

# 走油肉香,不及团圆激动 青鱼盛宴,带动亲情释放

## 锡山古镇传统年味浓

锡山区位于无锡的东大门,保留着无锡悠久的农业传统,亦是荡口古镇、严家桥古镇等古镇的坐标所在地,原汁原味保留了老无锡的过年传统。春节在即,各乡镇、街道主干道的路边都挂起了喜庆的中国结,配合火红的农家对联和窗花,浓浓的年味弥漫而出。

### 走油肉配黄酒

荡口古镇河道纵横,粉墙黛瓦,美食云集。每天下午,“华府招亲”的古风巡游表演让人快速“穿越”到明代历史情境。从一得榭到古戏台,迎亲队伍一路向游客抛洒喜糖,吹拉弹唱之余再现了唐伯虎点秋香的经典故事,和当下的年味红灯笼、明清古建筑背景组成别有意味的欢乐视角。就是这么一条蜿蜒老街,夹杂着吴侬软语的乡音乡情,守护着一方家园宁静。沿路的民居和餐馆,任凭光阴流转,依然保留着悠然自得的原生态。走过几座小桥,踏过青石板路,丝竹弦乐悠扬而起,听戏下棋,饮黄酒吃走油肉,趁着年底,安逸舒心

地寻一段老底子里的念想,赶一场浓浓的年集。



走油肉刚出锅。

走油肉是鹅湖、东港、羊尖等无锡东南片区的居民们最熟悉、亲切的年菜,早在《随园食单》的菜谱里它就以“油灼肉”的名称出现了。而这道年菜真正的流行,在当地有着更有人气的典故——荡口古镇华府明灶的杨老板介绍,典故来源和华察有关,当年华太师府里的厨子本来正在准备宴席,以前宴请常用的是白肉大菜,厨子将切好的五花肉放在案板上正准备清蒸,没想到帮厨顺手把几大块白肉丢到刚热好的大油锅里,把原来的菜单给彻底打乱了。老厨师再准备新的白肉已来不及,急中生智只好赶紧捞起表皮炸酥的大肉块,改刀切段,再加入适量的葱、姜、糖等调料密封一会再清蒸,没想到油炸后再蒸的肉块外表金黄,口感肥而不腻,甚至还有入口即化的鲜嫩清香,让华太师和客人惊喜。因为颜色讨喜,肉香扑鼻,而且能与其他蛋饺、扁尖、笋片、香肠、鱼圆等常见的过年食材一起组合清蒸或做汤,逐渐流传至今,成为无锡东南一带的居民们最认可的过年大菜。



荡口古镇的走油肉“拼盘”。

在年下,当地的一些传统老字号饭店、民居里的年夜饭餐桌上,已经开始陆续出现走油肉的身影。对于当地家庭来说,灶间锅台上烹制这样一道菜,感觉年味方始浓郁起来。在当地一家著名老字号饭店“迎宾楼”的后厨,记者目睹了这道年菜的出锅:点个暖锅,将各类生熟食材码放整齐,注入高汤,蒸汽逐渐氤氲,蛋饺鱼圆挨个饱胀,鱿鱼卷成麦穗般的讨喜模样,其中最诱人的,还是那外表金黄、厚厚的走油肉。

肉质清香,富有弹性的本地大青鱼最常见的做法是腌制后清蒸以及清爽的“鱼头汤”,除此之外,当地群众还热衷过年烹制青鱼宴,一桌年菜有五六道手工繁复的菜肴和青鱼有关,其中鱼饼、红烧划水、鱼面筋最是经典地道,讲究的是清淡、火功、时鲜特色,因此居家极是难做,只有当地老字号才能再现这鱼味的神韵。记者近日观摩了鱼面筋的出炉过程:厨师选取大青鱼鱼背的新鲜鱼肉,此处的肉脂肪少、小刺少,剔出鱼骨后剥出雪白鱼蓉,加上蛋清手打半小时,用定制的菜油热锅,将鱼蓉捏出形状后煎出两面金黄,炸出的半成品鱼面筋可以和任何其他荤素食材搭配烩汤,清香鲜美。当地的传统青鱼宴上,主流的菜有独占鳌头(鱼头汤)、小炒鱼片、三鲜烩鱼饼、蚝皇鱼面筋、橙味珊瑚鱼等,个别讲究的当地居民还会在饭店定制鱼饺、酱腌鱼块、鱼丝面等创意手工菜,以不添加、原汁原味为特色,聚亲朋好友共饕,再续亲情、友情。

### 渔家最爱青鱼宴

一桌青鱼宴,以饕吉祥年。年关时节,大青鱼对于无锡人乃至整个江南地区过年的象征意义可谓根深蒂固。所有无锡人的过年餐桌,年鱼必不可少。这年鱼,说的正是青鱼。无锡人平时较少食用青鱼,但在过年前后,为讨个“年年有余”的好彩头,青鱼最不能缺席。无论是走访人情还是回乡省亲,不拎一条青鱼,还真少了那年味。

