



每一口年味 都是期盼好日子的甜蜜



年食

民以食为天,过年的团圆饭必然是最重要的。从大年三十的团圆饭开始,初一饺子初二面、初三合子往家转、初四烙饼炒鸡蛋,初五饺子“踩小人”,再到正月十五闹元宵、二十五填仓鱼汤干饭、二月二吃焖子,仪式感在传统天津年的食俗中,就更加有讲究有味道了。



先辈后素“更岁饺子”十全十美团圆大餐

先说饺子,大年三十和大年初一都要吃饺子。三十晚上的饺子都是混馅儿,加鸡蛋、虾仁或蟹黄、海参、韭菜等,属于荤馅。民间称其为“团圆饺子”。而素馅饺子则要在三十晚上包,大年初一交子时立刻吃。饺子象征新旧交替、辞旧迎新。天津民俗“更岁饺子”应为素馅,寓意新的一年素素净净,平安吉祥。天津俗谚“三十儿灯下坐一宿,子夜素饺头一口”,说的就是此事。

三十晚上包素饺子,馅料一定要全。以大白菜为主,辅料为香干,老天津卫以孟记酱园的三水五香豆干为首选。同时,里面还要放一些素帽儿,是一种油炸豆制品。其他的还有面筋、红粉皮、白粉皮、木耳、黄花菜、豆芽菜、香菜、姜末、麻酱、酱豆腐、酱油、香油、盐等,最少不了的是棒槌棵子。最具特色的辅料是“长寿菜”,即水发干马齿苋菜、野菜,夏天摘取,晾干保存,专为除夕夜配初一素水饺之用,既提味,又有保健作用。以至这顿饺子成为饺子



中的一道专门品种——“过年素”。初一的饺子要分出来几份;子时一到,开锅煮饺子。第一锅饺子要分三份盛出来,一份供奉先人,一份端给“老尖儿”,家中最长者;一份放置

稳妥处保存,等到初二给回娘家的闺女吃。

“年夜饭”,其实从午饭就开始重视。午饭是丰盛的菜肴和稻米饭,天津人一般会选全家福之类的锅子菜,米饭则要留一碗做接年饭,取家有余粮之意。晚上的团圆饭更是要求菜肴丰盛,荤素搭配,要凑十个菜,以求“十全十美”的吉利。每种食材都有说法。萝卜,俗称菜头,祝愿有好彩头;虾仁、炸鱼等煎炸食物,意为家运兴旺;韭菜谐音久财,以示年寿财源长久;甜食,喻示甜甜蜜蜜。最重要的是鱼,“鱼”和“余”谐音,象征“吉庆有余”,也喻示“年年有余”,图个吉利,图个喜庆。

老年间的除夕夜,天津胡同里卖小吃的还有糖堆儿、糕干、糖粘子、粽子。尤其是除夕嫁娶的人家,新娘子要吃枣、栗子等,寓意“早立子”“早生贵子”,其他妇女都要吃红彤彤的糖堆儿,讲究个“五更黑下吃个山里红,老了不受穷”。

烙饼炒鸡蛋换口 “破五”要“捏小人嘴”

正月初四这一天,天津的老例儿是做顿简单的烙饼炒鸡蛋。

因为这一时段,基本以“开春”作为应季食俗。比如过去的老饭馆,就遵循着春节前后开菜单主推便是春饼,有冷菜,还有配菜,这个季节的主食就是饼,形成所谓“饼席”。配饼的菜,通常有炒八宝酱丁、韭黄炒鸡蛋、炸脂盖、炸小丸子……还有就着“折箩”,将连续数天剩菜倒在一起加热“杂烩”,其实更多的是一种戒浪费、重勤俭的表现。

初五基本不串门拜年,得忙着包饺子。过去,天津人认为生活中的种种不顺或是因“小人”作祟。所以,在初五这天,饺子皮儿一定要做成花边形,俗称“捏小人嘴”。而挥起菜刀剁饺子馅儿,也要比平时铿锵有力,这就是“剁小人”。此外,还将放鞭炮称为“崩小人”,持家妇女要找出几件破衣服拆了,叫做“拆小人”。良善之家也当趋吉避凶。

也是从初五之后,食俗也随着生活变得“日常”。在初六这天,家里人应给“扔穷”男孩买“驴打滚”吃。到了正月十五元宵节,毋庸置疑,元宵汤圆成为主角。老天津卫过去每到这日子,往往会到祥德斋、一品香、玉生香、桂顺斋这些点心铺子买元宵,玫瑰、澄沙、红果、橘子、菠萝……最突出的是五仁儿和什锦馅儿,一吃就是元宵味儿,那时候元宵口味就挺全。

中国农历正月里最后一个传统节日就是正月二十五的填仓。北方年节,餐桌就是饺子捞面轮番称霸,只有正月二十五,才是一个摆脱了吃馅儿寡白的日子。“填仓填仓干饭汤”,在辙的。过了正月二十五,只能说正月年结束了。下一周即将到来的“二月二”,理发、煎焖子,又得开心地忙吃起来了。此时,才是新年落幕。带着所有美好期盼的生活,也早已开始沐浴在万物生长的春风之中。

新报记者 单炜炜
摄影 小迪 霆哥 唐文权

姑爷节有捞面 初三合子吉祥愿

吃面条、接财神、送“财水”、姑爷节……大年初二的天津年俗,相当丰富。

姑爷节,姑爷上门不空手,爱喝酒送点好酒,爱喝茶送点好茶,加上点心、水果,不能单数得双数,一般凑四样礼,最少也得两样。而招待姑爷的,按照天津老例儿,一定要摆上一桌配四碟菜的打卤面。红粉皮、绿豆芽、黄瓜丝、豆角丝,再炒点鸡蛋……总之各种的颜色、各样的菜码。清末民初时,“先得月”首先推出的正宗天津风味“捞面席”,让“捞面条”登上了“大雅之堂”,全国只有天津才能形成面席,在吃面上相当讲究。

合子是一种饺子的衍生物,就是把两张饺子皮捏在一起,中间填



馅,两个面皮中间夹上馅,上下捏合成圆形,有时还要在合子边上捏一圈花边。所谓初三合子往家转,初三合子要给财神供上一份,“转”和“赚”同音,以此寓意财源不断。初三吃合子有两层含义,一是合子利钱,做生意百分之百赚,二是取

“和合”之意。天津不仅仅是初三吃合子,还讲究在初八、初九这两天吃合子,以取“合子加八越吃越发”“合子加九越吃越有”。还有在正月初十、十一吃合子,被称为“合子拐弯儿”。

其实也有另外一方面的原因,早年间很多商铺在春节期间是关门的,必须要提前把食材准备出来。所以单一的食材,需要换不同的花样和口彩。

老天津人过年摆放饺子合子的盖帘,必须是圆形的,然后放合子是团圆美满,放饺子则是财富,因饺子形似元宝。先在中间摆放几只元宝形饺子,然后再以元宝为中心,一圈圈地向外逐层摆放,民俗称此为“圈福”。