

□记者 沐沐

春节将至，年味也越来越浓。一年又一年，时光匆匆流逝。

无论现在的自己是何面貌，脑海中留存的，那些关于过年的影像，鲜明得一如年夜饭诱人的色泽，无论历经多少岁月，都不会褪色。

美食最能勾连起中国人的感情，人们不远千里回到久违的故乡，只为这一口解除乡愁的美食！那些源于亲人的温暖，那些名为团圆的喜庆，似乎带着魔力，在每一年的春节，将一切染亮。

每道年夜菜都有属于它自己的故事，来自家人的爱与呵护，与那难忘的味道一起，每每在记忆中散发着光芒。本期带您去品尝各地的年味特色菜。

家乡的年味



● 东北：冻梨

其实冻梨从严格意义上来说并不算年菜，但是对于东北女生清梦来说，过年可以不吃饺子，但是冻梨必不可少。

冻梨，全名冻秋梨，虽然只是添了个字儿，但却延续了季节的丰沃与神奇。秋天，橙黄的梨子下树，卖不完，吃不净，统统排着长队，安排进了冷库，一个个小孩儿拳头大小的梨就这么被带进了冬天。

“对东北人来讲，没有冻梨的年夜饭不过是盘酒肉腻局，冻梨才是老东北信仰中真正的年味。”清梦说，最带劲儿的就是坐在暖气房里，吃着负几十度的冻梨，那滋味，真叫一个嘎嘎爽！

冻梨的形成仰仗的是东北室外零下几十度的环境，冰冻破坏了梨子本身的细胞结构，低温催活了多酚氧化酶，于是梨果中的多酚类物质快速合成有色物，使得原本平凡的梨儿化身成了神级水果——东北冻梨。

冻梨一般是由花盖梨、秋白梨、白梨、尖巴梨冰冻而成，这些梨当中甜美的卖相好的，都在秋天售罄，酸涩的，颜值低的，都成了“留级生”，由于它们嚼起来毫无滋味，汁水稀少，干涩到吞咽时经常会被噎到，所以本地人管这些梨叫“噎死狗”，但进了冬天，它们可就变成“甜死人”了。

有人说，冻梨是这世界上最悲壮的水果，冻伤后留下的黑褐色外皮就是最好的证明。但冻梨的内核却完全不同。雪白的梨肉配合欲滴的汁液让人食欲满满，果肉入口即化，汁液甘甜可口，堪称无任何添加剂的“天然果冻”，根本就是童年的治愈系零食！

“记得小时候吃冻梨，妈妈便把梨放进冷水里泡上，然后梨表面会结一层晶莹剔透的冰，等冰微微融化了，用手指轻触冰壳，冰便碎了。这个过程很漫长，我跟弟弟就围着盆子，两手搭在盆上，一双大眼睛睁得大大的，盯着盆里的冻梨化冻。”清梦说，刚化完冻的冻梨依旧是拔凉拔凉的，所以最初吃时，最佳动作是吮吸，用牙咬破梨皮，用嘴吸着梨汁喝，冰凉凉的梨水很清甜。随着吃的进程推进，梨子会加速融化，汁水浸润果肉，果肉有种沙沙的质感。不管你牙口好坏，在这时候，就着汁水，就可以嚼开了。

与奇特的外表相比，或许冻梨在东北人的心目中，最宝贵的是它身上所蕴含的那股年味和家情。毕竟全中国只有东北才有零下几十度，才能生出黑不溜秋的冻梨，东北冻梨是任何地方都无法复刻的地方印记，是甘甜冰爽的年味经典。

“小寒吃冻梨，人间不别离”，冻梨的出现总是与白雪皑皑的寒冬腊月分割不开。

起初是因为东北冬天实在太冷，缺少一切蔬果生长的天然环境，所以东北老铁们为了保持维生素的供给，所幸直接搁在外面的天然室外冰箱冰冻，简单省事。冻梨正是这千万蔬果大军中的一员。

原本只是为解决冬天梨子供应问题的冻梨，凭借其冻前冻后的变身差异和让人惊喜的甘甜清爽，在东北水果界成功拔得头筹，成为年夜饭局后的解腻首选。

东北人的年夜饭长啥样？一个字，油，至少在全国油膩榜能排进前三。

单是过年必备的杀猪菜，就足以让人闻油丧胆，猪油、猪大肠、猪血旺、猪肝……即使丰盛如此，也不免有些腻味，此时，就轮到冻梨大显身手。

吃完入口即化的猪血肠和受过油脂浸润的软滑土豆，再拿起刚在冷水中化好的冻梨，直接咬上一大口，爆出的梨汁瞬间填满口腔，被冰沙锁住的梨香弥漫在嘴中，残留的油腥味立马拜拜，让人直呼：爽！

“可惜今年有事儿回不去老家，我也试着把大白梨放在冰箱的冷冻室，可这样做出来的冻梨不是在故乡风霜雨雪中完成蜕变的，吃在嘴里，虽说也绵软也甘甜，但味道就是没有故乡的冻梨地道。”清梦说，原来人的记忆可能会模糊、黯淡，但是人的味蕾永远不会欺骗和背叛，因为味蕾深处是故乡。



● 潮汕：红桃粿

婉儿是地地道道的潮汕女生，对于年味的印象，莫过于在她老家，一到年节，村里家家户户不约而同开始做的红桃粿，一种形似染上胭脂红、印有“寿”字的平面寿桃，以蟠桃为原型，向祖先传达着对美好生活的祝愿和盼望长寿百年之意。

