



“饺子”谐音“交子”，取“更岁交子”之意，然而春节吃饺子的习俗直至北宋之后才渐渐出现。在“南米北面”“南稻北麦”的地理大格局下，“南食”与“北食”各成体系——

十里不同吃，什么才是春节的“头号”美食

江隐龙

年糕：米制品的第一把“交椅”

子”的饺子，年糕与春节的相遇可能早得多。汉朝小吃中出现了“饊”“糍”等花式，成书于南北朝时期的《食次》

春节米制品的第一把“交椅”，非年糕莫属。与“饺子”谐音“交子”一样，年糕也很讨口彩。年糕的“糕”好理解——从米从羔，指的自然是用水粉等蒸制或烘烤而成的温软食物，而年的意象就复杂得多了。一说“年”源于“黏”。糯粉糕为“糍”，米粉糕为“饊”，两者形状、口感均与凝膏相似，入口后有粘黏的快感，“年糕”即是“黏糕”。另一说则更具传奇色彩：“年”指的就是新年，“年糕”一方面谐音“年年高升”，另一方面则意指年兽。农历腊月最后一个晚上叫“除夕夜”，源于驱除“夕”兽这一典故——年兽的传说与此如出一辙：相传远古时期每到岁末，一头叫“年”的怪兽就会袭击村落屠杀村民，百姓不堪其苦。后有高氏智者教大家以米制糕切成条状放在村外然后躲开，等“年”饱腹之后再回村以求平安。此举果然奏效，人们由此熬过了“年关”，那些糕点的制作工艺也便留传下来。为纪念高氏，人们遂将其命名为“年糕”。

其实年兽在《山海经》《搜神记》《聊斋志异》等志怪典籍中均无记载，其传说的形成时间可能比较晚，“高氏”这样一个设定更是颠倒了“糕”与“高”的因果关系。而且，驱赶年兽的情节与驱赶夕兽的相似，更说不清彼此是谁“山寨”了谁。

褪去神话的外衣，关于年糕还有一个更接地气的典故。话说春秋时期吴王夫差平定越国称霸，得意之下高筑城墙为“万世之业”，满朝文武也以为从此可以纵情声色高枕无忧，丝毫不把卧薪尝胆的越王勾践放在眼里。作为谋主的伍子胥见苦劝夫差不听，心灰意冷下便吩咐道，若其死后国都被围，可去相门城下掘地三尺取粮。伍子胥死后吴国都果然被围，吴人在断粮之际想起伍子胥的嘱咐，在城墙底部发现了由糯米粉压制而成的城砖——正是这些粮食，挽救了一城的百姓。此后，吴人每逢新年便要以糯米粉制成“城砖”以纪念这个“智勇深沉”的军事家，渐渐便演化成年糕。

这一典故时间地点清晰，人物性格分明，看似比年兽的故事“靠谱”，事实上多半也是后人艺术加工出来的故事。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。考古学家在浙江宁波余姚河姆渡遗址发现过颗粒饱满的水稻种子，这说明至少在公元前五世纪，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“饊”“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：“熟炊秫稻米饭，及热于臼白净者，春之为米糕饼，须令极熟，勿令有米粒。”“细观之，这已经与后世年糕的制法颇为相似。

最晚到了宋辽时期，百姓过年已普遍食用年糕——相比于在唐代还顶着“馄饨”这顶“帽子”的饺子，年糕与春节的相遇可能早得多。

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制法迥然不同，福州的米糕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，年糕和面皮软糯的饺子不同，可以用印板压制成各种形状并佐以色彩勾勒出文字花纹。传统的一些五福、六宝、如意、可爱一点的仙桃、玉兔、锦鲤……在古代的厨娘刀下，这些可爱物不知给了多少新年最温馨的祝福。

