含八种以上的素菜，故叫八宝菜。其中包括：冬笋、香菇、胡萝卜、白萝卜、蒜叶、黄花菜、木耳、豆腐干、豆腐皮等等，其实八宝菜不止八样菜。

“八宝”，只是寓意着吉祥如意。

听话鱼：职责是听吉祥话

流行地：安庆

安庆人还有这样的记忆，在大年三十的晚上，桌上有一尾整鱼叫“听话鱼”，烧时不去鳞，半熟不容易坏，那时家家也没有冰箱。听话鱼从大年三十，一直端到正月十五，以示年年有余。

这听话鱼很有讲究。最好选择大小适中鲤鱼，头朝上尾朝下摆到桌子。

听话鱼，职责是听我们过年说吉祥话的。这件事情必须认真对待，开不得玩笑。在十五之前如谁吃了听话鱼那是不能原谅的错误。所以在这条鱼没有端上餐桌之前，家里老人就反复叮嘱，要说好听的话，吉祥的话，比如死呀、血呀、杀呀，诸如此类的字眼是万万不能说的。在一些农村，也有一些家庭为了以防万一，还采取了补救措施。用红纸上写上“不禁童言、百无禁忌”的字样，贴在灶台上，告诉灶王爷，小孩犯次把错误，是可以原谅的。