村里人自家种的水稻是制作粿皮的原材料。米粒被掘井里的水清澈香甜地浸着，手指轻轻一捻便成了粉，晾干后倒入石臼春成粉，筛出足够细的做成粘米粉，并和上淀粉煮入开水锅中，搅拌均匀成絮，再加入已用开水化开的红曲粉，用手揉搓成面团至光滑，粿皮就有了。

多少粘米粉合多少个粿，全靠眼测手抓，家里的母亲们在这方面自成一家。至于红桃粿的内馅儿则各有所好，糯米香菇虾仁、芋头丝、包菜蒜头、南瓜豆仁……包出来的粿味道各有千秋，各显色彩。

“小时候我最爱屁颠屁颠跟在妈妈身后，她忙着准备祭拜祖先的东西，我则是瞎忙活，其实主要目的是为了吃粿。”婉儿说，妈妈会先把木制的印粿模具取出来洗净，在日底下晾晒。粿模上雕刻有“寿”或“囍”字，象征平安喜乐。

工具都准备好以后就可以在灶房开工了。灶

● 苏州：八宝饭

在苏州女生桃子的印象里，每年年夜饭的压轴菜必是一道糯米八宝饭。蒸得晶莹剔透的糯米饭上，松仁、瓜子仁、红绿丝、蜜枣密密地堆在上面。一筷子下去，一边是冒着热气的糯米饭，一边是粘软绵香的红豆沙；掘起一小块放进嘴里，淡味的糯米饭和着香软的红豆沙，甜得恰到好处。

桃子说，小时候吃八宝饭，最好奇的是它的名字，为什么叫八宝饭？到底有哪八宝？请教了家里长辈，老人们说，八宝饭浑身是宝：松仁、瓜子、核桃、红绿丝（染色腌制的橘子皮或萝卜皮）、糖冬瓜（用糖腌制的冬瓜条）、金丝蜜枣、糯米、豆沙，不多不少，正好八样。

八宝饭“登场”的时间也很有讲究：它往往是年夜饭的压轴。吃了大鱼大肉，满口咸鲜，这时候来一口甜而不腻的八宝饭，就好比西餐最后的甜品，真正做到“落胃”。即使有孩子说“吃不下了”，老人们也会笑着说：“年夜饭，不吃‘饭’，怎么叫年夜饭？吃一口八宝饭，才算真正吃了年夜饭。”所以，只有八宝饭，才能为年夜饭画上圆满的句号。

桃子的母亲每年春节都不厌其烦地自己做八宝饭，因为“现在的人不知道以前的味道”。尽管桃子母亲知道，继续用老法子做八宝饭非常繁琐，可她说，不怕麻烦，才可能还原原来的味道。

糯米、豆沙、猪油都是八宝饭的原材料，看起来不起眼，却决定了最终的八宝饭是否“正宗”。所以，从采购到制作，都大费周章。

“我妈对原料要求可高了，必须要买南方的糯米，因为南方的糯米更软糯些；必须要用猪板油熬猪油，自己熬的才纯粹；豆沙自己做是麻烦了点，但就算买半成品，也要选那些豆沙细、糖用得少的，不然甜味会冲淡豆沙香。”桃子说，母亲在每年临近除夕的时候把材料准备齐全，再花上一个晚上，做八宝饭。

做八宝饭的过程自然是麻烦而耗时的，可桃子母亲总是坚持。比如，糯米要泡发两个小时以后才能上锅蒸，因为这样蒸出来的饭才足够软糯；比如，板油要用明火铁锅熬，这样才能“炼”出真正的猪油香，当一块块板油在锅里滋滋作响、慢慢渗出清透醇香的猪油后，稍一降温，就冻成不含一丝杂质的奶白色。

蒸好的糯米饭和猪油要混在一起，加入少许绵白糖——对，是绵白糖而不是白砂糖，因为只有绵白糖的细软，才配得上软糯的糯米饭和纯粹的猪油。

三者充分调和，这才是八宝饭的“饭”。

接下来，就是加“宝”。母亲会选一个弧线合适的碗，抹上一些猪油，然后把核桃、松仁、瓜子仁、金丝蜜枣等等在碗上摆出她喜欢的图样。再接着，把猪油拌好的糯米饭添进去，均匀铺一层，用手按紧，“八宝”的位置就固定住了；然后添上豆沙，按紧；最后，加上一层糯米饭，将饭与碗口齐平，八宝饭就做好了。不过，这样的八宝饭还是不能吃的，只有再上锅蒸一次，才能让糯米饭、豆沙和“宝”们彻彻底底地融为一体。

桃子母亲每每会做四五个这样的八宝饭，自家却只留两个，一个给除夕，一个给元宵节——都是团圆的日子。剩下的几个，大多送给亲戚家。

“我曾跟我妈说，既然做起来那么麻烦，干脆去外面买得了。但我妈就是不乐意，她说现在老传统越来越少，如果她不做，我们就吃不到这些传统的味道了。”桃子说，做完八宝饭后，母亲的双手总是油光闪闪，那是猪油的痕迹，在桃子眼里，那也是最美的手，比用了任何护手霜都滋润柔滑。

“我曾特意去查过八宝饭的缘由，似乎与其他江南的民间故事一样，在机缘巧合下诞生，又与皇帝、宫廷大有干系。可在我心里，八宝饭就是年的味道、家的味道、母亲的味道。”桃子说，说起八宝饭，眼前就会闪现许多画面：明火铁锅熬着猪油，湿漉漉的空气里弥漫着猪油的香气，红豆沙在锅里蒸着，一颗颗红小豆起酥变沙……

这一碗精致的八宝饭，装满了中国人对于年味厚重的情感。蒸的是岁月的温暖，尝的是久违的年味。