



南京

南京的年，秦淮灯会，今年更是充满了龙的元素。人烟鼎盛，摩肩接踵，到处张灯结彩。河里画舫，穿梭不停。举目四望，弹棉花糖的，捏糖人的，咸亨酒店的臭豆腐、黄勤记的酸辣凉粉、热气腾腾的蟹黄包、蒋有记的牛肉锅贴……当然更不能错过的一定是汤圆。南京的桂花汤圆用红糖藕粉勾芡，红枣酒酿熬汤，再放点银耳，汤色暗红，枣香浓郁，甜而不腻。



常州

年夜饭是一年中最丰盛的一顿团圆饭，不但要喝“团圆酒”，还要喝“守岁酒”。整个菜肴中，必备如下几样菜：百叶表示“百年长寿”，红烧鱼表示“富足有余”“年年有余(鱼)”，肉圆表示“团团团圆”，豆芽菜表示“称心如意”，粉丝表示“富贵不断头，一年吃到头”，水芹表示“路路通”。所以这顿年夜饭要吃到很晚。

年·味大赏

食记 责任编辑 张旭
投稿邮箱 576878516@qq.com



无锡



苏州

除了传统的新春民俗活动，苏城人民过年另一大亮点就是各式各样的佳肴菜点，腊月到正月或者说是更长的一段时间里，人们会制作酒酿、馒头、米糕，还会提前灌好香肠、腌好腊肉腊鱼，苏州人过年，在吃的方面特别讲求面面俱到、精致灵巧，老苏州们和新苏州们一定会见到这么几位常客：整盘的鱼象征年年有余、大块的红烧肉象征红红火火、炒黄豆芽象征吉祥如意、水芹菜象征勤勤恳恳。

连云港

奶汤鱼皮，连云港一道极具特色的地方菜肴。连云港人的餐桌上肯定少不了它的身影。端上桌，食用起来汤浓肉嫩，非常可口，搭配着团圆的氛围，浑身都是暖洋洋的。



淮安

高沟捆蹄可谓是淮安宴席上的明星冷菜了，距今已有一百多年的历史。相传在清朝道光年间，这里市场活跃，商家交往频繁，高沟镇熏烧师傅郑云福兄弟为了给客人多添一样下酒菜，便精制了捆蹄。



南通

南通的年夜饭蕴含着浓浓的情感，沉甸甸的馒头，热气腾腾的年糕，甜滋滋的汤圆，嚼在口中，甜在心里，在雪花飘零的冬日，温暖着回家过年的人们。馒头上，寓意着蒸蒸日上；年糕与“年高”谐音；而汤圆则象征着团团圆圆。往往年夜饭的第一道菜是南通特有的“炒合菜”，由韭菜、豆芽、小虾、粉皮炒制而成，有着家和万事兴的寓意。最有年味的一刻就是一家人坐在一起吃年夜饭，饭菜里藏着的是人间烟火味，也是最简单的幸福滋味！这就是家的味道，是温暖的味道。



徐州

民间相传，彭祖八百岁时，子孙们为他做寿，当时暴雨不断，道路被阻，压根买不到菜。苦无办法之时，彭祖想到家中有采来的竹笋、山菌、野鸡蛋、野猪蹄筋，还有自己种的一些蔬菜。于是将这些原料烩在一起烹制，取名“全家福”，寓家人和睦美满之意。此菜经彭祖后人不断改良，又取一名为烧杂拌。烹饪完毕，出锅装盆，一家人吃的是一个来年和和美美。



宿迁

说起宿迁的年味美食，水晶山楂糕是必不可少。它色泽紫红，晶莹透明，而且黏性强，酸甜适中，甜而不腻，清凉可口，生津健胃。原料取自于优质铁球山楂，将山楂煮熟后用细纱过滤，去其肉只取果胶，再兑白糖熬制，熬至果汁结晶的时候，倒入瓷盘冷却定形即可食用。

母亲的年货

柳再义

在城市准备年货，要到年底最后几天，上一趟大超市就解决了。但是在乡村要提早很长时间准备。冬天，农活也少。忙碌一年的人们，过年的时候要好好地聚一聚，吃一吃。无非就是鸡鸭鱼肉，无非就是卤和腌。腊肉，干鱼，香肠，咸鸡，花糕，卤海带，炸肉圆……这些原材料都是从街上买的。我把钱寄回家，父母就动手忙起来了。春节以后，老家打电话过来，说让邻村在南京读大学的人帮我们带菜。我说好的。母亲就把菜送到了那户人家。那个大学生说，学校在江宁，距离市区还比较远。让我去南京南站取。我刚好有事，就问弟弟是否愿意跑一趟，他也不去。那就算了。我在电话里跟母亲说，拿回家自己吃吧，我们这里什么都不缺母亲说，可是我已经弄了啊！那就慢慢吃，反正也不会坏。那时，家里没冰箱。这些菜就放在竹篮子里，挂在房梁上。一吃就是好几个月。我记得到插秧的时候，还可以割点腊肉下来，炒的白菜就香了。我没有细想母亲背着这些菜一个人往回走是个什么心情。冬日寒冷，北风吹，有没有下雨我不知道。但是多年以后，我一想到她给儿子准备这些菜，心里应该是非常满足的，但我们不愿意跑火车站去拿，又让她的努力白费了。这是多么不应该呀！我们是什么都不缺，父母买年货的钱还

