



年味·中国

仁者乐山,智者乐水,吃货,山水不论,只怕没份。一整年了,吃货们终于迎来了岁末的饕餮盛宴。

每年的这个时候,我们用四季所得,精心制作年货,犒劳自己,慰藉家人。把这些传承中国智慧的食物,交给腊月的暖阳和时间去打理。让手工与造化之力,共同成全舌尖上的中国新年。当然,只要在家人身边,年货最好的滋味,是要等到团圆的那一天。



富庶如江南,亦最重亲手制作年货。酱和腌,是储存肉食最普遍的做法



苏州青鱼

年三十晚上的餐桌,有一道完美的鱼,是对春节最起码的尊重



青鱼肉质丰腴肥美

太湖边上的湖鲜楼里,张连家的70多尾青鱼,早就就准备上了。“你去看这鱼的牙齿,要大,牙床要发达,这就是吃螺丝长大的鱼,要好几年才能长到这一米多长,好东西啊!”

他家每年都要制作几百斤糟鱼,苏式传统的制作技艺在太湖边最顺理成章地被传承。硬币大小的鱼鳞,雪片般飘落,露出鱼肉诱人的粉红颜色。即便是在滴水成冰的日子里,为了保证糟鱼的品质,青鱼也要在最短的时间内拾掇干净。选出几条最大个头的,抹上粗盐和花椒,撑起竹梢头,让鱼肉充分展开,用小舢板运到太湖上传统三桅木质帆船上晾晒,凛冽的北风和充足的日照,将使丰腴肥美的青鱼肉开始奇妙的转化过程。晾晒之后,这些青鱼干将

绍兴酱味

盐和阳光,将为我们留住食物

在没有冰箱的时代,脱水就是最好的保存方式。盐和阳光,将为我们留住食物。不会有食材被浪费,它们将被另一种方式唤醒。古老的食物储存技艺,塑造出新鲜食材难以比拟的醇厚滋味。

富庶如江南,亦最重亲手制作年货。酱和腌,是储存肉食最普遍的做法。鲫鱼、鹌鹑、猪耳朵、鸭子、猪肉、牛舌头甚至萝卜,对于绍兴人来说,没有什么是不可以酱一酱再吃的



对于绍兴人来说,没有什么是不可以酱一酱再吃的

被移到屋檐下,只需要一点点白酒和姜片,花糕也似的鱼肉就会被唤醒,鱼皮下的油脂在大火烹煮下迅速渗出,带来丰富而热烈的口感,这样的鱼干最适合一盏温热的黄酒来配,真正的一物降一物。

大部分的青鱼将被切成鱼段,最肥美的中段和尾巴是制作传统苏式糟鱼的上好食材,黄酒、盐、酒糟按一定配比调和起来,均匀地抹在鱼肉上,一口巨大的陶缸早就洗刷干净,抹上酒糟的青鱼段和鱼尾被仔仔细细放起来,一层一层,整齐有序。

浓烈的酒香开始溢出,让人有满满的期待,就像儿时望着屋檐下的微微颤动的酱肉,期待着母亲把这些酱肉细细切片,碗底铺上一层冬笋片,喷上一点点黄酒……出锅时的咸香,一定要配上一大碗热腾腾的米饭……

糟好的青鱼,只要几片鲜活的河虾、一点点冬笋来搭配,就是冬日里最让人温暖的鱼汤了。微微的酒香,微醺的舌尖,如果有炭火慢慢煨着,慢慢添些菌菇、豆腐、羊肉片……剩下的鱼肉也可以做苏州传统的爆鱼,外酥里嫩,甜酸适口,可以用来做爆鱼面,也可以下饭,甚至可以当零食,当鱼骨被剔出,鱼肉缓缓滑入口中,那份满足是不可言喻的。

最好吃的其实是鱼尾,任何一个老饕对鱼尾的垂涎都是可以理解的。对于这样的“活肉”,也适合用明火慢慢炖煮,下着不宜过频,一筷鱼肉一小口酒,看锅里不断翻滚着,让汤汁醇浓,让滋味悠远,让岁月绵长……

卜,对于绍兴人来说,没有什么是不可以酱一酱再吃的。这种浓重的饮食风格是传统保存食物方式和传统酿造技术的共同推动而成。

绍兴一直出产中国最好的酱油,从工艺到用具,一直延续古法。绍兴安昌古镇就有自己的酱园,就像古镇上扯白糖的师傅一样,戴着乌毡帽,不疾不徐地熬着白糖,自家的手艺,自家的生意,自家的时间;你赶你的路,我做我的活;催不得,急不了,生活其实本来就该这样,慢工出细活,老话,总归不会差的。

屋檐下的酱鸭和土香肠们依旧在冬日的暖阳下缓缓转化,这些食材属于不同的人家,但阳光、空气、水并不曾厚此薄彼,口味在人们的习惯和手艺中有着微妙的变化,在天南地北、千家万户的年夜饭桌上,我们享用劳作带来的回馈,享用祖先智慧带来的丰富食物。

