

我们的节日春节

时间揉碎盐 孕育别样香

时间的味道

老字号火腿腊肠热销

“我要整只火腿，你帮我挑个好的。”“没问题，我帮你用油纸包一下，送人有派头。”泰康食品店的葛国祥师傅在腌腊柜台做了20多年，每年春节前都要应对一波又一波的“扫货潮”，他和同事们自觉早上班1小时晚下班1小时，“要不然人手不够用”。

腊味柜台不大，内容却很丰富，边上围了一圈腊香肠、腊鸡腿、酱油肉，顶上还挂着咸鸡、咸鸭、猪面孔。葛国祥说，节前半个月，就有顾客一开门就冲进来，摆在前排的腊香肠、腊鸡腿最畅销，香肠一天能卖30箱，腊鸡腿能卖20箱。“我们的老顾客不仅是上海人，还有北方人，香港顾客也会定期采购。最能代表上海年味的非火腿莫属，高峰期每天能卖40多条，一直持续到小年夜。”

葛国祥加工火腿时力求完美。他仔细地切除火腿外部熏黑的皮，把藏在角落里的黄色油脂切掉，“否则油耗味大，味道不灵”。火腿切面还要涂上精制油保持新鲜，不让肉和空气接触。“一年半到两年的火腿最好吃，年份久了肉质会像石头一样硬邦邦，三年以上的火腿已经‘耗’掉了。”葛师傅切火腿时还不忘给记者科普一下相关知识。

随着生活水平的提高，火腿早已不算奢侈品。前来采购的市民拿

在腌好的五花肉上盖上一层保鲜膜，用玻璃瓶密密实实滚压一遍，“空气压出来，味道才进得去”。几天之后，这份饱含着钱来英阿姨新春祝福的传统年味，将陆续出现在弟弟妹妹的餐桌上；家住闵行的宋薇“收割”了阳台上的三串腊香肠，晚上要为全家人做一道腊味拼盘；南京东路泰康食品店，张秀珍阿婆又来了，“上午来过了，但是切火腿的老师傅下午才上班。”

几轮降温过后，申城悄悄拉开了冬日的味蕾狂欢，火腿、咸肉、腊香肠，这些上海人特别牵挂的冬季美食，在时间和盐分的渗透下，咸香味慢慢溢出，才下舌头，又上心头，创造出独属于老上海的经典年味。



腊味越香，年味越浓。过年吃腌腊制品是上海人少不了的年俗
首席记者 刘歆摄

着少则几百元，多则上千元的小票排队买单，越来越多的人舍得为年货花钱。“只要味道好，品质好，价格公道，大家一般都会‘剁手’。不过现在消费者门槛精，口味刁，买东西先看原料和工厂，不是品牌不敢买。”葛国祥感叹。

手作自制年味走俏

有人认准品牌，有人相信朋友，年味亦能拉近彼此的距离。宋薇是社区里有名的手作达人，每年

的冬天都要赶工制作腊香肠，今年足足晒满了三根晾衣架。

肥肉切成丝，瘦肉切成块，沥干水分才不会坏。宋薇反复强调肉买回来后不能清洗，可用毛巾擦除表面灰尘，调酱汁时除了盐、生抽和糖之外，可加入少量白酒增香。搅拌均匀后腌渍一个晚上风味最佳。往肠衣里灌肉时，注意灌边用针扎破气泡，“尽量排出空气，否则会加速肉的腐坏，对口感有影响。”

晾晒风干腊肠前还要查一查天气预报，干燥低温最适宜，“今年冬天上海有点湿，放在室内时要注意环境低温，可使用电风扇通风。”十几天过后，咸中带甜的别样滋味孕育沉淀。

除了腊香肠，宋薇的左邻右舍还年年盯着她的酱油肉，她嘴上谦虚推辞，心里还是挺得意的。“选材制作都和自家买汰烧一般健康卫生，以后过年可以试试开个代加工生意做做。”原料花心思，成品当然

好，她还独创了腊味烧麦，引来亲朋好友点赞。和邻里之间品尝同一份年味，使她这位无锡媳妇在上海也有了归属感。

本报记者 钱文婷



远方的味道

“进博同款”火 “土味”年货鲜

在锅里倒上一一些乌克兰的葵花籽油，爆炒一道年夜饭的大菜，配上一锅日本的大米饭。给客人满上欧洲的红酒，举杯欢庆新年的到来。孩子们抓上一把比利时巧克力和美国坚果，大人们在饭后来了一杯牙买加的蓝山咖啡。在年货消费红红火火的鼠年，冒出了不少“新花样”，“进博同款”为传统新年增添“洋味”。