是我给的，但是，经过他们一番忙碌，意义就不一样了。吃几口吧，很好吃。不过我已经很多年没有吃到母亲做的菜了。这些菜，与其说是吃美味，不如说是吃回忆。这些占据我童年味蕾的菜啊，实际上就是我的过去。以前，父母做了好吃的，他们在动筷子之前，会说不知道儿子在城里有没有得吃。现在，我偶尔从网上买了稀有水果，也不免感叹，要是父母跟在身边一起吃就好了。2019年夏天，我父母来南京住了一个月。我买了很多菜，还有水果、酸奶、大肉包等。单位有点远，中午我在食堂就餐。嘱咐他们就像在自己家一样，随便吃。可是他们一天只吃两顿，我很愧疚，他们说在家也是吃两顿。哪个家？湖北呀。他们说年纪大了，胃变小了。我剥了橘子让他们吃，母亲吃了两瓣，捂住腮帮子说，酸。父亲说想吃酸菜鱼，我就带他们上街，点了一大盆，老人看着决心很大，吃呢，也是一点点。老小老小，也许就是一份馋劲吧。年轻的时候，日子太苦了，活得太将就了。那会，以勤俭节约为荣。怎么想不开呢？而时光不复倒流。所谓亲情，不光是流相同的血液，而是要尽量地在一起，哪怕没有山珍海味。粗心大意的人啊，要等到什么时候，才明白这个道理呢？

年关将至，年味渐浓，不知不觉间，已经过了几十年了，儿时过年的许多记忆在脑海中也日趋活跃起来，那萦绕在心底的年味回味无穷。年味是父母忙碌的身影。过了腊八就是年，大人们开始张罗年事。而我企盼的是炒年货。那时，家境虽然清贫，但到了过年，母亲总要想法子准备一些蚕豆、花生、番薯干之类的食物。到了腊月二十八白天，家里开始炒年货了。我早就劈好了一堆柴，坐在灶膛前烧火，哥哥姐姐也喜滋滋地争当下手。母亲系着围裙，将陶罐里的溪滩沙倒入锅中，待灶膛里红红的火苗舔着锅底，锅里的沙子冒出青烟时，母亲就将事先浸泡的蚕豆倒入锅内，用锅铲不停地翻炒。蚕豆经高温炙烤，慢慢膨胀起来，随即发出“噼啪”声。闻着传来一阵又一阵的香气，那感觉真是好极了。待蚕豆外壳焦黄时，母亲将它起锅，用铁筛子筛去沙子，留下黄灿灿的蚕豆。这时候，我急不可耐地取出一颗破了口的蚕豆，鼓起小嘴使劲地吹，从左手到右手，又从右手到左手。等到稍微凉

偏爱咸肉

张益

过了冬至就是年，人们开始为新年忙碌起来了。我们家乡都有腌制咸肉（猪肉）的习俗，咸肉会成为餐桌上的一道美味。当炊烟袅袅升起，灶膛中的火焰舔着锅底，厨房雾气蒸腾时，一阵阵的咸肉香味便随风飘散，引得孩子们不断地吞口水，恨不得用手去抓一块丢进嘴里，大快朵颐，以解馋瘾。腌制咸肉，一般选择猪前夹或者五花肉，肥中带瘦，用腌制粗盐一层一层涂抹，码在缸或桶中，用重一些的石块或者食用油桶等压在上面，过两天翻一下，好让肉块腌制均匀，大概一个星期就可以拿出来用温水洗净晾晒。随着太阳的照射，颜色逐渐变得深红，肉质也变得油亮油亮的，有点晶莹剔透的感觉。当肉快要滴油的时候，就要收起挂在阴凉的地方，或者切成块放入冰箱中再慢慢食用。我们这儿咸肉的做法非常的多，过去最简便的方法是切成薄片，放入饭锅中煮熟，当米饭的清香飘出时，咸肉的香味也挤了出来。有的干脆就把咸肉与米混合在一起，再放入一些煸炒过的青菜，直接煮成咸肉饭，米香肉香混合在一起，让人垂涎欲滴。咸肉烧青菜更是家常菜。选择家中菜园的青菜洗净，再切一小块五花肉放

