

# 南北年货：唇齿之间的“家”味道



所有关于年的记忆，都是红红火火的喜庆氛围，浓郁的年味是属于中国人的仪式感。一桌家宴，少不了各种舌尖上的美味。山珍海味、腌腊咸货、甜食糕点……天南地北的年货里包裹着的是家味，是年味，更是中国味。

金焱 整理

## 慈城年糕：江南年味的代表

“十二月忙年夜到，挨家挨户做年糕。”作为传统年味的代表，年糕是不少人记忆里的乡愁。但凡在江南小镇长大的人，童年记忆里都有年糕的影子。很多老辈人还记得，小时候每逢家里开始做年糕，就意味着快过年了。作为传统年俗美食，年糕因为谐音“年高”，所以还被赋予了年年高升、家庭团圆、健康长寿等吉祥寓意。

老话说“江南年糕推宁波，宁波年糕数慈城”，作为江南年味的代表美食之一，浙江宁波的慈城年糕生产历史悠久，距今已有上千年。作为一项非遗技艺，慈城年糕在制作上以优质糯米和水为原料，经种、选、浸、磨、蒸、舂、印等10道工序，纯手工制作而成。

慈城年糕之所以出名，第一就是原料。江南大部分地区的年糕都是糯米做的，或者糯米中掺杂一点粳米，而慈城年糕只用当地上品的晚粳米。中医认为，粳米味甘，性平，能健脾、胃，益精强质，除烦止渴。明代缪希雍在《本草经疏》中说：“粳米，为五谷之长，人相须赖以为命者。”慈城的农田一年两熟，分早稻和晚稻两种。早稻以籼稻为主，性质硬，食后耐饥；晚稻则以粳米为主，质软而滑但没有胀性，用以做成年糕，吃起来软滑可口，而且不黏牙齿。

第二是水磨工艺。传说清朝同治年间，一个姓陈的慈溪人（慈城当时为慈溪的县治），受豆腐的制作方法启发，先将米浸透，然后夹水带浆地磨成糊，让稻米的分子得到重组，再榨干水分。用这种水磨粉舂成的年糕，果然细白柔嫩，吃起来滑溜上口。到了光绪年间，水磨年糕已经是朝廷贡品。慈城年糕的制作工艺，曾于2009年列为第三批浙江省非物质文化遗产名录。以前的宁波家庭，要在新年之前做好年糕，储藏在冷水里，可以从腊月一直吃到来年。



## 顺德鲮鱼：一种鱼做一席宴

鱼，音通“余”，南北皆通，年年有鱼也就年年有余，这个朴素的愿望同样南北皆通。

在广府地区，若问人在备年货的时候有什么鱼是必定要买的，那必定是鲮鱼。在广府人的“意头”里，除了有余，还要愿望灵验，而鲮则音通“灵”，暗合了“该有的都有”的祈愿。

在广府菜的起源地——顺德，鲮鱼被特意加上了个“土”字，具体原因说法纷纭，但顺德人对这种“土鲮鱼”格外青睐，而外来的“麦鲮”或是“泰鲮”，都不及“土鲮鱼”肉质紧致嫩滑，鲜味明显。

顺德同时也为重要的淡水鱼养殖地区，而在众多的淡水鱼品种里，鲮鱼以其肉质、味道脱颖而出，更因为鱼肉在剁细成鱼滑后黏性极佳、弹牙爽滑，可作为主料或配料制成不同的菜式，成为顺德这个美食之乡的重要食材。

鱼滑，就是将鱼肉去除粗骨后，用刀切成薄片后再细细剁成泥。传统上会将鱼肉起出后做成鱼滑，再酿回鱼皮内，看似一条完整的鲮鱼，但已经吃之无骨。同为鱼肉，如果用刀剁成泥，称为鱼滑，而用刀刮取鱼肉，则为鱼青。

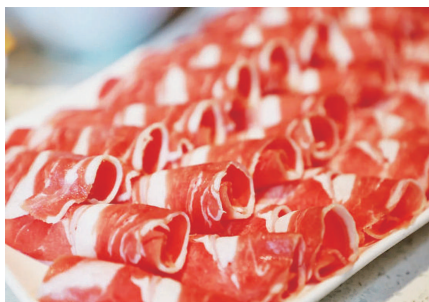
剁好的鱼滑或刮好的鱼青，还要经过摔打至上胶的工序才能做菜。这个过程中需要加上不同比例的盐、清水，才会起胶。

