

珠江时报

星期六 2021年2月13日
辛丑年正月初二



佛山传媒集团主办



珠江时报社出版

国内统一连续出版物号 CN 44-0167 第6088期

年的味道 美食的味道

就地过年
暖在身边

有人说:年的味道就是美食的味道。相信大家对此深有同感。南北地域不同,过年的美食也不同,但都承载着浓浓的年味儿。

受疫情影响,全国各地都倡议就地过年,不少人留在南海,感受不一样的温情与年味。

南海人的春节,同样与各种各样的美味联系在一起。年味儿,就“飘香”于一道道美食中。

比如南海人的年夜饭,会准备丰富可口的菜肴,这些普通菜式不仅可以满足口腹之欲,而且赋予美好的寓意。上一煲发菜炆猪手,寓意“发财就手”;来一盘蚝豉发菜,寓意“好事发财”;而咸酸菜炒猪舌叫“一本万利”,炒鲜百合叫“百年好合”,菜胆扒冬菇叫“满地金钱”,鱼滑豆腐煲叫“老少平安”,还有寓意年年有余的鱼、家肥屋润的碌鹅等。

南海是一座幸福之城,重要的原因之一是藏富于民。南海人仓廪足而食得“招积”,其中盆菜最受欢迎。盆菜的食材种类繁多,香滑的鱼腐、鱼皮饺、莲藕、烧肉等食材一层层地码好,加热即可食用,一般会堆得比装菜的盆还要高,有“来年赚得盆满钵满”的寓意。

除了这些“硬菜”,还有不少本地特色小吃。煎堆是家家必备的,俗语称“煎堆碌碌,金银满屋”。九江煎堆最为远近驰名,呈扁圆状,色泽金黄,皮薄馅精,入口甘香酥化。油角,有软角、脆角、酥角之分,用油镬炸油角,祈求来年日子油油润润、富足富足。

而糕类则有年糕、萝卜糕、芋头糕、马蹄糕、松糕等。萝卜南海人称“菜头”,取“菜”与“财”的谐音,过年食萝卜糕,寓意“招财进宝”。马蹄糕用荸荠作原料,过年食马蹄糕,可以清热、消滞,还有“马不停蹄、自强不息”的寓意。

年的味道,其实就是家的味道。为此,我们邀请了南海区餐饮业协会会长、佛山市南海旺阁渔村饮食服务有限公司董事长吴荣开向大家介绍几款家常菜,为大家的餐桌增一点新花样,添一点家的味道。

当然,春节期间,健康和防疫都不容忽视,我们邀请了全国老中医药专家学术经验继承工作指导老师、广东省名中医、广东省中西医结合医院老昌辉教授支招如何才能平安度过春节。

地道的食材、离不开的美味,化于舌尖、润泽心田,吃的不仅是美味,更是温情。

文/珠江时报记者 欧晓敬