糍：一路向西的五花「糍」门

中名品，真是一江春水绿，两岸飘香浓。从茫茫东海逆流而上直到横断山脉，依次出场，就又到了年糕的「同宗」——糍

安徽是个把“遍地开花”的地方，其中最具有民俗文化气息的，莫过于送灶糍粑。送灶糍粑是安徽无为、庐江等一带的传统小吃，按当地习俗，在腊月廿三，烤好的第一锅糍粑要先用来祭灶王爷，这叫“送灶”。传说灶神每年腊月二十三晚上天庭述职，直到正月初四返回人间，所以在灶王爷上天庭之初，家家户户都要“谢灶”。五湖四海“谢灶”者多，却不知灶王爷对送灶糍粑会不会情有独钟？

再向西南走去，江西的糍可谓大米、糯米齐头并进。比较特殊的是碱水糍，以大米磨浆，掺以碱水，制成之后不是当饼吃，而是用来炒菜，与大蒜、腊肉都是佳配。比碱水糍更另类的要数辣糍，顾名思义便是在制作过程中加入辣椒，江西人能吃辣的名声，由此看来也是名不虚传了。此外还有一味饺子糍，多出于是景德镇——在糍的世界里，景德镇恐怕可以将“瓷都”之名换上“吃都”了。

继续向西，湖南的湘西糍粑是土家人的名点，自古有“二十八，打糍粑”之说。春节临近时，家家都要打糍粑，心灵手巧者还要做出几个超大型的糍粑，小则三五斤，大达十多斤，唤作“破笈糍”，象征着“五谷丰登”。相比于贵州的花甜糍，湘西糍粑自有一股清秀之气，细腻了许多。

在湖南之西的贵州，糍品类也极多，如黄糍、甜酒糍、洋芋糍等不一而足，其中最具“年味”的要数土家族的糍粑。糍粑的特别之处在于，要在一张宣纸上写上“福祿寿喜”等吉祥的汉字。尤为别致的是，并不是每个字都会在糍的两面露出来的：“喜”字露两头，“祿”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”。这些不同的“露法”，便让花甜糍有了不一样的风味。

西进的最后一站，是彩云之南，这里又出了一道名点，那便是纳西族的丽江糍粑。很多人到大理只听过“下关风，上关花，苍山雪，洱海月”，其实还有一句民谣叫做“丽江糍粑鹤庆酒，剑川木匠到处走”。比起文人骚客的风花雪月，这糍粑、酒、木工显然更接地气。糍粑之意是粮食蒸熟后捣碎做成的饼状食品，看得出来是平民食品，丽江糍粑在制作过程中还要加入火腿、白糖、芝麻等佐料再经烤制，个中滋味自然不是一般的粮食所能比拟的。

有趣的是，滇南还有一种与江南遥相呼应的美食，蒙自年糕。不同的是，蒙自年糕除了糯米之外，还要加红糖、猪油、豆腐皮、香芝麻、玫瑰糖等佐料，蒸制出来呈深棕红色，其味在甜香糯之余，比江南各省的年糕还多了一丝鲜油润。值得一提的是，蒙自最负盛名的还不是年糕，而是过桥米线——蒙自本身便有“过桥米线之乡”之称，当然，这是另外一个故事了。

以糯米为原料的米制品大多被称为糍粑，这里的“糍”字即代表以糯米为原料，所以“糍粑”二字的重心在“糍”，单用一个“糍”字收尾，就未必由糯米所制了。不过小吃本为民俗，民俗即是约定俗成，本身也并不严谨。贵州的甜酒糍、江西的藕子糍粑由糯米所制，而江西的碱水糍、安徽的小蒜饼却又以大米为原料。在江南一带，糍还可以当饼状食物的统称，比如糍饼其实是荞麦饼，所以在“糍界”还真不能望文生义，其原料是糯米还是大米，只能个案分析了。