顺德人的烹饪功力了得，一席全鲮鱼宴就能充分展示。清蒸鲮鱼、凉拌鲮鱼皮、鱼肠煎蛋、酥炸鱼肚、鱼面、鱼腐、煎酿尖椒鱼饼、酿藕饼、胜瓜鲮鱼球汤、鱼宝、鱼皮角……

鲮鱼，这种非常家常的食材，被顺德人玩出了七十二般变化，桌上的种种美味演绎着生活的精彩，成为生活在“珠三角”人们骨子里的乡土记忆。

## 锡盟羊肉：吃出想象和诗意

羊肉是年味中不可或缺的时令食材。烤制、涮锅、白煮、煲汤、烟熏、黄焖、红烧、葱爆，大江南北对于这道美馔的做法五花八门，而齿颊之间的香腴丰盈是羊肉的不变特长。“一方水土一方羊”，产地不同直接影响口感。然而众口难调，仅仅羊肉汤一例，就有苏州藏书羊肉、山东单县羊肉、四川简阳羊肉、内蒙古海拉尔羊肉“四大



羊汤”之说。

清代袁枚在《随园食单》中写道：“全羊法有七十二种，可吃者不过十八九种而已。此屠龙之技，家厨难学。一盘一碗，虽全是羊肉，而味各不同才好。”但若说“屠龙之技”里最能为寻常人家习得的，莫过于涮羊肉了。

心中好的涮羊肉，应该像老舍所写，能吃出想象，吃出诗意。涮一片羊肉蘸上麻酱溜入口，简直就是动植物合起来的天地精华之所在。涮羊肉为锡林郭勒蒙餐八绝之一，其绝在于选用最适合涮着吃的苏尼特羊肉。苏尼特羊肉号称“肉中人参”，也是中国地理标志产品。在苏尼特草原独特的气候和自然条件下，在生长着沙葱、多根葱等多种野生植物的环境中自然放牧，使得苏尼特羊肉，肉层厚实紧凑，无膻味，最适合讲究快熟快吃、原汁原味“涮”着吃。



## 川渝腊味：鲜香中带着清甜

在川渝地区说到过年，家家户户忙活的第一件事，必然是灌香肠，做腊肉，这是最浓郁的年味。对很多去了外地定居的川渝人来说，香肠腊肉，是过年时最浓的乡愁。这时，收到一箱来自家乡的、家人朋友亲手做的腌腊制品，就是不能回乡过年的最好慰藉了。

做香肠腊肉，每家每户都会有特别的配方，根本不会去参照食谱。但普遍会讲究三分肥，七分瘦，鲜肉添加麻、辣、鲜、香各种作料，再加入白酒调味。在生存环境恶劣、食物不易保存的年代，可以亲手做出一些能抗衡时间的食材，就是人们稳稳的幸福。

很多人以为川味就是麻辣，这是很大的误解。事实上，川菜使用辣椒是清末清初辣椒从美洲引进中国以后才开始的，在川菜漫长的发展史上时间很短。即便是在整个川菜菜系中，呈

麻、辣味的菜品也只点四分之一左右。真正的川味香肠，花椒与辣椒只放少许，吃起来是咸鲜中略带清甜的，非常香。

过年吃的腊肠一般用蒸或者煮两种方法烹制，通常蒸煮15分钟左右就可以食用了。刚刚蒸煮好的腊肠油光闪闪，切片时会有汁水溢出，切面呈肉红色，一刀下去，其特有的香味便撩拨起你的味蕾，这正是川菜讲究的色香味俱全。

## 云南菌子：锁定一整年的美味

从高原到盆地，从山村到都市，千百年来，菌子就这样追随着每个云南人的记忆，无论脚步走多远，在云南人的脑海里，只有故乡的菌子的味道，熟悉而顽固，它就像一个味觉定位标识，一头锁定了千里之外的异乡，另一头则永远牵绊洋溢着菌子异香的那片故土。

想在寒冬腊月吃到新鲜的菌子不是一件容易事，但可以选择制作好的油菌子。在昆明求学的汪曾祺先生就曾褒奖道：“……鸡枞是菌中之王。味道如何，真难比方。可以说这是植物鸡。味正似当年的肥母鸡。但鸡肉粗，有丝，而鸡枞则极细腻丰腴，且鸡肉无此一种特殊的菌子香气。”然而，鸡枞很难保存，为了整年都能吃到这种美味，云南人发明了油鸡枞这一耐储存又方便携带的吃法。

晶莹的油光，细嫩的鸡枞，旋开瓶盖的瞬间就香气四溢，只是鼻尖传来的刺激就已经让口水疯狂分泌，夹一筷子塞进嘴里，菌香与咸鲜共舞“华尔兹”于唇齿间。



千年观前街 一个采芝斋

苏州热线电话：0512-67276198  
地址：苏州市观前街91号

全国热线电话：0512-67274512  
网址：caizhizhai.tmall.com