

# 大塊吃肉、大碗幹飯，才是過年的樣子

八大碗，中國人過節的排場。

八，寓意有所留白的圓滿。與象徵至尊完美的九相比，少了一點的八，流露出謙遜儒雅的品質，不管是八卦、八仙、八寶，還是八大碗，它們都融入了寧靜恬退的東方哲學。

大碗，則是中國人面對佳餚美饌時，最直白的陳述句。大塊吃肉、大碗乾飯，這是對辛苦一年的最大犒賞。

溫文爾雅，又簡單粗暴——就像我們以為傲的中國飲食觀。

中國漫長的文明史，交織了複雜的餐桌文化。各式各樣的宴席，在數千年的時光裡層出不窮：饋歲席、燒尾宴、瓊林宴、鷹揚宴、滿漢全席……

它們當中，最有生命力、也是最具廣泛影響力的，無疑是八大碗。

配搭合理，豐儉由人。從大漠連天的西域、到小橋流水的江浙；從豔陽高照的嶺南、到萬里飄雪的塞北；從山高路遠的雲貴、到平曠豪邁的中原。只要有中國人的地方，就有八大碗的蹤影。

這些八大碗的共性，都融入了大量的漢語“彩頭”：

山東人的八大碗裡有藕合、四喜丸子，寓意百年好合、福祿壽喜；

叮咚買菜出品的蔡長青八大碗，還原四喜丸子與藕合傳統風味

江蘇人的八大碗裡有清蒸魚、元寶肉，寓意年年有餘、財富盈門；

雲南白族的八大碗裡有千張肉、木耳豆腐，寓意千歲平安、和睦睦；

吉林滿族的八大碗裡有清湯雞、阿瑪尊肉，寓意大吉大利、闔家富貴……

同時，這些各具特色的八大碗，又是960萬平方公里上多元化物產與民俗的寫照：

浙江人金華的八大碗裡有采荷蓮子和金銀蹄膀，它的背後是水澤豐饒、農耕發達的江浙地區，廣泛種植蓮花、習慣醃制火腿的民風；

新疆巴里坤的八大碗裡有羊肉燒條子、豬肉整面子、紅燒牛肉，它的背後是當地多民族混居，農耕與遊牧文明混合生長，豬、羊、牛、小麥各種物產充斥的地域特徵；

四川川東南地區的八大碗講究“三蒸九扣”，它融合了湖北魚米之鄉的三種複雜蒸制方法，與川中各種味型香料複合的九種“扣”菜烹飪方法，它的背後，是四川高度發達的市井文化與源遠流長文明史之下的，對“食不厭精”的追求；

總而言之，各地的八大碗，是人們慶祝一年豐收、消耗與享受本地物產的途徑；也是敬饗神明，祈求來年風調雨順事事順意的彩頭；更是年去歲來，闔家老小團聚一堂，拉近親情的溫馨儀式；

這是只有中國人才明白的餐桌隱喻，更是巡禮中華文明的恢弘殿堂。

有趣的是，看起來意蘊深厚的八大碗，其歷史並沒有我們想像得久。

在容易受到西伯利亞寒流影響，冬季氣溫明顯低於同緯度地區的東亞大陸，每年冬季，正是物產匱乏、生計困難的時刻。

一直到西元七世紀，中國古籍裡才出現過年期間百姓“酒食相邀”的記載，而過年吃餃子、吃湯圓、吃年夜飯的傳統，甚至可以後推到明朝。真正鋪陳華麗的年夜飯，是清中葉之後的事情。

這與生產力發展、農耕生產價值逐漸過剩有關；與溫暖的南方逐漸被開發移民有關；更與社會文明進步之下，中國人逐漸開放、包容的味蕾有關。

八大碗，正是這種時間與空間變化的最好載體。

所謂“大碗”，既承載匱乏時代裡那些粗糙、簡單的食材，同時，也能呈現最精緻、最妥帖、最複雜的中式料理。

比如最早出現在民國食譜裡的“全家福”，其前身是江浙地區的“三鮮”，用炸豬皮、蛋餃和小河蝦燴制的半湯菜肴。用的都是精細製作的“邊角料”，可以入饌，可以作為煲湯的材料，也可以作為麵條的澆頭，呈現出細緻而又惜物的地域性格。

