

# 江阴城里年味浓 城东城西各不同

春节将近,记者对生活工作在江阴的,不同年龄不同职业,不同镇和街道的人进行了关于“年味”的微调,答案各不相同。



## 年味就在那一掌心的烧饼里

调查发现,传统经典的部分食品仍然被多数人认可,属于舌尖上的“年味”。

17日一大早,江阴顾山北国幸福路202号源顺食品店的烧饼摊位前就排起了长队,顾山烧饼又叫春饼,正在吊炉前烘烤烧饼的师傅说,每年春节前一个月到开春这段时间,天天客流不断,张家港、常熟、太仓、常州,江阴的周庄、华士、长泾、新桥、顾山等地的居民,会不约而同地购买这里的烧饼,或馈赠亲友或自己作为年货备用,顾山的烧饼作坊有多家,为何人们喜欢涌向这一家呢?

顾山镇社区教育中心吴卫清校长介绍,顾山烧饼如今已被列入为无锡市非物质文化遗产名录,目前正在经营的品牌门店有弄口香、稻香村、姚记、源顺等。吴卫清说:“制作传统的烧饼,和面、操面、配馅、扯皮、包馅料、按压、按重成型,每一个步骤都是手工制作,技艺贯穿其中,这种地道、传统的烧饼尤受顾客青睐,大家冲的就是这手工制作出来的‘老味道’。”

作为苏南苏式糕点传承人之一的周元瑞,是北国老字号“沈同泰”的嫡系传人,他经营的源顺食品加工厂,一年要销售几十万个烧饼,以及月饼、马蹄酥等品牌糕点。周元瑞正在将一只只面基称重,员工包上荠菜、豆沙、枣仁、核桃仁、猪板油丁,白糖后,他又要称重一次,每一只必须一样重,记者从员工口中了解到,烧饼的取料十分讲究,必须是当年的新麦面粉,小红豆、核桃仁、白糖等都是当年产,荠菜必须是当天凌晨采摘,板油则必须是当天购买。在操作里间,员工一边在土灶边添木柴,不时起立用铁铲子兜底翻动一下正在大铁锅里熬制的豆沙馅,员工说,从浸泡到制成,整个过程需一天一夜,在火上熬制时,不可停顿中断,要一气呵成,这样,带有淡淡烟火味的豆沙

泥才是正宗的。

征得允许,记者近距离观看面团变烧饼的过程,用老面发酵好的面团被分成一个个小剂子,逐个一遍遍擀、一层层涂上猪油,做成饼胚,将猪板油、荠菜、豆沙、核桃仁、糖等包进面皮中,将包好的团子擀制成一个圆形的饼,在烧饼表面刷上一层油,撒上芝麻,在锅里抹上食用油,把饼胚一个个贴在锅里放在炭火上开始烤制。吴卫清校长带着记者转到烧饼的吊炉前,指着像斗笠的烘烤炉子说,这种炉子半个小时只能烘烤出20只,速度很慢,比不过机械化手段,负责烘烤的师傅必须小心翼翼地在火塘里添加软柴,直到烧饼的香味弥漫整个屋子。这种将传统面食传承到精致,或许也是成为江阴以及四乡八邻人们难以忘怀的“年味”的原因。

刚出炉的烧饼,外形饱满,色泽金黄,做烧饼的一位阿姨说,吃法上也有小小的讲究,最好拿一个碟子,将烧饼平放在里面,酥面朝上,用筷子轻轻一碰,酥面碎了,与里面的馅混合一起吃,这样的感觉甜而不腻、入口喷香且有嚼劲。采访中,柜台前来了一大姐,用张家港方言说来提货了,三婆,微信转账了,核对姓名后,从店主手中接过三个编织的竹篮子,里面分别装着10个烧饼,面子上放上了大红纸,大姐带着美味和喜庆转身。此时,又来一位30多岁的男子希望购买200只烧饼,返乡探亲带到江西,由于他没有预订,店家只能跟其他客户商量,让出一点,满足这位在江阴打工的年轻人。