俗话说“一年之计在于春”，虽然在现代文明的影响下，寒来暑往对生活的影已经远没有古时那般深刻，但中国人的“一年之计”，终究要等春节过完，四平八稳地开始。虽然不少传统已渐渐消失，但毕竟还有一件亘古不变的传统被保留下来，那就是美食。肠胃，是中国人最有力度的传承。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文化源流。那么，春节自古以来的头号美食是什么呢？

最容易被接受的答案，是饺子。对此有学者考证“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。

看来饺子并非“自古”的春节美食，那“以来”二字，饺子可担当得起？其实，将饺子视为北方春节的标志大抵没错，但在“南米北面”“南稻北麦”的地理大格局下，年糕、饊、糍这些米制品才算得上南方春节的“硬通货”。这倒也不奇怪，中国美食文化源远流长，早在唐宋时期，“南食”与“北食”已各成体系，明清之后更是演变出了四大菜系，不同地区的饮食习惯虽不能说“十里不同吃”，但饺子远远称不上山河一色了。



▲ 丰子恺《爆竹除旧庆升平》(局部)

◆ 北京的春节(节选)

老舍

按照北京的老规矩，过农历的新年(春节)，差不多在腊月的初九就开市了。“腊七腊八，冻死寒鸦。”这是一年里最冷的时候。可是，到了严冬，不久便是春天，所以人们并不因为寒冷而减少过年与迎春的热情。在腊八那天，家家都熬腊八粥。这种特制的粥是祭祖祭神的。可是细一想，它倒是农业社会的一种自傲的表现——这种粥是用所有的各种的米，各种的豆，与各种的干果(杏仁、核桃仁、瓜子、荔枝肉、莲子、花生米、葡萄干、菱角米……)熬成的。这不是粥，而是小型的农业展览会。

腊八这天还要泡腊八蒜。把蒜瓣在这天放到高醋里，封起来，为过年吃饺子用的。到年底，蒜泡得色如翡翠，而醋也有了些辣味，色味双美，使人要多吃几个饺子。在北京，过年时，家家吃饺子。

从腊八起，铺户中就加紧地上年货，街上加多了货摊子——卖春联的、卖年画的、卖蜜供的、卖水仙花的等等都是只在这一季节才会出现的。这些赶年的摊子都教儿童们的心跳得特别快一些。在胡同里，吆喝的声音也比平时更多更复杂起来，其中也有仅在腊月才出现的，像卖历书的、松枝的、薏仁米的、年糕的等等。

◆ 童年的春节(节选)

冰心

我童年生活中，不光是海边山上孤单寂寞的独往独来，也有热闹得锣鼓喧天的时候，那便是从前的“新年”，现在叫做“春节”的。

那时我家住在烟台海军学校后面的东南山窝里，附近只有几个村落，进烟台市还要越过一座东山，算是最偏僻的一角了，但是“过年”还是一年中最重要的节日。

过年前几天，最忙的是母亲了。她忙着打点我们过年穿的新衣服，还有一家大小半个月吃的肉，因为那里的习惯，从正月初一到十五是不宰猪卖肉的。我看见母亲系起围裙，挽上袖子，往大坛子里装上大块大块的喷香的裹满“红糟”的糟肉，还有用酱油、白糖和各种香料煮的卤肉，还蒸上好几笼屉的红糖年糕。当母亲做这些事的时候，旁边站着的不只有我们几个馋孩子，还有在旁边帮忙的厨师傅和余妈。

父亲呢，就为放学的孩子们准备新年的娱乐。在海军学校上学的不仅有我的堂哥哥，还有表哥哥。真是“一表三千里”，什么姑表哥，舅表哥，姨表哥，至少有七八个。父亲从烟台市上买回一套吹打乐器，锣、鼓、箫、笛、二胡、月琴弹奏起来，真是热闹得很。只是我挤不进他们的乐队里去！

◆ 我的祖父祖母(节选)

