

春节“头号”美食到底是啥

在“十里不同吃”的中国,元宵节可以吃成“汤圆节”,端午可以吃成“粽子节”,中秋可以吃成“月饼节”——美食似乎比什么都更能传承几千年的中国文化。那么,春节自古以来“头号”美食究竟是啥?

饺子 起步晚不足以成“担当”

关于春节的美食“担当”,最容易接受的答案或许是饺子。有学者考证,“饺子”与“交子”读音相近,是取“更岁交子”之意。如果这一考证不假,那春节吃饺子的习俗至少要等到北宋才渐渐出现,因为唐代以前饺子的名字是“偃月形馄饨”。直到刘若愚在《酌中志》中记载春节在饺子中偷偷包些银钱用于占卜一年运气的习俗时,已是明代晚期。

如此看来,将饺子作为春节“头号”美食稍显资历不够,但在“南米北面”“南稻北麦”的地理大格局下,将它视为北方春节的标志性食物大抵没错。史料记载,1783年2月2日是乾隆四十八年正月初一,乾隆皇帝的新年第一餐即是一顿饺子,他按照习俗吃出了3个饺子里的钱币,剩下的饺子被送到佛堂供奉。

年糕 米制品第一把“交椅”

与“饺子”谐音“交子”一样,年糕在春节也很讨口彩。一说“年”源于“黏”,意指糯米粉的性状,“年糕”即“黏糕”。另一说“年”指的是新年,“年糕”一方面谐音“年年高升”,另一方面与驱除“年”兽的远古传说有关。

在春秋时期,还流传着伍子胥未雨绸缪,用糯米粉压成城砖,在吴国都城被围后救百姓于危难之际的典故。此后,吴人每逢新年便以糯米粉制成城砖状的年糕以纪念伍子胥。这个故事虽说也有艺术加工的成分,不过有两点可以确定:一是年糕历史悠久,二是年糕发轫于长江中下游地区。事实上,至少在公元前5世纪,水稻已经成为江南主要的食物来源之一。汉朝小吃中出现了“饵”“糍”等花式,成书于南北朝时期的《食次》中详细载有“白茧糖”的制法,与后世的年糕颇为相似。最晚到宋辽时期,百姓过年已普遍食用年糕——相比于唐代还顶着“馄饨”这顶“帽子”的饺子,年糕与春节的相遇要早得多。

千余年的发展让年糕这

一古老美食枝繁叶茂。宁波慈城水磨年糕自不用说,苏州年糕、蒙自年糕名称相似但风味形制截然不同,福州的糖粿、弋阳的米粿也都算是年糕旗下的分支,一种年糕,煮、炒、炸、蒸、炖百法皆宜而味道各有千秋,更为妙绝的是,和面皮软绵的饺子不同,年糕还可以用印版压制成各种形状并佐以色彩勾勒出寓意吉祥的文字花纹。

粿 一路向西,五花“粿”门

以伍子胥的家乡(今苏州)为起点一路向西,就到了年糕的“同宗”——粿的地盘。在安徽无为、庐江一带,送灶粿是颇具民俗文化气息的传统小吃。每到腊月廿三,人们将烤好的第一锅粿粿先用来祭灶王爷,名曰“送灶”。

再向西南去,江西的碱水粿,湖南的湘西糍粿,贵州的黄粿、甜酒粿、洋芋粿,以及云南的丽江粿粿等也都历史悠久。在各种形制的粿粿当中,最具“年味”的要数土家族的花甜粿。花甜粿的特别之处在于,要在一张宣纸上写上“福禄寿喜”等汉字,而且不是每个字都会在粿的两面露出

来:“喜”字露两头,“禄”字露背露正,“寿”字露正不露背,而“福”字两头都不露,需要切开才知道有“福”。

饵块 彩云之南的田园年味

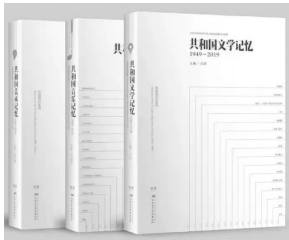
在南方区域的米制品中,还有一种不得不提到的春节美食,那就是饵块。尤其是在云南,春饵块堪称春节前后的一大盛景,炒饵块、小锅卤饵块、蒸饵丝、烤饵块等都是名点。

西汉史游编著的启蒙读物《急就篇》中有“饼饵麦饭甘豆羹”之句,初唐颜师古有注云“溲米面蒸之则为饵”,溲者,浸泡也。东汉许慎《说文解字》又云“饵,粉饼也”,五代南唐徐锴在《说文解字系传》中又进一步解释为“粉米蒸屑”。不难看出,云南虽然地处中国边陲,但其饵块之味却可以追溯到公元前的遥远年代。而在川滇黔桂一带,饵块与粿时常被混同,在贵州还衍生出一种叫“饵块粿”的小吃。

当然,无论是饺子还是年糕,抑或粿、饵块,这些“年味”美食并无优劣高低之分,它们在寓意上的殊途同归,或许才是中国美食最珍贵的意蕴所在。(摘编自《文汇报》《北京晚报》)

