



永泰春宴的那些事儿

吃春宴是永泰正月的传统习俗,共设十二道佳肴,每出四道佳肴,宾客便要洗一次脸

N海都记者 罗丹凌 马俊杰 实习生 周婉怡 文/图

2月10日,福州市永泰县格外热闹。父老乡亲、游客们相聚城峰镇,一边观看传统文化表演,一边品尝当地特色名吃,共享舌尖上的永泰。

其实,每年正月,永泰人都有吃春宴的习俗。春宴共设十二道佳肴,三出席面,每出四道佳肴,宾客便要洗一次脸,故得名“三出宴”。“三出宴”有“不散的宴席”之称,是永泰当地热情待客的最高礼遇,也是当地民俗文化的重要组成部分。为何要吃春宴?春宴上都有哪些地道美食?座位又有何讲究?今天的《谈天说地》,我们来聊一聊永泰春宴的那些事儿。

游客们在永泰品春宴、纳福



300多年前,古人就爱吃春宴

据民俗专家张老先生介绍,永泰“春宴”的历史可追溯至300多年前,早在清朝康熙年间,家家户户就会办春宴,希望在新年里讨个好彩头。一桌子菜肴,有着满满当当的美好寓意。

如今的永泰,每年正月,新嫁女儿的人家会办春宴邀请亲家、女婿回门聚会。同样的,回乡的人也会办春宴宴请亲朋好友。大家每吃完一出宴席,就要下桌洗一洗脸。这看似复杂的规矩里藏着的是永泰人的好客、真诚,他们希望参加宴席的客人慢慢吃,多留

一会儿。于是,大家的情谊便在一场场春宴中愈发深厚。

“现在很多永泰人在外生活、务工,春宴就成了家庭成员之间相互‘复盘’的重要时刻。大家一边吃着饭,一边聊聊过去一年发生的大事,再梳理下新一年的计划。因此,春宴在永泰人心中的地位越来越高。”永泰县嵩口镇宣传干事陈首先表示,近年来,永泰致力将春宴文化进行推广,此举不仅有利于旅游业的发展,也有利于传统文化的传承与保护。



永泰春宴共十二道佳肴,得用大八仙桌

这3道美食,“地位”最高

春宴,自然绕不开美食。嵩口蛋燕、白斩鸡、九重粿、糍粑、三鲜汤……从大漳溪的河鲜再到戴云山的山珍,十二道独具永泰特色的美味



嵩口蛋燕

虽是众人围桌吃饭,但春宴里的规矩可不少。

比如,春宴得用大八仙桌(方桌),每桌十二人,每一边坐三人。方桌

接连登场。每一道宴中的四道菜里都有荤有素、有汤有主食。

不过,在十二道佳肴当中,有三道菜“地位”最高,永远都在餐桌上。第一道菜是嵩口蛋燕,其用番薯粉、上等土鸡蛋搅拌,再煎烙,切块煮成。由于鸭蛋的方言谐音为“压浪”,有时菜碗中还会加上白煮的鸭蛋,寓意太平、如意。第二道菜是三鲜汤。作为头牌菜,它用鲜猪肉

加以香菇、豆腐、嫩笋等物剁碎揉成比乒乓球略小的肉团,放入高汤里煮熟。由于吃完回味无穷,飘飘欲仙,故又名“三仙”。

第三道菜则是白斩鸡。将当地的土鸡放入清水中煮熟,切成大块,有序放于白瓷盘中,盘中放有鸡头。春宴中,还有“转鸡头”一说,鸡头转至哪位宾客面前,其就要饮酒。此谓“帮主人做热闹”,即为主人捧场。

春宴中,有这些规矩

的西南角为“入景”,系上菜位置。东南角则为“执壶”,该位置一般由宴请宾客的主家人来坐。

在上菜和起筷方面,第一道菜肴要上到桌子

中间,传统是一道撤下接一道上。新上的菜肴必须靠近第一尊位(首宾)处摆放,以体现尊重。此外,首宾夹菜后,其他人才能夹菜。



三鲜汤

下周一 福州最高温 29℃

海都讯(记者 林童 梁展豪 实习生 陈谊 周婉怡) 受高空短波槽东移,低层南风急流影响,明后两天,全省各地以小雨天气为主,中北部部分地区有中到大雨。12日,全省多云到阴,部分有小雨,局部中雨。

气温方面,10日,我省北部地区的最高气温在12℃~16℃,中南部地区的最高气温在17℃~21℃。11日起暖意回归,但从下周二起气温又将开始暴跌,气温好似坐“过山车”一般。

在锋面的影响下,加上充沛的暖湿水汽在锋面附近抬升,福州气温一路攀升,13日将飙升至最高29℃,但从下周二起气温又将有大幅度的下降,气温起伏不定,市民要做好增减衣物的准备。

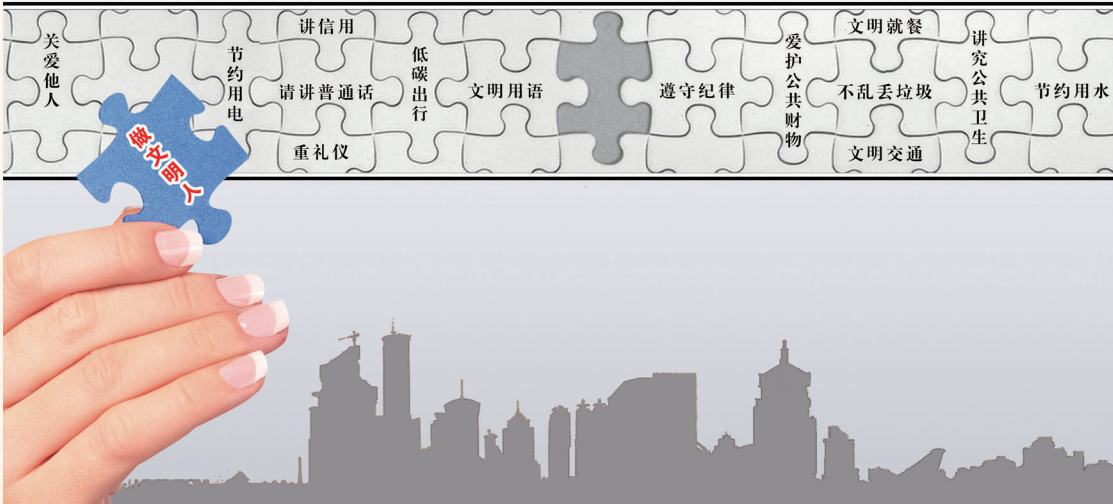
福州市区今起三天天气

11日	小雨	11℃~19℃
12日	多云	15℃~24℃
13日	小雨	11℃~29℃

N-海峡都市报

“讲文明 树新风”公益广告

文明社会 缺您不可



泉州玉来田广告传播有限公司 制作

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