

你了解俄羅斯的 新年宴嗎？

2020年以來，俄羅斯的過年氣氛也愈加濃厚。在中國，我們慶祝農曆春節來表達對新一年的祝福。而在俄羅斯，親朋好友們會在年末準時齊聚家中，共享一桌盛大的新年宴，聽着零點的鐘聲舉杯共飲，歡慶新年。

吃年夜飯這個習俗無論在中國還是俄羅斯，地位都同等重要。俄羅斯人逢年過節必湊在一起，在家中慶祝。所有人進屋後都會擠在餐桌旁，一起說說笑笑。正因如此，在這一天的，每家的新年餐桌顯得尤為重要。

對於每家每戶來說，新年宴頗像是一年里展現自己家庭面貌的關鍵時刻。大到餐桌上的菜餚種類豐富、精美；小至餐具、餐巾、蠟燭等的搭配與擺放都十分考究。他們通常早早確定好菜單，並思考怎樣能讓宴席更加豐盛精美，帶給客人更多驚喜。

要知道，300年前，在廣袤的俄羅斯大地上，民眾們還沒有這樣盛大地慶祝過任何一個節日。自1699年彼得一世頒布法令將新年從每年的9月1日延後到每年的1月1日起，新年便成了俄羅斯人一年中最隆重的節日。那時候，彼得大帝將新年稱為“慷慨日”，不僅為貴族設置盛大的餐食，也為普通老百姓準備菜餚。皇室的新年宴上擺放着的是蘋果烤鴨、烤乳豬，主食是蕎麥粥。而為老百姓準備的新年宴上，可以吃到的是大蒜配水煮火腿、綠葉白菜湯、油酥餅配龍蝦湯。

新年宴上的菜餚除了豐盛，還

要有一個好的寓意。早些年，烤乳豬被俄羅斯人視為美麗的象征，而飛禽、家禽、野兔等卻不受俄羅斯人的歡迎，因為它們寓意着幸福會不翼而飛。追溯到十九世紀中葉，在俄羅斯才出現真正意義上的“新年菜單”。隨着俄羅斯與其他國家菜品的逐漸融合並結合本國出產的農作物，演變出許多獨具特色的菜品：如腌蘑菇、萝卜、酸黃瓜、魚子醬、混有不同餡料的餡餅等。

發展到現在的俄羅斯傳統新年餐桌，十幾年來必不可少的好幾道經典菜餚無非是：奧利維耶沙拉、自制的肉凍、甜菜鱈魚沙律、油浸熏西鱈魚、魚子醬等涼菜；而熱菜的種類繁多，多為以豬、牛、羊、雞、鵝等肉食所做出來的各色菜餚，憑各家喜好衍生出各色主菜。菜品越多越能體現出主人的好客，以及對新年抱有的更多期許。主食多為麵包，在招待貴客時往麵包上撒鹽。桌子上的果盤里放着的一定是象征財富、吸金的桔子。至於所有人的杯子里，在敲響新年第一聲鐘聲前一定倒着香檳。

在二十一世紀，俄羅斯人不僅保留了在本民族歷史演變下誕生的那幾道傳統新年菜餚，也加入了不少中國元素。對於馬上到來的鼠年，心靈手巧的俄羅斯主婦研究出一道又一道帶有老鼠圖樣的美食佳餚，已成為俄羅斯網絡上的新年宴菜單“爆款”。

如今俄羅斯人在準備新年宴慶祝新年的同時，心中還怀揣着對這一年大自然饋贈的感恩，對美好生活來之不易的珍惜。潘美含

◀ 鼠年版奧利維耶沙拉
▼ 炸土豆



■ 俄式烤乳豬



■ 甜鮮魚沙拉



簡訊

中俄2020年將新增多條直飛航線

俄羅斯“世界無國界”旅遊協會日前表示，2020年俄中兩國城市間將新開多條直飛航線，將開通重慶至聖彼得堡、三亞至頓河畔羅斯托夫、三亞至彼爾姆的直飛航線。

2019年，俄中開通了廣州至葉卡捷琳堡、新西伯利亞、西安至符拉迪沃斯托克、葉卡捷琳堡、貴陽至莫斯科的直飛航線。

目前昆明、長沙、南京、北京、烏魯木齊、武漢、杭州、成都、上海、深圳等中國城市已開通前往俄羅斯的直飛航班。

同時，下列俄羅斯城市開通了直飛中國的航班，包含莫斯科、聖彼得堡、葉卡捷琳堡、符拉迪沃斯托克、哈巴羅夫斯克、伊爾庫茨克、車里雅賓斯克、烏蘭烏德、赤塔等。

俄羅斯面粉乘專列入境中國

1月15日，俄羅斯原裝進口面粉“梁贊諾奇卡”進入北京，入駐北京華聯，為春節市民餐桌增添一份異域風味。

與其他進口農產品不同，該面粉是乘坐首列俄羅斯面粉

專列抵達中國的，這也是中國第一列以商業化模式進口俄羅斯農產品的班列。

中俄雙方海關部門為專列通關提供了便捷、高效的服務，從發運到入境用時僅16天。

「戰鬥民族」如何過新年？



俄羅斯是世界上公認的最寒冷的國家之一，而俄羅斯人也因其天生的豪放性格被人們親切地稱為“戰鬥民族”。那麼，他們到底是怎樣度過一年中的最後一天，又是如何迎接新的一年呢？

一年中的最後一天，只要打開電視，正在播放的永遠都是《Ирония судьбы, или С лёгким паром!》(《命運的捉弄》)。這部1975年上映的俄羅斯經典喜劇愛情電影永遠都會在新年的同一時間被俄羅斯電視台無限循環……原因僅僅是這個電影講述的故事發生在新年……

如果說中國新年時家家戶戶看春晚，那“戰鬥民族”在迎新年時必看的節目則是《голубой огонек》(《藍光》)。《藍光》是一檔電視娛樂節目。自1964年以來，它便成為傳統的年度新年電視節目。

新年的鐘聲還剩5分鐘就要敲響啦！這時候你會發現電視上的普京總統正與你認真對視着。然後他開始講話了。“今年，我們解決了很多困難，度過了艱辛的一年……(此處省略一萬字)……願我們明年會更好！倒計時開始！……”等等，日曆一本一本地換，唯一不變的是普京真誠的雙眼與幾年來如出一轍的講話背景。

新年的鐘聲終於敲響，所有人在秒針走到最後一刻時不約而同地開始歡呼慶祝，而這個時候桌子上除了你能想象到的伏特加外，還有一個就像中國餃子一樣穩固的俄羅斯菜——“奧利維耶沙拉”。

這道沙拉的發明者是比利時主廚奧利維耶。為了紀念他，人們用他的名字直接命名了這道簡單又美味的菜。它的主要原料是土豆、黃瓜、洋蔥、雞肉、火腿，再放入豌豆、蛋黃醬、鹽、胡椒粉和黃芥末拌勻，並以蔥段、歐芹等在上方裝飾即可。這款沙拉不僅風靡俄羅斯，同時也很受其他國家的喜愛。一些國家有時會直接將它命名為“俄國沙拉”。

近几年，隨着中國的發展，中國文化漸漸走出國門，被更多國家所接受。俄羅斯也是深受中國文化影響的國家之一。俄羅斯人經常用來裝飾房間的“花環紙”其實便是中國剪紙的另一種呈現方式。

俄羅斯是個多民族國家，這裡還有更多有趣的習俗等你来發現。2020年，願好運离你近一點再近一點。楊夢杰



■ 電視娛樂節目《藍光》



■ 普京總統



■ 奧利維耶沙拉



■ 花環紙