年货最好的味道 家人团聚的时光

徽州年忙

一年的辛劳,也就在这你来我往中消磨了



杀年猪,是一年,年忙的开始。一刀脂感强烈,肥瘦相宜的土猪肉,是各家腊月屋檐下的主角。腊肉、酱肉、火腿是春节餐桌上的“百搭”。杀年猪在城市中不可想象,而在乡村,几乎家家户户都养有年猪,猪肉是年夜饭的主角,所以杀年猪也成了进入“年忙”的重要标志。一扇上好的年猪肉,必须是肥嘟嘟的,有足够厚实的肥膘,而不是吃飽了瘦肉精的,看上去卖相很好实则是低级货色,煮出来根本不香。后腿肉通常用来做成腊肉或腊肉,肥膘则用来炼猪肉渣,在徽州,一碗猪肉渣炒酸豆角,是下饭的绝配。一桌隆重而热闹的杀猪菜,是犒劳家人、款待邻里的好东西,清炖猪脚圈、大蒜炒猪肝、青椒肚片、红烧杂拌……猪肉炖酸豆角,炭火煨着,慢慢加入豆腐、冬笋、香菇、白菜……热气腾腾,欢声笑语,一年的辛劳,也就在这你来我往、插科打诨中消磨了。至于猪大往,按浙南的做法,用旺火煮透,酒糟卤起来。早上,一碗传统的柴灶大汤面就有了,面是现擀的,生面落锅,配上香菜和卤好的大肠圈儿,吃得虎虎生风,微微冒汗,这就对味了。



在乡村,几乎家家户户都养有年猪,猪肉是年夜饭的主角

苏州蟹黄

一勺入口,厚重而通透的幸福



在过年的餐桌上,蟹黄的存在,让老饕们获得了舌尖和心灵上的双重慰藉

只有在物质文明和精神文明都高度发达的社会,才能引领吃货们吃得精彩且文雅。我第一次听说“秃黄油”这东西的时候,已经混迹于苏州市井多年。苏州传统菜食材,做法皆雅致文气,惟名字生涩古怪。“秃黄油”按苏州话来说,其实是“独黄油”或“忒黄油”,意思是独一份,特别纯粹的意思。在过年的餐桌上,秃黄油的存在,让老饕们获得了舌尖和心灵上的双重慰藉。



丰饶如苏州,要吃一口地道的秃黄油也不是件寻常事。蟹,得是不大不小的母蟹,膏多紧致。出水之后,赶紧趁着新鲜,煮熟了。大火七分钟不能多了,蟹熟,红彤彤冒着腥腻的热气。四仰八叉地被倒在圆台面上,工具只有剪刀和竹签。蟹斗直接打开,用竹签挑出黄灿灿的蟹黄来,落在画着缠枝纹的青花大碗里,再“啪”的一下掰开蟹身,一大块油腻腻如田黄石般的蟹黄,赖在蟹肉上不肯下来。还有荔枝冻或象牙白,哦,那是一堆颤悠悠的,丰腴无比的蟹膏。

一大勺猪油,文火化开。倒入蟹黄,只加一点点盐和生姜,轻轻翻炒。等到猪油也浸染上蟹黄的霸气色彩之后,秃黄油这才算是得了。这时候需要一小碗热气腾腾,清清爽爽的白米饭。舀上一勺刚做好的,油汪汪金晃晃的秃黄油。浇在米饭上,用勺子背碾压上去。蟹黄即刻粉糯糯地化开去,跟米粒纠缠在一起,上好一点的秃黄油要黏在米饭上,是那种油汪汪的感觉,然后就用勺子粗暴地拌起来,不需要章法,一下两下三下……一勺入口,厚重而通透的幸福,就是这碗生死梦的秃黄油拌了。

义乌红糖

义乌义亭镇西楼村,大年里的甜蜜事业

六十七岁的李福民在自家的甘蔗地里忙着收割最后一批甘蔗。刚下过雨,地里泥泞不堪。

榨糖汁是义乌传统红糖制作工艺的第一步,早年的时候榨糖还要用牛车,轧榨出糖汁,现在榨糖早就改用柴油机了,一根甘蔗塞进去,不到半分钟,一头便吐出榨得干干净净的蔗渣,有些湿漉漉的蔗水则通过地下管道流进了旁边屋子的大池子里,经过初步的过滤沉淀,糖水便被泵进了第一口大锅,开始由植物变成美食的奇幻之旅。

蔗渣并不会被浪费,晒干后就是非常好的熬糖燃料……作坊里很暖和,用瓜篱子把泛起的糖沫捞尽。糖水熬制成黏稠的糖膏时,师傅们才把糖膏起锅,舀入木槽,用刀铲和木杵搅匀捣碎,再用丁字形的木糖锤顺着糖槽来回推压碾细成粉末。刚出锅的红糖是黏稠而热烈的流质,最适合手指头去粘一下,吮吸一口,那种丝丝入心的甜腻,居然有沙瓢的质感,摩擦着味蕾,既清冽又浓郁。

两天后,李福民家的糖就基本做好了,他老伴用自家的竹篓

把红糖块拾掇起来。竹篓泛着温润的红色,显然有些年纪了,边上用毛笔写着:“甜蜜的事业”。

过年前的日子里,义乌义亭镇的每个村子里都会有这样的熬糖棚,这个棚子里熬的不仅是红糖,更因着红糖而派生出了糖麻花、芝麻糖、生姜糖、花生糖、片糖这些香喷喷的诱人食品,只有过年才能吃到的零食,更让村里的孩子们牢牢地记住了这个熬红糖的季节,让人们记住了祖先的智慧和这传承已久的甜蜜事业。

最好的年货,一定是来源于家人的手工。年货最好的味道,也一定要等到家人团聚的一刻。时光荏苒,我们的大年或许终有一天,会淡化成日历上一个寻常符号。岁月流转,只要传统时节如期而至,新年,依旧会在中国人的餐桌上浓墨重彩地绽放,至少,是以美食的名义。



熬红糖的季节,让人们记住了祖先的智慧和这传承已久的甜蜜事业