DONGEANG CHENGXIANG BAO

2024年2月 9日 星期五

第5833期

本期8版 癸卯年 十二月三十 甲辰年 正月初十 雨水

多分数多报



上农 APP

国内统一连续出版物号: CN31-0041

上海市农业农村委员会指定信息发布媒体

www.dfcxb.com

岁序更迭,炊烟袅袅沪郊的乡愁与年味勾

乡村的年总是来得更早些,从腊月二十五开始,家家户户就开始为年夜饭做起了准备。家家户户灯火辉煌,大红灯笼高高挂起,金黄的对联在门边,而家中的年夜饭桌上,则铺陈着满满的年菜,等待着远方归来的亲人共同品味。

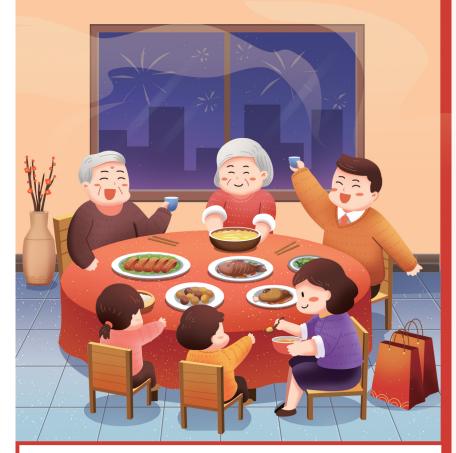
人世间,舌尖上的美味总能留下真切的记忆,而过年的滋味,更是温情与传承的交织。

吐着热气的铁锅中,散发出一股股令人垂涎的香味。这是一年中最为热闹的时刻——春节的脚步近了,乡村里的年夜饭准备正酣……

年夜饭,不仅仅是舌尖上的美味,更 是心灵上的慰藉。那一道道熟悉的家乡 菜里,蕴含着独特的传统制作工艺,是乡 愁独特的味道。

而不同地区的年菜都独具特色,或是当地特有的食材,或是蕴含着特殊的故事……每一样菜肴都有其专属寓意。春节前夕,我们走进沪郊,探寻每个区独特的年味。

>>> 2、3版



敬告读者

欢度 2024年新春佳节,本报 2月13日(星期二)、2月15日(星期四)两期报纸休刊。2月16日(星期五)起正常出报。特此敬告。祝读者朋友春节快乐,阖家幸福! 本报编辑部



嘉定拥有深厚的历史底蕴,在每年春节期间,总有那么一道美食,与这片土地的节日氛围紧密相连。元宵节吃贺年羹,就是嘉定一道独特的饮食风景。

"嘉定四先生"发明的美食

据说,贺年羹源于明代"嘉定四先 生"之一的唐时升。唐时升,字叔达,嘉 定人,以淡泊名利、不畏权贵、文思敏 捷、文采照人流芳百世。明朝万历、天 启年间,形势无常,以唐时升为代表的 一批有识之士,在无力改变国家命运的 时候,在当时"学而优则仕"风气盛行的 年代,决意放弃科举考试,寄情文学艺 术,归园田居。唐时升在年未30岁之 际,便放弃举子业潜心研究学问,闭门 读书授业。不久,唐时升便桃李满天 下。有一年正月十五,门生前来拜年, 唐家很穷,新年无物招待。师母急中生 智,将过年剩下的饭菜一锅煮了端了出 来。学生们吃了都说别有风味,问何 名?师母一时回答不出,唐先生灵机一 动说:这个既不是饭,不是菜,不是粥, 也不是面,此名为贺年羹。这几个学生 回家后便开始推广贺年羹,慢慢的,这 道贺年羹便流传下来,成为嘉定人正月 十五的一道饮食风尚。

从勤俭节约到过年仪式

由于贺年羹是正月十五吃的,因此,吃完贺年羹也就意味着这个新年将 画上圆满的句号了。

以前贺年羹是把过年期间吃剩下的鸡鸭鱼肉、汤圆馄饨、剩菜剩饭一锅炖,做成大锅烩,既美味,又不浪费。做成贺年羹后,人们还可以将其储存起来。冬天气温低,食物不易变质,能足够一家人继续吃上三五天。千万别以为它只是因为符合了人们"节俭"的需求才得以流传,实际上,荤菜的油脂香加上素菜的清爽,主食软糯还容易饱腹,混杂在一起,咸甜适口,多种食材的混合反而激发出了一种特别的鲜味,制作简便又营养丰富,它的美味,也是无须置疑的。

现在生活条件好了,食材也越来越丰富。人们会根据自己的需要,放入面

条、汤圆、红枣、地梨、茨菇、老菱、芋头、 小油条、花生、黄豆、笋干、绿叶蔬菜等 各式食材,制作新鲜的贺年羹。不同的 食材还有着不同的寓意,比如汤圆,象征 团圆;红枣,代表红红火火;茨菰,则有吉 祥如意的意思;老菱,象征着做事有棱有 角;毛芋艿,又名芋头,谐音"余头",寓意 生活有富裕;油条谐音"有条",寓意来年 顺顺利利,做事思路清晰。

每逢正月十五,来碗贺年羹,讨个 好彩头。

各家做法各异,万家故事不同

贺年羹的制作没那么多讲究,在嘉定地区,各家各户都有自己独特的贺年羹制作方法。为了展示自家贺年羹的制作过程,嘉定工业区娄塘社区居民施妹菊喊上了几个邻居姐妹一同提前做起了贺年羹。

只见,阿姨们动作娴熟,在老灶头上引火加柴。制作贺年羹时,只需锅里的水加满后,将提前准备好的食材按照耐熟程度依次下锅,在过程中,加入适量盐、胡椒粉、味精等调味料以及食用油调味,同时注意火候的控制,适时撇去浮沫即可。施阿姨先将花生、芋艿、马蹄、红枣一股脑倒下去,待水开后撇去浮沫,再加入小油条、汤圆和面条,两轮水开,最后加入洗净的菠菜。霎时间,锅里白的、绿的、红的,甚是好看。另一位阿姨赶紧拿起手机,一边录着锅里翻腾的食材一边呼朋唤友一起来品尝即将出锅的美味。

"我们每年春节期间还会专门给社 区和村里的独居老人做一顿贺年羹,挨 家挨户给他们送去。"施阿姨说。施阿 姨从嘉定城里嫁到娄塘地区已经49年 了,嫁到乡村后并没有太多不适应,家 庭非常和睦。过年期间,她每年都会为 家人做一次贺年羹。每次亲朋好友围 坐在一起,吃完一碗热气腾腾的贺年 羹,暖胃又暖心。希望自己健康、小辈 平安便是她朴实的新年愿望。

如今生活条件越来越好,这道贺年 羹不再是剩菜剩饭的代名词,已成为了 当地人民过年的一种仪式。它不仅承 载了嘉定的历史文脉,见证了嘉定地区 经济的繁荣,也记录着每一个普通人的 故事。