汪曾祺

祖母是个很勤劳的人，一年四季不闲着。做酱。我们家吃的酱油都不到外面去买。把酱豆瓣加水熬透，用一个牛腿似的布兜子“吊”起来，酱油就不断由兜子的末端一滴一滴滴在盆里。这“酱油兜子”就挂在祖母所住房外的廊檐上。逢年过节，有客人，都是她亲自下厨。她做的鱼圆非常嫩。

入冬，腌菜。腌“大成菜”，用一个能容五担水的大红陶“青菜”。我的家乡原来没有大白菜，只有青菜，似油菜而大得多。腌芥菜。腌“辣菜”，——小白菜晾去水分，入芥末同腌，过年时开坛，色如淡金，辣味冲鼻，极香美。自离家乡，我从来没吃过这么好吃的咸菜。风鸡，——大公鸡不去毛，揉入粗盐，外包荷叶，悬之于通风处，约二十日即得，久则愈佳。除夕，要吃一顿“团圆饭”，祖父与儿孙同席。团圆饭必有一道鸭羹汤，鸭丁与山药丁、葱姑丁同煮。这是徽州菜。大年初一，祖母头一个起来，包“大圆子”，即汤圆。我们家的大圆子特别“油”。圆子馅前十天就以洗沙猪油拌好，每天放在饭锅头蒸一次，油都“吃”进洗沙里去了，煮出，咬破，满嘴油。这样的圆子我最多吃四个。

饵块：彩云之南的田园牧歌

帝而得了「大救驾」之名。十八怪中便有「米饭饭饼子烧饵块」，炒饵块这一道菜还因为南明永历云南人钟爱饵块，坊间自然也就少不了饵块的传说。且不用说云南

饵块是布依族小吃。据布依族传说，其先祖因躲避战争而向黔滇一带迁移，因不便生火做饭，故将大米煮熟后以手帕或长布卷起随身携带。长途跋涉之中，米饭难免饱受风吹日晒、滚压挤压。食用时将其切成小块烤制，其形如人耳，遂得名耳块，后渐渐演变成饵块。

与云南人春节春饵块相似，打饵块同样是布依族春节时的习俗，而其烹饪方法，也与饵块如出一辙，无非是烧煮炒卤蒸炸。由此观之，饵块与饵块饼很可能出于同源，至于布依族的传说有几分真几分假，那便无从说起了。

云南人钟爱饵块，坊间自然也就少不了饵块的传说。且不用说云南十八怪中便有“米饭饭饼子烧饵块”，炒饵块这一道菜还因为南明永历帝而得了“大救驾”之名。云南民间传说是这样讲的：南明末期，李定国护送永历帝朱由榔南逃，途经腾冲时已是疲惫不堪，饥饿难忍。此时有一户农家不忍见皇帝挨饿，用火腿、鸡蛋炒了一盘饵块奉上。永历帝龙颜大悦，不禁说了一句“炒饵块救了朕的大驾”，“大救驾”之名由此而来。

此中的故事，与慈禧出逃、乾隆微服私访之事如出一辙，自然是后人杜撰。云南地理位置过于偏远，等了二十余个朝代终于等到了落难的永历帝，怎能不让他给当地美食留下一点传说呢？不过若永历帝真的吃过饵块，那倒是可以猜一猜明朝这位末代天子能不能分辨出饵块与饼的区别了。

永历帝的口福止于炒饵块一种，其实除了炒饵块，云南的小锅卤饵块、蒸饵丝、烤饵块都是名点，如果永历帝不是逃难而是微服私访，说不定民间传说中的永历帝还能吃上一顿“饵块全席”，虽然原料单一，但菜品可是绝不担心会重复。

年糕也好，糍也好，饵块也好，时逢春节，美味之中透得最多的自然是人间万户对新年憧憬与期待，所以不同地域、不同民族的人们，才不约而同将一个吉祥的汉字写在食物上，以求来年有个好运气。

比起北方的饺子，南方这些米制品同样有着深厚的文化底蕴，而这些“年味”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。

旧文新读

名家笔下的春节美食