而由此為基礎，加入木耳、熏魚、百葉包、魚丸、娃娃菜等輔料，經由雞湯慢慢燉煮後，就是江浙地區的鎮桌大菜：全家福。它呈現了本地豐富的物產，也凝聚了江浙孩子們小時候的美好回憶。

事實上，參與全家福的配料並不固定，往往家裡有什麼能“起鮮”的菜肴，都往裡裝。菜肴越豐盛、碗裡堆得越高越大，也就代表了這戶人家經濟條件越好、一年的收成越多。

大碗，就是這種精細而又不斷進化菜肴的最好呈現。

在叮咚買菜推出的“蔡長青八大碗”中，這道全家福的輔料創造性地選用了白蝦。

與傳統的河蝦不同，白蝦是一種生活在江河入海口的洄游蝦類，它個頭大、肉質肥厚，且因為具有淡咸水適應性，能積累更多鮮味物質，讓整鍋湯水更加鮮甜濃郁。最重要的是，河蝦大量上市、肉質最好的季節是春夏，而白蝦則在過年期間依然肥美好吃。

這種輔料的更新，尊重傳統、卻又不拘泥于傳統，還原老味道的同時，也打破了季節對食材的限制。從更宏大的歷史線來看，它是中式飲食不斷進化的一個標誌。

除了沿海地帶之外，千百年來，大部分中國人對海產不熟衷也不熟悉。古人對水產的排序是“一湖二河三溪四海五塘”，認為太湖蟹

、黃河鯉、長江刀之類的才算是水產至味。海產僅略勝於水面狹小且不流動的塘產，恐怕在全世界擁有海岸線的國家裡，這是最低的評價了。

故宮博物院至今保存著康熙年間的《海錯圖》，作為皇家生物圖譜，它代表了當時人們對於海產相當程度的認知。但以今天科學的標準來看，這份圖譜最多只能算是漫畫；十七世紀李漁的《閒情偶記·飲饌部》則是在魚、蝦、蟹、蟹後近附帶了一條“零星水族”。

它與明清兩代的封關禁海有關、與鄭和下西洋之後航海技術長期停滯有關，更與傳統農耕社會尊人重土，缺乏探索精神有關。

但到了今天，隨著捕撈設備、物流條件、冷鏈技術的一代代進步，海鮮已經在中國人的餐飲譜系中，佔據越來越重要的地位。白蝦進入江浙傳統菜肴“全家福”只是一個小小的例子，除此之外，逢年過節，人們也越來越傾向選擇雪蟹、波龍、甜蝦、金槍魚這些來自遠洋的食物“鎮場”，從現實出發，它們事實上也在今天中國人的“八大碗”中，佔據了一席之地。