来自远方的，还有产自大江南北的“土味”年货。借助电商，“地方特色土货”专区的销售热火朝天，来自全国各地的原生态产品“直通”上海人的餐桌，也为留在此地的“新上海人”解了一份乡愁。



毗邻国家会展中心的绿地全球商贸港人气爆棚，前来选购进口商品的顾客络绎不绝
杨建正 摄

团圆饭里的烤麸、全家福都有它们的身影。新疆的骏枣也要上几大包，既是送礼佳品，也是自家烧红枣莲子汤，做八宝饭要用的原材料。

对于上海的马大嫂们来说，买齐全国各地的南北货是过年的必选动作，各地的特产在他们的心里都有一本账，只挑来自原产地的尖货。因此，这两天南京路、淮海路上的老牌食品店里，挤满了前来采买年货的市民，营业员们忙得脚不沾地，把天南地北的年货装进各家的购物袋里。而对于新上海人来说，地方特色土货还是家乡的味道，要赶在年前在网上采购一番。

赶在年前快递员收工前，老家在辽宁丹东的林枫在网上下单买了两盒辣椒酱拌蚬子肉，一大包烤鸭和毛桃干。“这是我们从小吃到大的东西，既可以当做零食，也能入菜。”刚做爸爸的他今年和老婆孩子一起留在上海过年，为了缓解思乡之情，在电商平台买了不少老家的年货。而为了尝鲜，这个北方人也买了不少南方的年货。“广州酒店的叉烧包、虾饺、核桃包，四川的鸡蛋干和火锅底料，还有湖南的腊肉，都囤了不少。现在各地特产在网上都有卖，过年在家研究点新口味，也是一种乐趣。”

本报记者 张钰芸 扫一扫二维码 学大厨私房菜



淘“进博同款”时尚

这两天，懂经的上海阿姨爷叔不去超市卖场买年货了，他们坐着旅游大巴，参加“虹桥品汇-国家会展中心”一日游，一边和进博会的明星展品古董车合影，发在朋友圈里，一边自带购物车，淘回了“进博同款”作年货。

“以前买点进口货不得了了，要靠出国的亲戚朋友‘人肉’带回来。阿拉姐夫20多年前去德国出差，带回来一包水果糖给我们，舍不得吃。”在虹桥品汇的食品健康馆，叶兰英指着高高堆起的进博商

品年货礼盒说：“现在进口商品不稀奇了，你看，‘足不出沪，买遍全球好货’，形容得再恰当不过了。”

比利时的巧克力、英国的太妃糖、德国的饼干、韩国的坚果，都是阿姨爷叔购物篮里的熟面孔。而在食用油区域，橄榄油、亚麻籽油、葡萄籽油、米糠油、牛油果油、椰子油、茶籽油等丰富的种类让人大开眼界。乌克兰葵花籽油在进博会后成为网红商品，如今已累计销售1.2万桶。“乌克兰葵花籽油确实合算的，比国产的价格都便宜，我今天买了六桶，自家留两桶，其他的送人。”家住静安区的吴阿姨说，大

年夜兄弟姐妹都要来她家吃年夜饭，回去的时候一户送一桶油做伴手礼，“进口的，又有面子又实惠。”

既然是过年，自然少不了美酒。来自意大利、西班牙、格鲁吉亚等国家的红酒琳琅满目，从9999元一瓶的收藏级红酒到49元两瓶的大众化餐酒，应有尽有，满足市民不同的需求。虹桥品汇相关负责人告诉记者，从第二届进博会闭幕之后，人气最高的一款意大利白葡萄酒已经售出了500多箱，年前更是迎来了消费高峰。“很多人都是一箱箱地买。”

当购买“进博同款”成为过年的

新时尚，G-Super 绿地优选超市的年货节也包括近200款进博同款商品，其中就有越南坚果、日本曲奇等多款新品。“这款新西兰的野地花蜂蜜，还有牛奶，我之前在新闻里看到过的。”蒋小姐看了看产品标签，在购物车里放了两箱牛奶，准备过年时送给爷爷奶奶。“老人家也喜欢赶时髦的，到时候和他们一说是‘进博同款’，肯定心里开心。”

买南北年货思乡

临安的山核桃香而不腻，壳薄粒大，每年都要称上几斤。东北的香菇木耳是过年少不了的山珍干货，