

华侨华人的年夜饭： 一桌家乡菜 四海团圆味

文/吴侃 门睿

岁除之时，年味正浓。除夕是华人最看重的团圆日，除夕之夜灯火可亲，一桌热气氤氲的年夜饭，既是一年时光的收尾，也是开启新岁的序章。

在肯尼亚内罗毕，肯尼亚华侨华人联合会会长高玮将家乡味搬上年夜饭餐桌。“我是兰州人，兰州糟肉是家乡年夜饭必备，五花肉提前用红腐乳腌制好，蒸熟后色泽红艳、肥而不腻。”高玮接受采访说，暖锅子、扣肘子等兰州味也一一上桌，再配上主食饺子和臊子面，一共10道菜，寓意十全十美。

在高玮看来，年夜饭是一年中最具仪式感的一餐，盛满家的温情，也寄托着来年顺遂的期盼。“饭后一家人围坐守岁，我们还给孩子准备了压岁钱，带他们写春联、贴春联，体验传统年俗。”

“两个孩子平日工作繁忙，除夕是难得的团聚时刻。全家一起贴春联、祭祖，在饭桌上回望过去一年的点滴，展望来年的生活。”澳大利亚澳中人民友好交流协会会长田飞说，他们提前一周在中国超市采购食材，年夜饭不仅还原家乡味，也融入龙虾、牛排等当地风味。

田飞说：“我是山东济宁人，妻子是江苏徐州人，我们做了济宁特色的干煸辣子鸡，寓意大吉大利、红红火火，还有软糯入味的徐州把子肉。徐州特产小孩酥糖和山楂糕也为年夜饭的餐桌添一份香甜。”

韩国庆南中国侨民会会长丁淑娟按照哈尔滨老家的习俗，为年夜饭准备了4道凉菜和8道热菜，寓意“四平八稳”。“其中皮冻、蘸酱菜等凉菜清爽解腻，小鸡炖蘑菇、锅包肉、红烧鲤鱼等经典东北菜菜量大、味道足，藏着质朴的年味。”丁淑娟说，席间她与哈尔滨的家人连线云聚餐，一边吃着家乡菜，一边隔屏互送祝福。

在意大利罗马，罗马中华语言学校校长蒋忠华一家十余口聚在一起过春节，大家穿上红色的衣服，一起吃年夜饭、守岁。蒋忠华说，年夜饭的餐桌上都是父母做的家乡菜，头盘菜是老家浙江文成的炒番薯粉丝，母亲还做了手打年糕，图个生活步步高的好彩头。

“除夕夜一起吃团圆饭是我家十余年来不变的传统。”美国洛杉矶中华总商会主席庄佩源说，他和妻子都是广东人，年夜饭以新鲜鱼虾蟹烹制经典粤菜，象征盆满钵满、安康富足，搭配西式的牛扒和猪扒，一桌中西合璧的家宴，既有家乡味，又有落地生根的安稳。

为了这顿年夜饭，庄佩源的妻子提前几天筹备采购，这份忙碌也为家中带来热闹年味。在庄佩源看来，年夜饭对华人意义非凡，大家在举杯时惦念远方的家乡与亲人，也在共聚天伦的珍贵时刻尽享团圆温情。





澳大利亚澳中人民友好交流协会会长田飞家的年夜饭。田飞 摄