



(上接 A07 版)

》》内蒙古呼伦贝尔 年三十吃什么?

围着篝火吃手把肉

韩笑 24岁 澳大利亚珀斯 professional journalism 硕士在读

中国传统的春节不仅是汉族的传统节日,同时也是内蒙古呼伦贝尔蒙古民族的传统节日。春节期间,蒙古族和汉族同胞一样,举行各种民间活动来庆祝新的一年。在风俗上除了吃饺子、放鞭炮与汉族相同之外还形成了具有地域风格的习俗。

从小年开始,家家户户就开始正式进入迎接春节的时候了,在小年到除夕的这段时间,家家户户都要在寒冷的冬天出门采购过年所需要的肉类和蔬菜;此外,还要准备一些糖果给将来拜访的亲戚和邻里。蒙古族除夕要吃“手把肉”,以表示合家团圆。在草原上居住的蒙古人在除夕的一大早都要穿上新衣或洗涤干净的衣服,妇女们头戴色彩各异的珍珠玛瑙串成的头饰,开始骑着马到远方的邻居的蒙古包里拜年,而孩子们则在雪地里玩各种各样的游戏,在晚上的时候一家人围坐在一起吃手把肉。其他的食品有,冬季大雪和小雪之间卧宰的羊胸茬、奶油、炒米、红枣、卜萄、黑糖等多种。除夕之夜,有的地方吃羊头,有的地方吃饺子。之前,东方有一些鱼肚白但仍很暗黑时,全家人出去,在院子里或蒙古包前,燃起旺火,用圣饼、奶酪、香柏、白酒等祭祀上苍。在凌晨的时候,男人们要燃放鞭炮,然后大家要围着旺火走三圈,再开始载歌载舞。旺火之后开始进餐,首先要祭拜和敬酒。而后年老者上坐,晚辈们磕头敬酒敬奶茶。之后大家开始用餐,这就是年夜饭。

城市里的蒙古族过新年虽然不能在真实

的蒙古包里面进行,但是随着生活条件的提高,许多家庭都选择在饭店的蒙古包内进行活动。因为在蒙族地区的城市里有许多蒙古饭店,在室内的环境中营造出蒙古包的氛围,将屋顶呈天幕式,圆形尖顶,外用一层或二层羊毛毡围裹,里面用“哈那”和“乌尼杆”支撑。这样城市里的蒙古族一样可以过一个具有民族特色的新年了。

》》成都

年三十吃什么?

有烟熏香的“腌腊肉”

小西 25岁 银行职员

可别以为成都人大大年夜就得围炉吃火锅,其实年夜饭和平时吃的也差不多,不过这几样是桌上必不可少的:

泡菜:泡菜家家有,味道却家家不同,讲究一点的还有秘制之说。一般来说,春天泡青菜,夏天泡豇豆,秋天泡萝卜,年夜饭的时候则统统端上桌,虽然不是什么大菜,口味却是一绝。

腌腊肉:腊肉在成都年夜饭里的地位可绝对不低于任何一样肉类制品。一般是由猪肉经过盐浸渍数日,而后经过柏树枝条树叶熏烤和晾干,最独特的就是烟熏香的美味。

白果炖鸡:银杏是成都的市树,白果炖鸡自然就成了成都青城四绝之一。相传白果烧鸡为青城山天师洞的道士创制,爱吃辣的人家还会把新鲜青椒剁碎再加入酱油浸少许时间,用来蘸食鸡肉,味道可鲜美啦!

水煮鱼:鱼也是年夜饭上必不可少的一道菜,不过和别的地方不一样,这里的水煮鱼是为了讨“开门红”的好彩头,雪白的鱼片上盖满辣椒,鲜辣味足。

辣椒粉:这可是别地都见不到的特色,蘸碟用的是辣椒磨出的粉,而不是杭州常见的辣椒酱,辣椒味要更正一些。毕竟要考虑到各人的口味,爱吃辣的就自便。

除了这些我们还流行喝白酒,像泸州老窖和五粮液,不过现在也开始喝红酒了,养生。

》》苏州

年三十吃什么?

超级大的大砂锅

老张 35岁 私营业主

苏州人过年一定要吃的东西就是团子,而且还是小团子,代表着子孙团圆。我小时候,常常是盼吃年夜饭,觉得这么多人坐在一起,很好玩,能看到**大砂锅**——这种大砂锅只有在吃年夜饭时候才端上桌,热气腾腾,大得像一只灶。

那时候的年夜饭,冷盆里必有**熏鱼、海蜇**(往往是和白萝卜丝拌在一起的,临上桌时浇一勺葱油)、**咸水花生**(带壳的,用咸菜卤浸泡几天后加桂皮茴香煮透)、**白切肚、糟黄豆芽**什么的,一般是四荤四素。炒青菜也是必须的,尤其是小孩必须吃上一筷子,所谓“有青头”。“有青头”意思是知书达礼懂道理。还有**炒鱼块**。汤有**整鸡汤、板鸭汤、蛋饺、肉圆、油面筋塞肉、油豆腐塞肉、百叶包肉、咸肉火腿笋干汤**(这汤就装在像“行灶”似的大砂锅里)。吃顿年夜饭,大人们要先忙上五六天,我们小孩就特别高兴,我们可以一直玩到半夜。年夜饭,常常叫成“大年夜饭”。吃的时候会在饭锅里把米与荸荠同煮,吃到荸荠时,叫“掘藏”。谁先“掘到藏”了,马上现拿赏钱,一团欢喜。那一天,不能吃萝卜干,据说大年夜吃萝卜干,会苦一世。



新年移动 齐出彩
处处领先 只为您

点燃新春祝福,引爆牛年精彩! 中国移动浙江公司139、138、137、136、135、134、159、158、152、151、150、188 向您齐贺新春!

十多年来,我们坚持不懈、追求卓越,打造领先网络、铸造金牌服务,每一个移动号码都承载着中国移动的优秀品质。在新的一年里,中国移动祝您处处领先,牛气冲天!



中国移动浙江公司 中国移动浙江公司浙江分公司 中国移动浙江分公司

客服热线:10086 www.zj.chinamobile.com