读步天下

2020年度湘版好书值得细品



经专家学者评审,由湖南省全民阅读活动办公室组织评选的10种2020“年度湘版好书”近日出炉。

列入榜单的书目有《立此存照:十八洞村精准扶贫档案实录》(湖南人民出版社)、共和国记忆系列(《共和国文学记忆》《共和国音乐记忆》《共和国美术记忆》,湖南电子音像出版社)、《国内大循环》(湖南人民出版社)、《你信大爱我信你:潇湘家书·抗疫篇》(湖南文艺出版社)、《扶贫志》(湖南文艺出版社)、《元帅的女儿》(湖南文艺出版社)、《大医至简:刘希彦解读金匮要略》(湖南科学技术出版社)、《什么是技术》(湖南科学技术出版社)、《少女贾梅》(湖南少年儿童出版社)、《妈妈总是有办法》(湖南教育出版社)。



教你八步捏福牛

捏泥人的手法特别适合制作生肖吉祥物,本期就教大家用超轻黏土做一头福气满满的小牛。

材料:超轻黏土、牙签、纸板。

1.捏牛肚子 取适量红色黏土,用手搓出一个球形,将其调整为上部略窄、下部略宽的鸡蛋状。

2.调制粉色黏土 白色黏土中加入一点红色黏土,拉拽、调匀即可。(若有粉色黏土,可跳过本步)

3.捏牛头 取适量浅粉色黏土搓成球状,用大拇指在球的一面按压出上尖下圆的形状。

4.捏牛鼻子 取稍深一点的粉色黏土,搓成一个小圆球,再压成一个大圆饼,将其贴在牛头上,用牙签戳出两个鼻孔,再画一个牛嘴巴。

5.做牛眼睛 用牙签先在牛脸上

戳出两只眼睛的位置,捏两个黑色小球放在小孔上。再做两个白色的小圆点,贴在黑色小球之上。

6.做牛角和耳朵 取适量褐色黏土,搓成水滴状,贴在牛头上。取浅粉色黏土,搓成两个小水滴,贴在牛角下方,用牙签戳出两个小洞。

7.做牛脚和尾巴 将牛头在牛身上按牢后,取适量浅粉色黏土,搓成四个水滴状脚。再取适量褐色黏土,搓成长条,做出尾巴。

8.做福字 取适量黄色黏土,压成圆饼,贴在牛的胸口。用牙签把福字刻出来,用黑色黏土填充,小福牛就做好了!(摘编自《现代快报》,扫描二维码观看教程)



全景接片,前期拍摄很关键

拍摄一些宏大的场景时,全景接片是经常会用到的一种技巧。但前期拍摄如果不注意细节,到了后期操作就非常困难,容易陷入电脑自动接片接不上、手工接片对不准的尴尬境地。拍摄接片重点要把握好以下“四字”要领。

平 选择机位尽可能保证平整。

稳 主要是三脚架摆放要稳固,转动拍摄过程中要平稳,不能忽高忽低、忽快忽慢,最好使用自动全景云台。相机、镜头防抖功能全部关掉,一般使用快门线操控相机,如果没有快门线,则使用相机自带的2秒自拍。

准 一是测光准。一旦确定就要锁定曝光锁,确保整个接片的曝光值是一致的。如果在高光比场景拍摄,

最好采用单张HDR再接片的方式。二是对焦准。尽量使用定焦镜头,采用手动对焦模式。三是压茬准。转动相机接片拍摄的时候,如果从左至右只拍一排横向接片,要让两张图片至少压茬三分之一;如果从上至下只拍一排纵向接片,要让两张图片至少压茬二分之一;如果拍摄矩阵式接片,从左至右压茬三分之一,上下排压茬二分之一。总之是压茬越多畸变越小。

快 拍摄接片一般都是大场景,要达到光影一致、明暗相同、衔接合理、运动物体不重现,在稳的基础上要尽可能地快。尤其是拍摄日出、日落、城市夜景以及场景中有运动物体的时候,更要争分夺秒,抓住精彩瞬间,避免出现重影或断茬。(摘编自《大众摄影》)

快乐老人报
www.laoren.com 快乐伴一生



以退为进 天地其实很宽

快乐老人报不光提供完美退休计划

后台有丰富的产品和服务满足您的需求

看完报意犹未尽?那就捧着《活过100岁》学习健康知识

或者上网找文明请友围炉夜话

或者把回忆录拿到快乐人生出版事务所出书

您还可以跟着美时美刻国际旅行社周游列国

在快乐老人生活馆健身,在快乐老人电商“淘宝”

生活可以很精彩。

快乐老人报全年定价138元

邮发代号:41-178 | 全年100期 每周一、周四出版



订 中国邮政订热线:11185
阅 中国邮政订阅网(bk.11185.cn)
方 微信订阅:扫描左边二维码
式 报社咨询电话:0731-88906498