這是過年期間，叮咚買菜推出的帝王蟹三吃、芝士焗波龍、避風塘炒麵包蟹等海鮮產品，能成為爆品大賣的底層原因。

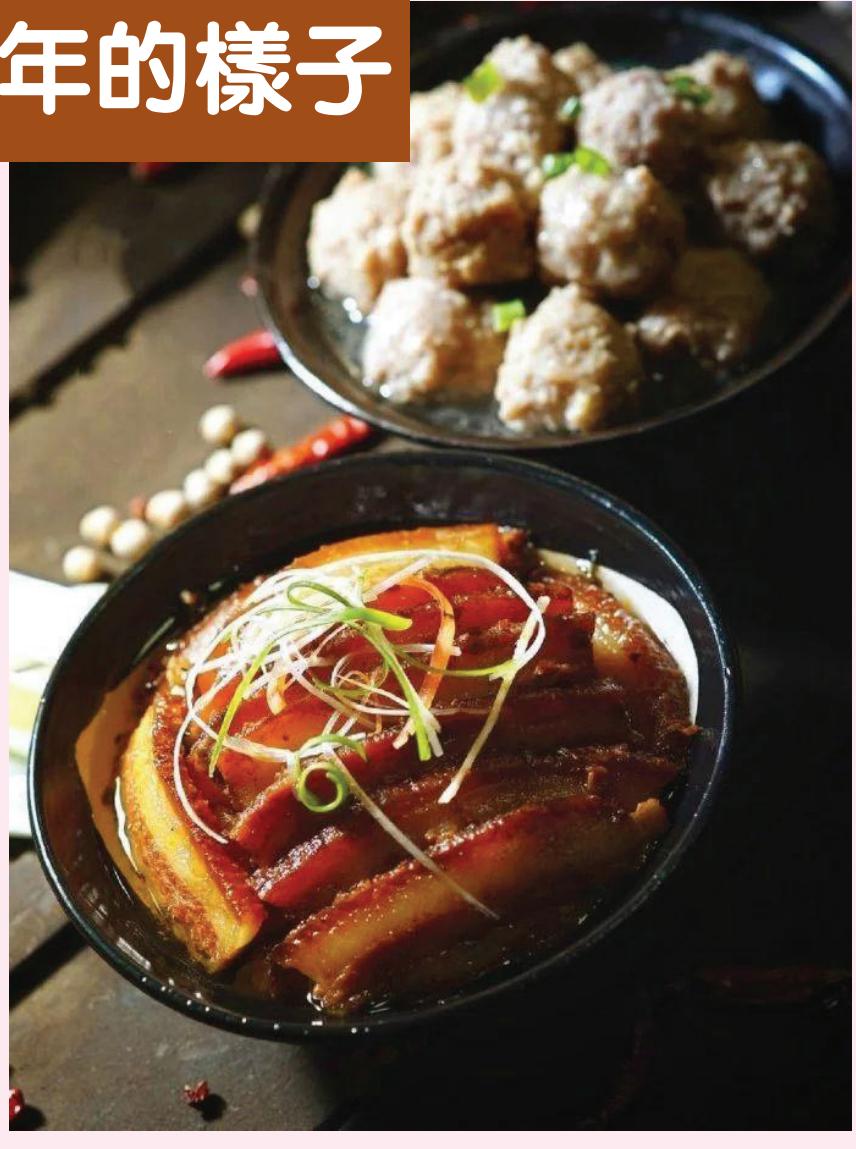
在探索新食材、新吃法的道路上，愛吃的中國人從未停步。

另一個有意思的例子是叮咚蔡長青八大碗裡的扣肘子。

這道鎮桌大菜，還原的是山東魯菜風味的紅燜肘子，口味鹹鮮濃郁，帶有清晰而銳利的複合香料味。

叮咚買菜出品的蔡長青八大碗，扣肘子應用了山東風味烹飪。

在傳統觀念裡，這是中原百姓更容易接受



的口味，但讓所有人吃驚的是，這道菜受到了上海、蘇州、杭州等長三角地區受眾的追捧喜愛——在通常觀念裡，長三角地區的人們，更傾向於軟糯帶甜的紅燒菜肴。

人民用腳投票、吃貨用嘴投票。

這種“八大碗”內部的改變，完全基於現實需求的進化，它是地區與地區之間的藩籬被拉平的證據，更是中國人生活半徑擴大的寫照。

1989年春節，吃貨汪曾祺到訪福建。這位吃遍中華的老饕，在臨近七十歲的時候，終於來到了太太施松卿的故鄉，嘗到了那裡的山海至味。

汪曾祺和夫人施松卿

一圈吃下來，他對福建的魚丸、肉丸、燕皮讚歎不已，並說“應該請東北人吃一頓福州的小吃。東北人太應該瞭解一下這種難以想像的飲食文化了。當然，我也建議福州人去吃李連貴大餅。”

吃的過程，實際上就是拓寬認知、走讀世界的過程。

中國八大碗的進化如此、每一個中國吃貨亦如此。

**988  
SUICIDE & CRISIS LIFELINE MISSOURI**

**致电 988**

**超过 240 种语言的翻译**

## 美中佛教會地藏殿

地藏殿現已正式啓用，服務社區與信眾  
殿內裝璜永久骨灰壇存放設施

單人位和雙人位兩項；還有存放永久往生牌位  
及供奉地藏菩薩長明燈

諮詢單位：美中佛教會

299 Hegar Lane, Augusta

MO 63332

電話：(636)482-4037

傳真：(636)482-4078

E-mail: info@maba-usa.org,

聯絡人：空正法師、空實法師



RAYMOND CHANG

張良睿

Real Estate Professional

cell (314)275-0750

office (314)878-9820

email raymond.chang@cbgundaker.com

web RayMovesMO.com



★ 房屋買賣

★ 地產投資

★ 外州搬遷

★ 協助蓋新屋



誠信可靠 热誠服務

卓越的售後服務

13718 Olive Boulevard, Chesterfield, MO 63017