吴卫清说,顾山烧饼的传说是南朝梁代的昭明太子萧统,在顾山帮助开渠引水时,老百姓曾用此饼招待他,昭明太子食后称好吃,从此成了顾山烧饼,两千年传承,一般在新春佳节食用,或作点心礼品馈赠招待亲友。顾山烧饼一般一年只做一季,过了二二月半就停炉不做了。



## 小“鸚鵡嘴”烹出大年味

如果说江阴东乡人将甜美喷香的烧饼当作年味的代表,西乡人则喜欢嚼一把小小鸚鵡蟹,将其作为过年餐桌上的美味佳肴。鸚鵡蟹外貌与蟹相似,但食用价值不能同比,故被人们小觑。然而,鸚鵡蟹那一对又大又肥、体重约占本身重量1/3的蟹却别具一格。其肉质丰满、细嫩鲜美,烹饪成菜后鲜美无比,风味卓然,为佐酒之上等好菜,江阴人烹饪食用鸚鵡蟹的历史由来已久,为此还给鸚鵡蟹提了一个很雅的名字——“鸚鵡嘴”。同样作为江阴非物质文化遗产,江阴厨师蒋国权曾经背着烹制好的鸚鵡蟹展现给香港市民,在“水韵江苏·相约香港”江苏文化嘉年华上大放异彩。

记者在当地一位烹饪爱好者的带领下,近日走进了蒋国权的制作

美食间。蒋国权的同事将蟹洗净后剪去一只角,置入用五香、辣椒、葱、姜、盐、糖等调料熬制成的卤汁中,静置数小时,目的是入味,然后进行烹制。鸚鵡蟹下锅前,同时准备蒜泥、料酒、辣椒、花椒、洋葱、盐、糖、生抽、老抽、生姜剁泥、香葱切粒、大葱切段,各种葱姜蒜小火煸香,改大火鸚鵡蟹入锅爆炒,加料酒、盐、糖、老抽、生抽等,小火焖几分钟大火略微收汁,鸚鵡蟹露出就差不多,然后静置数小时。

制作年味的厨师蒋国权说,鸚鵡蟹烹饪技艺是江阴特有的一种带有地方特色的,鸚鵡蟹这一道大众美味现如今已经成为无锡市非物质文化遗产。如今的鸚鵡蟹身价飙升,从以前的十几元一斤到现在破百元一斤,每天供不应求。

## 年味就是浓浓的人情味

农历新年快到了,记者到青阳毓秀社区采访,社区工作人员正邀请一批特殊人群喜迎新春。特殊人群主要是当地的残疾人士。毓秀社区工作人员王勇说,有的残疾人自卑、不合群,毓秀社区在春节来临之际,邀请他们参加活动,请专业的做美食点心的师傅传授如何制作松糕,相对要反复搓揉的年糕制作,松糕工艺流程简单一些。点心师傅先手把手地教残疾居民将糯米粉铺摊在垫着纱布的蒸屉中,然后按比例加水,拌、擀、切,直到一步一步完成,不一会,甜蜜的奶油糖香弥漫在空气中。待凉后,切成小块,当一个个精致漂亮的雪花酥展现在众人眼前时,大家瞬间溢满幸福感和成就感。品

尝到自己亲手制作的松糕时,一位残疾居民表示,内心感激的是被尊重。王勇说,将关爱和喜庆温暖到残疾居民心坎,这是浓浓的人情味更是甜蜜的年味。

春节前,红红火火的送春联活动在江阴新时代文明实践公园广场火热进行。当地残疾人之家将部分的学员请到活动现场和志愿者们互动交流,当书法爱好者写完春联后,第一个请残疾居民挑选翰墨飘香的“中意”的新春贺词,一位个子矮小的残疾居民激动地蹲着,身体的周围全是春联和大大的福字,他认真地挑选着,这一场景被摄影爱好者按下了快门,残疾居民似乎成为了毓秀社区的网红。

(晚报记者 宋超/文、摄)