在厚桥、鹅湖等无锡东部的乡镇街道,从前因为有渔业大队的历史而保留了老无锡渔家菜的本真传统,甘露和谢埭荡都出品质出色的本地大青鱼。对于青鱼的制作,当地有独具匠心和手段的传承。甘露青鱼从元旦起,每天都被各路年货订单整车整车装走。作为国内最大的无公害青鱼养殖基地,这里的青鱼被誉为“螺蛳青”,食用螺蛳、小鱼虾长大的甘露青鱼是远近闻名的土特产品牌,今年,当地政府借助青鱼节、青鱼捕捞仪式、年货市集等,为无数游客和归家的本地年轻“土著”还原了一个纯粹、充满人情味的“年”,“年年有余”仪式感满满。

肉质清香,富有弹性的本地大青鱼最常见的做法是腌制后清蒸以及清爽的“鱼头汤”,除此之外,当地群众还热衷过年烹制青鱼宴,一桌年菜有五六道手工繁复的菜肴和青鱼有关,其中鱼饼、红烧划水、鱼面筋最是经典地道,讲究的是清淡、火功、时鲜特色,因此居家极是难做,只有当地老字号才能再现这鱼味的神韵。记者近日观摩了鱼面筋的出炉过程:厨师选取大青鱼鱼背的新鲜鱼肉,此处的肉脂肪少、小刺少,剔出鱼骨后剥出雪白鱼蓉,加上蛋清手打半小时,用定制的菜油热锅,将鱼蓉捏出形状后煎出两面金黄,炸出的半成品鱼面筋可以和任何其他荤素食材搭配烩汤,清香鲜美。当地的传统青鱼宴上,主流的菜有独占鳌头(鱼头汤)、小炒鱼片、三鲜烩鱼饼、蚝皇鱼面筋、橙味珊瑚鱼等,个别讲究的当地居民还会在饭店定制鱼饺、酱腌鱼块、鱼丝面等创意手工菜,以不添加、原汁原味为特色,聚亲朋好友共饕,再续亲情、友情。

融入大家庭,感受大团圆是留守在锡的台商们感受到的别样新年年味。举办各类尾牙年会、筹划新春联谊,是在无锡过年的台商们多年坚持的新传统,因为家人欢聚团圆,由此感受喜庆新春的祝福。

### 祝福声里说幸福

融入大家庭,感受大团圆是留守在锡的台商们感受到的别样新年年味。举办各类尾牙年会、筹划新春联谊,是在无锡过年的台商们多年坚持的新传统,因为家人欢聚团圆,由此感受喜庆新春的祝福。

对新麦机械这样的台资企业来说,和无锡的相遇是因为产业的落地,一晃多年过去,无锡已经成为不少在锡台商的第二故乡,在这里置业兴业,家人孩子陆续来到身边。记者从锡山区台办了解到,在锡台资企业以制造型企业为主,随着无锡发展的日新月异,优质的自然地理环境以及教育医疗等配套水平不断提升,不少台企高管接来了自己的家人和孩子在无锡居住生根。在锡台商不仅有同乡之间的诸多合作交流,亦和不少本地人士产生了深厚情谊,相互之间的欢聚、联谊活动此起彼伏,在春节前后达到了高潮。

岁末隆冬,锡山区人数最多的台企之一健鼎电子刚刚举办了一场规模宏大的年会,以“我们就是一家人”的主题特色,串联起了企业管理者、员工和家属代表们的欢乐情感,逾千人同时就餐的场面令人震撼。年会答谢表彰优秀员工之余,借助舞蹈、小丑表演、健美表演、民族乐器、流行音乐独唱以及财神送礼等花式环节,以多样化的形式祈福来年鸿运。三能器具、岳丰集团、和大精密、相模建设、国丰电子等举办了类似的带奖年末大庆,欢快的音乐里,迎来了彼此真诚热烈的祝福。

岁末隆冬,锡山区人数最多的台企之一健鼎电子刚刚举办了一场规模宏大的年会,以“我们就是一家人”的主题特色,串联起了企业管理者、员工和家属代表们的欢乐情感,逾千人同时就餐的场面令人震撼。年会答谢表彰优秀员工之余,借助舞蹈、小丑表演、健美表演、民族乐器、流行音乐独唱以及财神送礼等花式环节,以多样化的形式祈福来年鸿运。三能器具、岳丰集团、和大精密、相模建设、国丰电子等举办了类似的带奖年末大庆,欢快的音乐里,迎来了彼此真诚热烈的祝福。

(晚报记者 陶洁/文、摄)



严家桥古镇上张灯结彩,传递喜庆传统的年味。