点，就迫不及待地吃起来，那希冀、那馋样、那焦香味，浸润了我的整个童年。炒番薯干时，母亲特地会关照，烧火要特别注意，需用“文火”慢慢炒制，性子不能急。如果用火过旺，炒制的番薯干会“焦”，烧焦的番薯干就会有苦味。除了这些，还有葵花子、南瓜子等，炒制这些食品，都是母亲和姐姐一起完成的。我们站在灶边，时不时把炒熟的东西往嘴里塞，满膛灶火，映红全家人的笑脸。其实，炒年货，并不是每户人家都能做的。印象最深的是出了船舫弄，上大路北海桥脚边的炒货加工成了一道风景。代加工的炉灶大多用油桶改制成的，烧的是煤饼、煤球，大铁锅支在炉子上，也同样用溪滩沙炒制。随着“沙啦，沙啦”的翻炒声，待加工的人们便按照先来后到的次序，将食物放在地上，等着被“叫号”。这样一户接着一户，炒好了，

难忘儿时炒蚕豆

董柏云

付了加工费，就走人。米胖，吃起来酥脆爽口，齿颊留香。每到年底，米胖加工生意特别红火。家庭主妇就将早已准备好的米、玉米、年糕片用来加工。那形似炸弹的老式胖米机的顶盖打开，倒入待加工的东西，再用两只黝黑的双手撮一点糖精放进去，扣上顶盖，用工具拧紧了。然后小心地架到炉上，师傅一边摇着手柄，一边瞅着压力表，当到某个点时，就可以“放炮”了。当师傅戴着手套将胖米机拎起来，放置在地上，扳动开盖手柄的一刹那，大声吆喝道：“响哉！”“嘣”的一声，巨大的声浪过后，米胖就喷射到了麻袋里，将成品倒入各自的小布袋，一笔“交易”就算完成了。如今生活水平提高了，食品丰富了，但“年味”与儿时相比，觉得淡了。童年炒货之类的事儿，至今仍让人难以忘怀。

好吃的山药

张艳华

山药是一种好食材。提到山药，大家都知道它的营养价值非常高，并且能随口说出它的很多功效和作用，比如益气、润肺、养阴、补肾……且不寒不燥，是放心食用的菜品。做法大家都熟悉，首先要把疙疙瘩瘩的皮去掉。刨刀去皮很好处理，但一定要注意粘液，很滑，沾到皮肤容易过敏。可以戴一次性手套，尽量不要沾到皮肤，不然会奇痒无比。青椒炒山药这道菜，要选择粗一些普通山药，口感清脆。整道菜色泽亮丽，翠绿搭配洁白，赏心悦目，看着就食欲满满。也可以加几片木耳，出锅后黑得发亮，各种维生素就齐齐整整在一盘菜里了。虾仁炒山药，我在一个饭店里吃过。当时被色泽吸引，味道鲜美，回到家就急不可耐地试验起来。选择铁棍山药，去皮。鲜虾仁焯水备用，山药切片。热油放入葱姜青椒，然后放入山药虾仁继续翻炒。加些许盐、鸡精，出锅前淋几滴香油，妥妥的一道美味就呈现了。纯洁的白色、翠绿色、虾的那种好看的红，真是神仙般的享受。炒山药一定不要放老抽生抽，否则就破坏了美感，并且会失去原有的清爽味道。我不仅喜欢山药的清爽，也喜欢青椒的清香。山药不仅可以炒着吃，还可以涮火锅，炖排骨、炖小鸡。进补，且不油腻。特别是天寒地冻的时节，涮火锅，加点铁棍山药，面面的，又不失温和的口感。山药是长在土里的，所以肯定没有农药残留，无污染，注重养生的人就更要吃它了，并且四季皆宜，老少皆宜。

除夕蛋饺香

查晶芳

每到过年，满桌的菜我最爱蛋饺。小时候，除夕看爸爸包蛋饺是固定“节目”。一只小蜂炉，一大盆搅拌均匀的蛋糊糊，一只大勺子，还有一碗调好的菜馅。一切准备就绪，我端来一个小马扎，老爸坐下就正式“开包”了。他把那只大勺子凑近蜂炉，炉里只有两块红红的炭火，他说火不能大，否则蛋皮中间焦了周边还没好。等勺子里的水汽烤干后，老爸拿一只沾了油的小软刷在勺子里上上下下抹几圈，然后舀一小勺蛋糊放到大勺子里，“嘶啦”一声响，勺子中间噗噗地往上直冒黄色的蛋泡泡。与此同时，老爸拿着勺子绕着炭火慢慢地转圈，让蛋液在勺中均匀地铺成了一个椭圆形。不一会，蛋皮边缘就有点翘起来了，老爸夹一筷子菜馅放在蛋皮中间，再用筷子把四周的蛋皮一捏合，一只蛋饺就大功告成了。黄澄澄的，像金元宝，我把它们整整齐齐地码在雪