



## 寻找淡去的年味



“现在年味越来越淡了。”每到过年前后,总能听到这样的慨叹。这样的抱怨并不是消极地对过年有所反感,事实上它反而反映出人们心里非常想过年,特别想过一个热热闹闹的年味十足的年!

从什么时候开始,年味渐渐淡去?不少人缅怀童年的过年记忆,是否意味着坚守传统习俗才是进入“回到过去”时光隧道的唯一途径?年的脚步离我们越来越近,趁着为时未晚,我们一起回忆回忆那遗失的美好吧! 快报记者 彭凌梅

### 听老南京话过年

“我们家过年一直年味儿特别浓!”六十多岁的老南京汤老太敢于这样“夸下海口”,看来是有着十足把握。汤老太说,她母亲观念很传统,坚持一家人要在家中过年。而汤老太有姊妹6人,家族总共有30多人,聚在一起过年非常热闹,也因此做年夜饭成了一项重大工程!

汤老太说,冬至一过她就开始腌菜,为过年做准备,这样过年时饭桌上光冷盘就能有6碟或8碟,有腌制的猪尾巴、猪耳朵和南京人都很爱吃的鸭肫,还有萝卜丝、海蜇丝等。这些是家族特色菜,家里老人、小孩都爱吃的,而南京人过年必做的一些菜式当然也不会少。汤老太介绍,老南京过年总要吃素什锦,“什锦”是指菜的种类多、味道全,更寓意生活五彩缤纷花团锦簇,讨个口彩:黄豆芽形似如意,寓意“事事如意”;芹菜

音似“聚财”,寓意招财;芹菜读音与“勤快”相近,取“勤劳致富”之意;雪里蕻取意兴旺红火;藕片则取其形状,意为“路路通顺”……糯米团也是少不了的,每个家庭成员都要至少吃上一个,代表团圆圆。豆腐丸子也要吃,寓意保平安。年夜饭的头道菜一般要上两条鲢鱼,寓意“年年有余”,是不能动筷子的。

汤老太说,过年最重要的是一家团圆,但过年的习俗也是要遵循的,这样才有年味儿。

### 回忆家乡的过年习俗

小记是湖北洪湖人,现在来回忆一下儿时过年的情景。过年前几天,父母会先将家里大扫除一番,辞旧迎新。到了廿九,家家户户所有的年货都准备好了,以前每家每户都会做糍粑、糖片、撒子、玉兰片等,现在已经很少做了。大年三十那

天,贴上春联,点燃鞭炮,关上门就开始最重要的时刻了。我们的团圆饭是在中午吃的,所以严格来说,应该称为“年午饭”。年午饭一般是上整十盘菜,代表十全十美,蒸、炸、煎、卤、汤样样俱全,湖北蒸菜很丰盛,蒸鱼、蒸莲藕、蒸菱角、蒸排骨等都很美味。每年都要准备一道财鱼,期待来年更加发财。

小时候记忆最深的是正月初八到正月十五这一段,可热闹了,各村的舞龙队、舞狮队、莲船队、河蚌队等业余文艺团体开始粉墨登场;这边厢,庄稼汉子棒小伙子们举着龙灯拥着狮子走村串寨,仿佛身上有使不完的劲,每到一处,腾挪跳跃,上蹿下跳,前滚后翻,要尽十八般武艺七十二种变化;那边厢,大姑娘小媳妇们也不甘示弱,莲船队左摇右晃,俏丽的采菱妹莲步轻移花枝乱颤。

近几年,家乡打工外出的人越来越多,人们再也没时间准备文艺活动了,过年也少了这样一道靓丽风景,很是可惜。

**浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食**

—— 全国连锁 ★ 生态美食 ——



**野生大鱼** 来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油剂,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的**汤料**是祖传秘制而成,以**东北大铁锅、土灶台、柴火炖鱼**,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”。

**宁吃野生1两 不吃养殖1斤**

? 为什么口感极佳——因为没有污染!  
? 为什么味道鲜美——因为是野生鱼!  
? 为什么香而不腻——因为配方独特!

**味道太好了! 后悔没早来!**

● 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367  
● 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367

**百珍堂江苏特产专卖连锁举办周年庆典酬宾活动**

内容见各店堂公告

百珍堂专业经营江苏13市绿色、有机、无公害及名特食品和农副产品,是该专业经营领域品种最齐全,网点最众多的连锁机构。无须跑遍江苏,一站购全。过年、访友、发福利、过日子,买特产就到百珍堂!

**订购热线:84802758 13505151332**

一店:秣陵路99号 84219758 三店:龙蟠中路158号 84811958  
二店:中央路266号 86334158 六店:湖南路狮子桥2号 83226058



## 绿杨春星级生态酒店 开启“土菜”盛宴时代

**四店同时大酬宾 中餐7.5折 晚餐8折**

“视频点菜……可容纳50桌宴席的宴会大厅富丽堂皇、配备了先进一流的视听系统、多媒体电脑投影仪;可30人同时就座的VIP大包间使用的进口餐具特有艺术美感;50余个大小不一豪华包间;可4桌、6桌、8桌等任意组合的超大多功能厅;贵宾区豪华舒适,可供提前来的客人免费品尝零食、咖啡、饮料甚至是红酒,并能欣赏功夫茶表演……”

年底到了,聚会宴请绿杨春星级生态酒店绝对是个不错的选择!可媲美星级酒店的服务和环境,特色土菜不因追求原汁原味的口味而失去精致的品相,又不因注重形式而失去原生态的口感。最关键的是——一桌从数百元到数千元的丰俭由人的选择。

**细节情真的“绿杨春”**

“大人吃饭,孩子总是坐不住!”这在绿杨春河西星级生态酒店不是问题,专门辟出的儿童游乐区,供孩子们免费玩乐。还有特聘的幼儿园老师专职照看孩子,陪孩子们玩……“绿杨春集团的王董相信“细节决定成败”,他认为做餐饮除了菜肴,服务也要与众不同。

**真材实料的“绿杨春”**

从最初彻底的乡土气息到如今乡韵与时尚的结合,绿杨春近千万的投资诠释了绿杨春绿色生态健康美食的新概念——谁说土菜上不得厅堂?绿杨春星级生态酒店颠覆的是所有业内人士和食客对生态餐饮的传统认识——打造出全新的生态餐饮模式。绿杨春除了讲究原料品质,拥有了十多个集畜禽养殖、蔬菜种植及农副产品销售为一体的生态原料基地,在菜肴品质有保证的前提下,更是追求一流的口感和科学营养的烹饪方法。

绿杨春的许多新老食客朋友纷纷表示:“很喜欢绿杨春给人带来的健康饮食消费理念,更醉心于享受绿杨春星级生态酒店的贴心服务”。

**绿杨春星级生态酒店:**  
庐山路18号(兴达农贸市场右)  
抢订热线:66007888 66007889  
建邺路店:  
建邺路181号(省党校斜对面)  
抢订热线:84463678 84463198  
集庆门店:集庆门大街39-1号  
抢订热线:51887880 51887889  
下关店:下关姜家园18号  
抢订热线:58800388 58831001